



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ,  
ОВОЩЕ-ПЛОДОВЫЕ, ОВОЩЕ-МЯСНЫЕ  
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 16440—89

Издание официальное

Е

10 коп. Б3 11—88/763

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва

**КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ, ОВОЩЕ-ПЛОДОВЫЕ,  
ОВОЩЕ-МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ****Технические условия**

Vegetable, vegetable-and-fruit, vegetable-and-meat  
canned food for baby nutrition.  
Specifications

**ГОСТ****16440—89**

ОКП 91 6161; 91 6162; 91 6163

**Срок действия** с 01.01.90  
до 01.01.95

**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на овощные, овоще-плодовые, овоще-мясные консервы для детского питания и устанавливает требования к продукции, изготавляемой для нужд народного хозяйства и экспорта.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Консервы должны изготавляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептограммам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

## 1.2. Характеристики

1.2.1. Консервы для детского питания изготавливают следующих видов:

- пюре овощные натуральные;
- пюре овощные с добавлением других компонентов;
- пюре из смеси овощей и плодов с сахаром;
- соки овоще-плодовые;
- соки овощные;
- икра овощная;
- пюре овоще-мясные;
- консервы овощные и овоще-мясные;
- консервы овоще-плодовые;
- блюда первые обеденные;
- блюда вторые обеденные;
- консервы с добавлением витаминов.

Консервы изготавливают гомогенизованными, протертыми, крупноизмельченными или нарезанными кусочками.

Наименования консервов и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.2. Для изготовления консервов применяют следующие сырье, полуфабрикаты и материалы:

овощи свежие;

тыкву свежую;

картофель свежий;

плоды свежие;

ягоды свежие;

цитрусовые свежие;

мясо — говядину и телятину первой категории;

мясо птицы — куры первой категории;

печень телячью или говяжью;

соки плодово-ягодные полуфабрикаты;

соки виноградные полуфабрикаты;

пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные;

сок томатный полуфабрикат асептического консервирования;

пасту томатную высшего сорта;

пюре томатное высшего сорта;

овощи замороженные;

полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные;

полуфабрикаты овощные и овоще-плодовые пюреобразные асептического консервирования;

массу томатную протертую охлажденную;

молоко коровье пастеризованное кислотностью не более 18° по Тернеру;

сливки из коровьего молока жирностью 35 %, кислотностью не более 17° по Тернеру;

сметану высшего сорта;

масло коровье высшего сорта, несоленое;

масло растительное подсолнечное или кукурузное рафинированное дезодорированное, предназначенное для производства продуктов детского питания;

яйца куриные диетические или столовые;

муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта;

крупу рисовую для детского питания;

крупу манную;

сахар-песок цветностью до 0,8 единиц Штаммера;

соль поваренную пищевую не ниже высшего сорта;

кислоты пищевые: лимонную и аскорбиновую;

ванилин;

воду питьевую, не содержащую в 100 см<sup>3</sup> спор анаэробных микроорганизмов.

На переработку должны быть использованы свежие плоды и ягоды не ниже первого сорта (при наличии сортности).

Допускается использовать свежие плоды и ягоды по размерам соответствующие второму сорту.

Плодово-ягодные полуфабрикаты, используемые для изготовления консервов, должны быть выработаны из свежих плодов и ягод не ниже первого сорта, по размерам — не ниже второго сорта (при наличии сортности).

На переработку не допускаются свежие овощи, плоды и ягоды, в которых остаточное количество пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные Минздравом СССР для детского питания.

Не допускается добавление в консервы искусственных красителей, синтетических ароматических веществ, консервантов.

1.2.3. По органолептическим показателям гомогенизированные и протертые консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1, крупноизмельченные — в табл. 2, нарезанные кусочками — в табл. 3 и 4.

1.2.4. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 5—8.

1.2.5. Массовая доля титруемых кислот для овощных и овощеплодовых консервов установлена в расчете на яблочную кислоту, для мясо-овощных — на молочную, для морковно-мандинового сока и свекольного — на лимонную кислоту.

1.2.6. Массовая доля минеральных примесей в консервах, изготовленных из шпината и щавеля, должна быть не более 0,01%, в остальных консервах минеральные примеси не допускаются.

1.2.7. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, установленных Минздравом СССР.

1.2.8. Массовая доля пестицидов и нитратов не должна превышать норм, установленных Минздравом СССР, — с 01.07.91.

1.2.9. Массовая доля микотоксина патулина в консервах не должна превышать  $20 \cdot 10^{-7} \%$  — с 01.07.91.

1.2.10. Посторонние примеси и примеси растительного происхождения не допускаются.

1.2.11. Качество измельчения гомогенизированных консервов должно соответствовать следующим требованиям: количество частиц мякоти размером более 150 мкм не должно превышать 30%, из них частиц размером выше 300 мкм должно быть не более 7% от общего количества частиц.

1.2.12. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, установленным Минздравом СССР.

Таблица 1

| Наименование показателя    | Характеристика консервов   |  |
|----------------------------|--|--|
|                            | Овощные, овоще-плодовые пюре, овощные пюре с добавлением других компонентов, овоще-мясные пюре   | Овощные и овоще-плодовые соки  |
| Внешний вид и консистенция | <p>Гомогенизированных — однородная тонкоизмельченная пюреобразная масса.</p> <p>Протертых — однородная пюреобразная масса.</p> <p>При выкладывании пюре на ровную поверхность образуется холмистая или рас текающаяся масса.</p> <p>Допускаются единичные точечные вкрапления темного цвета</p> <p>Допускается при хранении консервов отслаивание жидкости и жира</p>    | <p>Однородная, непрозрачная жидкая масса с равномерно распределенной гомогенизированной мякотью</p> <p>Допускается при хранении консервов отслаивание жидкости</p> |
| Вкус и запах               | <p>Допускается при хранении консервов выпадение осадка светлого цвета</p> <p>Натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду продукции.</p> <p>Не допускаются посторонние запах и привкус</p> <p>Для консервов из моркови и печени допускается естественная горечь.</p>  |  |
| Цвет                       | <p>Однородный по всей массе, свойственный консервированным овощам или смеси овощей, плодов и ягод</p> <p>Для консервов с добавлением молочных продуктов более светлый.</p> <p>Для консервов «Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» допускается розовая окраска.</p> <p>Допускается незначительное потемнение поверхности слоя или боковой поверхности содержимого банок</p> |  |

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика консервов         |   |                           |                                     |  |                                      |                                     |   |  |                |
|-------------------------|----------------------------------|---|---------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------|-------------------------------------|---|--|----------------|
|                         | Шпинат с мясом и картофелем      | Зеленый горошек с рисом и морковью                              | Овощной соус из кабачков  | Тыква с рисом                       | Морковь с яблочным пюре  | Морковь с абрикосовым пюре           | Зеленый горошек в сметанном соусе   | Морковь в сметанном соусе                     | Морковь с зеленым горошком в сметанном соусе | Мясо с овощами |
| Внешний вид             | Смесь измельченных овощей и мяса | Смесь измельченных моркови и картофеля с зернами горошка и риса | Смесь измельченных овощей | Пюре из тыквы с зернами риса        | Смесь измельченной моркови и плодового пюре                        | Смесь измельченного горошка с соусом | Смесь измельченной моркови с соусом | Смесь измельченных моркови и горошка с соусом | Смесь измельченных овощей и мяса             |                |
| Вкус, запах             |                                  |   |                           |                                     | Допускается при хранении консервов жидкости и жира                 |                                      |                                     |   |  |                |
| Цвет                    |                                  |   |                           |                                     | Допускается при хранении консервов выпадение осадка светлого цвета |                                      |                                     |   |  |                |
| Консистенция            |                                  |   | Овощи и мясо мягкие       | Пюреобразная с мягкими зернами риса | Овощи мягкие   |                                      | Овощи и мясо мягкие                 |   |  |                |

Таблица 3

| Наименование показателя | Характеристика консервов        |   |   |   |                                  |   |
|-------------------------|---------------------------------|---|---|---|----------------------------------|---|
|                         | Суп овощной с зеленым горошком  | Суп овощной с цветной капустой                    | Щи зеленые  | Шпинат с мясом  | Суп овощной с мясом и картофелем | Суп овощной с мясом   |
| Внешний вид             | Смесь кусочков овощей в заливке | Смесь измельченных овощей с кусочками картофеля   | Смесь измельченных овощей и мяса                  | Смесь измельченного мяса в бульоне  |                                  |   |
| Вкус, запах             |                                 | Нарезанные овощи в основной массе в виде кусочков |   |   |                                  | Натуральные, свойственные одноименным блюдам кулинарного приготовления. |
| Цвет                    |                                 |   | Не допускаются посторонние привкус и запах        |   |                                  | Натуральный, свойственный одноименным блюдам кулинарного приготовления. |
| Консистенция            |                                 |   |   | Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя или боковой поверхности содержимого банок |                                  |   |
|                         |                                 | Свощи и мясо мягкие.                              |   |   |                                  |   |
|                         |                                 |   | Допускаются единичные кусочки разваренных овощей. |   |                                  |   |

### Таблица 4

Таблица 5

| Вид и наименование консервов                  | Массовая доля, %        |                            |          |                |                    |
|---|-------------------------|----------------------------|----------|----------------|--------------------|
|   | сухих веществ, не менее | титруемых кислот, не более | хлоридов | жира, не менее | каротина, не менее |
| Пюре овощные натуральные                      |                         |                            |          |                |                    |
| Пюре из зеленого горошка                      | 10                      | —                          | 0,4—0,6  | —              | —                  |
| Пюре из моркови                               | 9                       | —                          | —        | —              | 0,0050             |
| Пюре из тыквы                                 | 6                       | —                          | —        | —              | 0,0040             |
| Пюре овощные с добавлением других компонентов |                         |                            |          |                |                    |
| Пюре из кабачков с молоком                    | 18                      | —                          | 0,4—0,6  | 5              | —                  |
| Пюре из тыквы с манной крупой                 | 17                      | —                          | —        | 4              | —                  |
| Пюре из моркови с рисом                       | 17                      | —                          | 0,3—0,5  | 4              | 0,0015             |
| Пюре из тыквы с рисом                         | 18                      | —                          | —        | 4              | —                  |
| Пюре из тыквы и моркови                       | 11                      | —                          | —        | —              | 0,0040             |
| Пюре из шпината с молоком                     | 19                      | —                          | 0,4—0,6  | 5              | —                  |
| Пюре из кабачков с морковью                   | 19                      | —                          | 0,4—0,6  | 4              | 0,0005             |
| Суп-пюре овощной                              | 17                      | —                          | 0,4—0,6  | 4              | —                  |
| Суп-пюре овощной с цветной капустой           | 16                      | —                          | 0,4—0,6  | 4              | —                  |
| Суп-пюре томатный                             | 17                      | —                          | 0,4—0,6  | 3              | —                  |
| Суп-пюре из тыквы                             | 14                      | —                          | 0,4—0,6  | 3              | —                  |
| Суп-пюре овощной «Осенний»                    | 5                       | —                          | 0,3—0,5  | 1              | —                  |
| Пюре из смеси овощей и плодов с сахаром       |                         |                            |          |                |                    |
| Пюре из моркови и яблок                       | 13                      | —                          | —        | —              | 0,0025             |
| Пюре из моркови, тыквы и яблок                | 12                      | —                          | —        | —              | 0,0020             |
| Пюре из моркови, репы и яблок                 | 11                      | —                          | —        | —              | 0,0020             |
| Пюре из тыквы и яблок                         | 13                      | —                          | —        | —              | —                  |
| Пюре из кабачков и персиков «Аромат»          | 14                      | —                          | —        | —              | —                  |
| Пюре из кабачков и яблок «Рассвет»            | 14                      | —                          | —        | —              | —                  |
| Пюре овоще-мясные                             |                         |                            |          |                |                    |
| Пюре из печени с рисом                        | 22                      | —                          | 0,4—0,6  | 4              | —                  |

Продолжение табл. 5

| Вид и наименование консервов             | Массовая доля, %        |                            |          |                |                    |
|--|-------------------------|----------------------------|----------|----------------|--------------------|
|  | сухих веществ, не менее | титруемых кислот, не более | хлоридов | жира, не менее | каротина, не менее |
| Пюре из печени с картофелем              | 23                      | —                          | 0,4—0,6  | 4              | —                  |
| Пюре из печени с морковью «Аленка»       | 20                      | —                          | 0,4—0,6  | 6              | 0,0020             |
| Суп-пюре мясо-овощной с томатом          | 20                      | —                          | 0,4—0,6  | 4              | 0,0005             |
| Суп-пюре мясо-овощной с зеленым горошком | 21                      | —                          | 0,4—0,6  | 3              | —                  |
| Суп-пюре мясо-овощной с цветной капустой | 20                      | —                          | 0,4—0,6  | 3              | —                  |
| Суп-пюре мясо-овощной с кабачками        | 20                      | —                          | 0,4—0,6  | 4              | 0,0005             |
| Суп-пюре из печени                       | 15                      | —                          | 0,4—0,6  | 3              | 0,0005             |
| Суп-пюре из курицы с овощами             | 19                      | —                          | 0,4—0,6  | 3              | 0,0005             |
| Икра овощная кабачковая                  | 10                      | 0,35                       | 0,4—0,6  | 4              | —                  |

Таблица 6

| Вид и наименование консервов | Массовая доля, %        |                   |                            |          |                  |                    | Цвет, делений по шкале прибора «Томаколор», не более |
|------------------------------|-------------------------|-------------------|----------------------------|----------|------------------|--------------------|--|
|                              | сухих веществ, не менее | сахаров, не менее | титруемых кислот, не более | хлоридов | мякоти, не более | каротина, не менее |  |
| Соки овоще-плодовые          | —                       | —                 | —                          | —        | —                | —                  | —  |
| Морковно-яблочный            | 11                      | —                 | 0,4                        | —        | 35               | 0,0025             | —  |
| Морковно-виноградный         | 12                      | —                 | 0,4                        | —        | 35               | 0,0025             | —  |
| Морковно-клубочковый         | 17                      | —                 | 0,8                        | —        | 35               | 0,0020             | —  |
| Морковно-брусничный          | 14                      | —                 | 0,9                        | —        | 35               | 0,0020             | —  |
| Томатно-яблочный             | 5                       | —                 | 0,6                        | —        | 30               | —                  | —  |
| Томатно-виноградный          | 6                       | —                 | 0,6                        | —        | 30               | —                  | —  |
| Морковно-мандариновый        | 12                      | —                 | 0,8                        | —        | 20               | 0,0015             | —  |

## Продолжение таб. 6

| Вид и наименование консервов | Массовая доля, %        |                   |                            |          |                  |                    | Цвет, делений по шкале прибора «Томак-Элор», не более |
|------------------------------|-------------------------|-------------------|----------------------------|----------|------------------|--------------------|---|
|                              | сухих веществ, не менее | сахаров, не менее | титруемых кислот, не более | хлоридов | мякоти, не более | каротина, не менее |   |
| Морковно-плодовый            | 11                      | —                 | 0,7                        | —        | 35               | 0,0025             | —   |
| Тыквенно-абрикосовый         | 13                      | —                 | 0,5                        | —        | 35               | —                  | —   |
| Соки овощные                 | —                       | —                 | —                          | —        | —                | —                  | —   |
| Морковный                    | 9                       | —                 | —                          | —        | 35               | 0,0025             | —   |
| Томатный «Солнышко»          | 5                       | —                 | 0,3—0,6                    | —        | —                | —                  | 48  |
| Свекольный                   | 11                      | 7                 | 0,5                        | —        | —                | —                  | —   |
| Тыквенный                    | 14                      | —                 | 0,4                        | —        | 30               | 0,0020             | —   |

Таблица 7

| Вид и наименование консервов       | Массовая доля, %        |                            |          |                |                    |
|------------------------------------|-------------------------|----------------------------|----------|----------------|--------------------|
|                                    | сухих веществ, не менее | титруемых кислот, не более | хлоридов | жира, не менее | каротина, не менее |
| Консервы овощные и овоще-мясные    | —                       | —                          | —        | —              | —                  |
| Шпинат с мясом и картофелем        | 13                      | —                          | 0,5—0,7  | 2,0            | —                  |
| Зеленый горошек с рисом и морковью | 17                      | —                          | 0,5—0,7  | 2,0            | 0,0010             |
| Овощной соус из кабачков           | 10                      | —                          | 0,7—0,8  | 3,5            | 0,0010             |
| Тыква с рисом                      | 15                      | —                          | —        | 2,5            | —                  |
| Консервы овоще-плодовые            | —                       | —                          | —        | —              | —                  |
| Морковь с яблочным пюре            | 10                      | —                          | —        | —              | 0,0020             |
| Морковь с абрикосовым пюре         | 11                      | —                          | —        | —              | 0,0030             |
| Первые обеденные блюда             | —                       | —                          | —        | —              | —                  |
| Суп овощной с зеленым горошком     | 16                      | 0,15                       | 0,8—1,2  | 3              | 0,0005             |

## Продолжение табл. 7

| Вид и наименование консервов                 | Массовая доля, %         |                              |          |                |                    |
|--|--------------------------|------------------------------|----------|----------------|--------------------|
|  | сухих ве-ществ, не менее | титруе-мых кис-лот, не более | хлоридов | жира, не менее | каротина, не менее |
| Суп овощной с цветной капустой               | 14                       | 0,15                         | 0,8—1,2  | 3              | 0,0005             |
| Щи зеленые                                   | 16                       | 0,4                          | 0,8—1,2  | 5              | —                  |
| Шпинат с мясом                               | 17                       | 0,3                          | 0,8—1,2  | 3              | —                  |
| Суп овощной с мясом и картофелем             | 17                       | 0,25                         | 0,8—1,2  | 3              | 0,0005             |
| Суп овощной с мясом                          | 16                       | 0,25                         | 0,8—1,2  | 3              | 0,0005             |
| В горячие обеденные блюда                    |                          |                              |          |                |                    |
| Зеленый горошек в сметанном соусе            | 21                       | 0,1                          | 0,4—0,6  | 4              | —                  |
| Морковь в сметанном соусе                    | 16                       | 0,15                         | 0,4—0,6  | 4              | 0,0030             |
| Морковь с зеленым горошком в сметанном соусе | 17                       | 0,12                         | 0,4—0,6  | 4              | 0,0020             |
| Рагу овощное в томатном соусе                | 19                       | 0,25                         | 0,4—0,7  | 4              | 0,0010             |
| Рагу овощное с мясом в томатном соусе        | 22                       | 0,30                         | 0,4—0,7  | 4              | 0,0005             |
| Рагу овощное с мясом в белом соусе           | 19                       | 0,25                         | 0,4—0,7  | 4              | 0,0005             |
| Печень с овощами в сметанном соусе           | 20                       | 0,30                         | 0,4—0,7  | 4              | 0,0005             |
| Мясо с овощами                               | 18                       | 0,30                         | 0,4—0,7  | 3              | 0,0005             |

Таблица 8

| Вид и наименование консервов            | Массовая доля, %          |                              |          |                 |                  |                      |
|---|---------------------------|------------------------------|----------|-----------------|------------------|----------------------|
|   | сухих ве-ществ, не ме-нее | титруе-мых кис-лот, не более | хлоридов | жира, не ме-нее | мякоти, не более | кароти-на, не ме-нее |
| Консервы с добавле- нием витаминов      |                           |                              |          |                 |                  | витамина С, не менее |
| Сок морковно-яблоч-ный с витамином С    | 11                        | 0,4                          | —        | —               | 35               | 0,0025               |
| Сок морковно-вино-градный с витамином С | 12                        | 0,4                          | —        | —               | 35               | 0,0025               |

Продолжение табл. 8

| Вид и наименование консервов                       | Массовая доля, %        |                            |          |                |                  |                    | витамина C, не менее |
|--|-------------------------|----------------------------|----------|----------------|------------------|--------------------|----------------------|
|  | сухих веществ, не менее | титруемых кислот, не более | хлоридов | жира, не менее | мякоти, не более | каротина, не менее |                      |
| Сок морковно-плодовый с витамином С                | 11                      | 0,7                        | —        | —              | 35               | 0,0025             | 0,020                |
| Сок морковный с витамином С                        | 9                       | —                          | —        | —              | 35               | 0,0025             | 0,020                |
| Сок томатный «Солнышко» с витамином С              | 5                       | 0,3—0,6                    | —        | —              | —                | —                  | 0,030                |
| Сок тыквенный с витамином С                        | 14                      | 0,4                        | —        | —              | 30               | 0,0020             | 0,050                |
| Пюре из кабачков с витамином С                     | 5                       | —                          | —        | —              | —                | —                  | 0,030                |
| Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С | 14                      | —                          | —        | —              | —                | —                  | 0,030                |
| Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С   | 14                      | —                          | —        | —              | —                | —                  | 0,030                |
| Пюре из моркови или тыквы и облепихи с витамином С | 21                      | 0,7                        | —        | —              | —                | 0,0007             | 0,020                |
| Икра кабачковая с витамином С                      | 10                      | 0,35                       | 0,4—0,6  | 4              | —                | —                  | 0,030                |

### 1.3. Упаковка

1.3.1. Консервы фасуют в стеклянные банки вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5717 и вместимостью 0,1 дм<sup>3</sup> по нормативно-технической документации, укупоривают металлическими лакированными крышками, соответствующими требованиям нормативно-технической документации; в металлические лакированные банки вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5981.

Овощные и овоще-плодовые соки фасуют также в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117 вместимостью не более 0,2 дм<sup>3</sup>, укупоривают кронен-пробками, соответствующими требованиям нормативно-технической документации, и банки по ГОСТ 5717 вместимостью не более 0,35 дм<sup>3</sup> типа II, укупоривают металлическими лакированными крышками, соответствующими требованиям нормативно-технической документации.

По заказу потребителя для детских учреждений консервы фасуют (за исключением консервов с добавлением витаминов) в банки вместимостью не более 3 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5717.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799, а для консервов, поставляемых на экспорт, — и по требованию внешнеэкономической организации.

#### 1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799, а для консервов, поставляемых на экспорт, — и по требованию внешнеэкономической организации.

1.4.2. Маркировка консервов для экспорта должна наноситься на красочно оформленную этикетку или непосредственно на банку или крышку способом литографии и, кроме данных, установленных ГОСТ 13799, содержать:

гомогенизированные, протертые, крупноизмельченные или нарезанные кусочками;

дату окончания срока хранения;

возраст ребенка и рекомендации по употреблению согласно приложению 2;

перечень компонентов;

надпись «Перед употреблением взбалтывать» (для соков с мякотью и пюреобразных консервов);

наименование внешнеэкономической организации и надпись «Сделано в СССР».

Надписи должны быть указаны на русском и (или) иностранном языках в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

1.4.3. На этикетках, кроме данных, установленных ГОСТ 13799, указывают:

надпись «Одобрено Министерством здравоохранения СССР»;

гомогенизированные, протертые, крупноизмельченные или нарезанные кусочками;

возраст ребенка и рекомендации по употреблению согласно приложению 2;

надпись «Перед употреблением взбалтывать» (для соков с мякотью и пюреобразных консервов);

перечень компонентов;

надпись «для детских учреждений» (для консервов, фасованных в банки вместимостью не более 3 дм<sup>3</sup>).

1.4.4. На крышках консервов, фасованных в стеклянные банки вместимостью 0,1 дм<sup>3</sup>, указывают: «Вскрывать непосредственно перед употреблением. При отсутствии хлопка в момент вскрытия в пищу не употреблять».

1.4.5. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 3.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

2.3. Периодичность проверки пестицидов устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

2.4. Качество измельчения гомогенизированных консервов определяют при возникновении разногласий в оценке качества.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.2, ГОСТ 8756.8, ГОСТ 8756.10, ГОСТ 8756.13, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 8756.22, ГОСТ 24283, ГОСТ 24556, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186, разд. 3, ГОСТ 26323.

Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

Массовую долю сухих веществ в овощных, овоще-плодовых, овоще-мясных консервах определяют высушиванием, а в соках — по рефрактометру.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3. Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.0.

3.4. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят:

для консервов с pH более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3 — ГОСТ 10444.6, ГОСТ 26670; для консервов с pH не более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

3.5. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи:

для консервов с pH более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3 — ГОСТ 10444.6, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670;

для консервов с pH не более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.4, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

3.6. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.7. Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

3.8. Определение пестицидов и нитратов в консервах проводят по методикам, утвержденным Минздравом СССР.

#### 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение консервов — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения консервов — два года в стеклянной таре и один год в металлической таре со дня выработки.

Срок хранения консервов, изготавляемых с добавлением витаминов, молока, сливок, сметаны, — один год со дня выработки.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**Обязательное**

**КОДЫ ОКП**

| Наименование консервов                                   | Код ОКП      |
|--|--------------|
| <b>ПЮРЕ ОВОЩНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ</b>                          |              |
| Пюре из зеленого горошка:                                |              |
| гомогенизированное                                       | 91 6161 9010 |
| протертное   | 91 6162 9010 |
| Пюре из моркови:   |              |
| гомогенизированное                                       | 91 6161 9020 |
| протертное   | 91 6162 9020 |
| Пюре из тыквы:   |              |
| гомогенизированное                                       | 91 6161 9030 |
| протертное   | 91 6162 9030 |
| <b>ПЮРЕ ОВОЩНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ<br/>ДРУГИХ КОМПОНЕНТОВ</b> |              |
| Пюре из кабачков с молоком:                              |              |
| гомогенизированное                                       | 91 6161 9040 |
| протертное   | 91 6162 9040 |
| Пюре из тыквы с манной крупой:                           |              |
| гомогенизированное                                       | 91 6161 9050 |
| протертное   | 91 6162 9050 |
| Пюре из тыквы с рисом:                                   |              |
| гомогенизированное                                       | 91 6161 9060 |
| протертное   | 91 6162 9060 |
| Пюре из моркови с рисом:                                 |              |
| гомогенизированное                                       | 91 6161 9070 |
| протертное   | 91 6162 9070 |
| Пюре из шпината с молоком:                               |              |
| гомогенизированное                                       | 91 6161 9080 |
| протертное   | 91 6162 9080 |
| Пюре из тыквы и моркови:                                 |              |
| гомогенизированное                                       | 91 6161 9090 |
| протертное   | 91 6162 9090 |
| Пюре из кабачков с морковью:                             |              |
| гомогенизированное                                       | 91 6161 9110 |
| протертное   | 91 6162 9110 |
| Суп-пюре овощной:  |              |
| гомогенизированный                                       | 91 6161 9610 |
| протертый  | 91 6162 9260 |
| Суп-пюре овощной с цветной капустой:                     |              |
| гомогенизированный                                       | 91 6161 9620 |
| протертый  | 91 6162 9270 |
| Суп-пюре томатный:                                       |              |
| гомогенизированный                                       | 91 6161 9630 |
| протертый  | 91 6162 9280 |

Продолжение

| Наименование консервов  | Код ОКП                      |
|---|------------------------------|
| Суп-пюре из тыквы:<br>гомогенизированный<br>протертый                     | 91 6161 9640<br>91 6162 9290 |
| Суп-пюре овощной «Осеннний»:<br>гомогенизированный<br>протертый           | 91 6161 9650<br>91 6162 9310 |
| <b>ПЮРЕ ИЗ СМЕСИ ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ<br/>С САХАРОМ</b>                        |                              |
| Пюре из моркови и яблок:<br>гомогенизированное<br>протертное              | 91 6161 9120<br>91 6162 9120 |
| Пюре из моркови, тыквы и яблок:<br>гомогенизированное<br>протертное       | 91 6161 9130<br>91 6162 9130 |
| Пюре из моркови, репы и яблок:<br>гомогенизированное<br>протертное        | 91 6161 9140<br>91 6162 9140 |
| Пюре из тыквы и яблок:<br>гомогенизированное<br>протертное                | 91 6161 9150<br>91 6162 9150 |
| Пюре из кабачков и персиков «Аромат»:<br>гомогенизированное<br>протертное | 91 6161 9160<br>91 6162 9160 |
| Пюре из кабачков и яблок «Рассвет»:<br>гомогенизированное<br>протертное   | 91 6161 9170<br>91 6162 9170 |
| <b>СОКИ ОВОЩЕ-ПЛОДОВЫЕ</b>  |                              |
| гомогенизированные:   |                              |
| Сок морковно-яблочный   | 91 6161 9230                 |
| Сок морковно-виноградный  | 91 6161 9250                 |
| Сок морковно-клюквенный   | 91 6161 9270                 |
| Сок морковно-брусничный   | 91 6161 9290                 |
| Сок морковно-мандариновый   | 91 6161 9310                 |
| Сок морковно-плодовый   | 91 6161 9330                 |
| Сок томатно-яблочный  | 91 6161 9350                 |
| Сок томатно-виноградный   | 91 6161 9370                 |
| Сок тыквенно-абрикосовый  | 91 6161 9390                 |
| <b>СОКИ ОВОЩНЫЕ</b>   |                              |
| гомогенизированные:   |                              |
| Сок томатный «Солнышко»   | 91 6161 9410                 |
| Сок морковный   | 91 6161 9430                 |
| Сок свекольный  | 91 6161 9450                 |
| Сок тыквенный   | 91 6161 9470                 |
| <b>ИКРА ОВОЩНАЯ</b>   |                              |
| протертая:  |                              |
| Икра кабачковая   | 91 6162 9380                 |

*Продолжение*

| Наименование консервов                       | Код ОКП      |
|--|--------------|
| <b>ПЮРЕ ОВОЩЕ-МЯСНЫЕ</b>                     |              |
| протертые:                                   |              |
| Пюре из печени с рисом                       | 91 6162 9180 |
| Пюре из печени с картофелем                  | 91 6162 9190 |
| Пюре из печени с морковью «Аленка»           | 91 6162 9210 |
| Суп-пюре мясо-овощной с томатом              | 91 6162 9320 |
| Суп-пюре мясо-овощной с зеленым горошком     | 91 6162 9330 |
| Суп-пюре мясо-овощной с цветной капустой     | 91 6162 9340 |
| Суп-пюре мясо-овощной с кабачками            | 91 6162 9350 |
| Суп-пюре из печени                           | 91 6162 9360 |
| Суп-пюре из курицы с овощами                 | 91 6162 9370 |
| <b>КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-МЯСНЫЕ</b>       |              |
| крупноизмельченные:                          |              |
| Шпинат с мясом и картофелем                  | 91 6163 9060 |
| Зеленый горошек с рисом и морковью           | 91 6163 9070 |
| Овощной соус из кабачков                     | 91 6163 9080 |
| Тыква с рисом                                | 91 6163 9090 |
| <b>КОНСЕРВЫ ОВОЩЕ-ПЛОДОВЫЕ</b>               |              |
| крупноизмельченные:                          |              |
| Морковь с яблочным пюре                      | 91 6163 9110 |
| Морковь с абрикосовым пюре                   | 91 6163 9120 |
| <b>БЛЮДА ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ</b>                |              |
| нарезанные кусочками:                        |              |
| Суп-пюре овощной с зеленым горошком          | 91 6163 9010 |
| Суп овощной с цветной капустой               | 91 6163 9020 |
| Шпинат с зелеными                            | 91 6163 9050 |
| Шпинат с мясом                               | 91 6163 9130 |
| Суп овощной с мясом и картофелем             | 91 6163 9030 |
| Суп овощной с мясом                          | 91 6163 9040 |
| <b>БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ</b>                |              |
| нарезанные кусочками или крупноизмельченные: |              |
| Зеленый горошек в сметанном соусе            | 91 6163 9140 |
| Морковь в сметанном соусе                    | 91 6163 9150 |
| Морковь с зеленым горошком в сметанном соусе | 91 6163 9160 |
| Мясо с овощами                               | 91 6163 9170 |
| <b>БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ</b>                |              |
| нарезанные кусочками:                        |              |
| Рагу овощное в томатном соусе                | 91 6162 9180 |
| Рагу овощное с мясом в томатном соусе        | 91 6163 9190 |
| Рагу овощное с мясом в белом соусе           | 91 6163 9210 |
| Печень с овощами в сметанном соусе           | 91 6163 9220 |

| Наименование консервов                              | Код ОКП      |
|---|--------------|
| КОНСЕРВЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВИТАМИНОВ                    |              |
| гомогенизированные:                                 |              |
| Сок морковно-яблочный с витамином С                 | 91 6161 9490 |
| Сок морковно-виноградный с витамином С              | 91 6161 9510 |
| Сок морковно-плодовый с витамином С                 | 91 6161 9530 |
| Сок морковный с витамином С                         | 91 6161 9550 |
| Сок томатный «Солнышко» с витамином С               | 91 6161 9570 |
| Сок тыквенный с витамином С                         | 91 6161 9590 |
| гомогенизированные или протертые                    |              |
| Пюре из кабачков с витамином С:                     |              |
| гомогенизированное                                  | 91 6161 9180 |
| протертное  | 91 6162 9220 |
| Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С: |              |
| гомогенизированное                                  | 91 6161 9190 |
| протертное  | 91 6162 9230 |
| Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С:   |              |
| гомогенизированное                                  | 91 6161 9210 |
| протертное  | 91 6162 9240 |
| Пюре из моркови или тыквы и облепихи с витамином С: |              |
| гомогенизированное                                  | 91 6161 9220 |
| протертное  | 91 6162 9250 |
| Икра кабачковая с витамином С, протертая            | 91 6162 9390 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**Обязательное**

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ КОНСЕРВОВ**

| Вид и наименование консервов   | Возраст ребенка | Количество продукта   | Способ использования   | Срок и условия хранения консервов после вскрытия банок   |
|--|-----------------|---|--|--|
| Овощные натуральные пюре:<br>гомогенизированные  | с 4 мес         | Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана) | Содержимое банки подогреть до 40—50°C, добавить равное количество молока, чайную ложку сахара, 0,5 чайной ложки сливочного масла | После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток |
| протертые  | с 6 мес         | Начиная с 3—4 чайных ложек, увеличивая к 12 мес до 180—200 г в день (1 стакан)                      | То же  | То же  |
| Овощные пюре с добавлением других компонентов, гомогенизированные, за исключением:<br>супов-пюре овощных | с 4 мес         | Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана) | Содержимое банки подогреть до 40—50°C  | »  |
|  | с 7 мес         | Начиная с 3—4 чайных ложек, увеличивая к 12 мес до 180—200 г в день (1 стакан)                      | Содержимое банки подогреть до 40—50°C<br>Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона                   | »  |

## Продолжение

| Вид и наименование консервов                                      | Возраст ребенка | Количество продукта   | Способ использования   | Срок и условия хранения консервов после вскрытия банок   |
|---|-----------------|---|--|--|
| пюре из тыквы и моркови   | с 4 мес         | Начиная с 0,5 чайной ложки, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана)               | Содержимое банки подогреть до 40—50°C, добавить 2 столовые ложки молока, 0,5 чайной ложки сливочного масла | После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток |
| протертые   | с 6 мес         | Начиная с 3—4 чайных ложек, увеличивая к 12 мес до 180—200 г в день (1 стакан)                      | То же  | То же  |
| Пюре из смеси овощей и плодов с сахаром:<br>гомогенизированные    | с 4 мес         | Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана) | »  | »  |
| протертые   | с 6 мес         | Начиная с 3—4 чайных ложек, увеличивая к 12 мес до 180—200 г в день (1 стакан)                      | »  | »  |
| Овоще-плодовые соки:<br>морковно-яблочный,<br>морковно-клубничный | с 4 мес         | Начиная с 1—2 чайных ложек, постепенно доводя до 70 г в день (3 столовые ложки)                     | —  | »  |

*Продолжение*

| Вид и наименование консервов   | Возраст ребенка               | Количество продукта   | Способ использования   | Срок и условия хранения консервов после вскрытия банок   |
|--|-------------------------------|---|--|--|
| томатно-яблочный, морковно-плодовый, тыквенно-абрикосовый, морковно-брусничный | с 4 мес                       | Начиная с 1—2 чайных ложек, постепенно доводя до 70 г в день (3 столовые ложки)             | —  | После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток |
| морковно-мандиновый  | с 6 мес                       | Начиная с 1—2 чайных ложек, постепенно доводя до 60 г в день (0,25 стакана)                 | —  | То же  |
| морковно-вино-градный, томатно-виноградный                                     | с 8 мес                       | Начиная с 1—2 чайных ложек, постепенно доводя до 70 г в день                                | —  | »  |
| Соки овощные:<br>томатный «Солнышко»   | с 4 мес                       | Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 60 г в день (0,25 стакана) | —  | »  |
| морковный<br>свекольный<br>тыквенный   | с 4 мес<br>с 4 мес<br>с 4 мес | То же<br>»<br>Начиная с 1—2 чайных ложек, постепенно доводя до 50 г в день (0,25 стакана)   | —<br>—<br>—  | »<br>»<br>»  |
| Овоще-мясные пюре, протертые   | с 7 мес                       | Начиная с 0,5 чайной ложки, увеличивая к 12 мес до 40 г в день (2 столовые ложки)           | Содержимое банки подогреть до 40—50°С. Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона | »  |

*Продолжение*

| Вид и наименование консервов  | Возраст ребенка | Количество продукта   | Способ использования   | Срок и условия хранения консервов после вскрытия банок  |
|---|-----------------|---|--|---|
| Крупноизмельченные консервы   | С 9 мес         | —   | Содержимое банки подогреть до 40—50°C  | После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток<br>To же |
| Первые обеденные блюда  | С 1,5 лет       | —   | Содержимое банки разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона и подогреть до 40—50°C                                  |   |
| Вторые обеденные блюда:<br>нарезанные кусочками крупноизмельченные  | С 1,5 лет       | —   | Содержимое банки подогреть до 40—50°C  | »   |
|   | С 9 мес         | —   | To же  | »   |
| Икра кабачковая<br>Консервы с добавлением витаминов:<br>пюре из кабачков с витамином С гомогенизированное | С 3 лет         | —   | »  | »   |
|   | С 4 мес         | Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана) | Содержимое банки подогреть до 40—50°C, добавить равное количество молока, чайную ложку сахара, 0,5 чайной ложки сливочного масла | »   |

**Примечание** Рекомендации по употреблению других наименований консервов с добавлением витаминов аналогичны рекомендациям для консервов тех же наименований без добавления витаминов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3  
Справочное

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

| Наименование консервов                               | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Минеральные вещества, мг |     |     |    |    |     |   | Витамины, мг |                |                |                |      | Ккал<br>на 100 г<br>консервов | Энергетическая ценность<br>на 100 г консервов |
|--|----------|---------|-------------|--------------------------|-----|-----|----|----|-----|---|--------------|----------------|----------------|----------------|------|-------------------------------|---|
|  |          |         |             | Na                       | K   | Ca  | Mg | P  | Fe  | A | β-каротин    | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | B <sub>6</sub> | PP   | C                             |   |
| <b>Пюре овощные натуральные</b>                      |          |         |             |                          |     |     |    |    |     |   |              |                |                |                |      |                               |   |
| Пюре из зеленого горошка                             | 3,0      | —       | 6,0         | 151                      | 170 | 19  | 23 | 73 | 0,5 | — | 0,20         | 0,10           | 0,05           | 0,70           | 8,0  | 40                            |   |
| Пюре из моркови                                      | 1,5      | —       | 6,2         | 16                       | 259 | 40  | 12 | 35 | 0,7 | — | 7,00         | 0,02           | 0,04           | 0,60           | 3,0  | 27                            |   |
| Пюре из тыквы  | 1,0      | —       | 4,0         | 4                        | 203 | 20  | 12 | 22 | 0,3 | — | 4,00         | 0,04           | 0,05           | 0,40           | 4,0  | 20                            |   |
| <b>Пюре овощные с добавлением других компонентов</b> |          |         |             |                          |     |     |    |    |     |   |              |                |                |                |      |                               |   |
| Пюре из кабачков с молоком                           | 2,1      | 6,0     | 8,8         | 183                      | 161 | 77  | 12 | 61 | 0,3 | — | сл.          | 0,01           | 0,07           | 0,50           | 2,0  | 98                            |   |
| Пюре из тыквы с манной крупой                        | 1,3      | 4,3     | 9,7         | 20                       | 166 | 48  | 13 | 42 | 0,4 | — | 1,50         | 0,02           | 0,05           | 0,25           | 1,8  | 83                            |   |
| Пюре из тыквы с рисом                                | 1,5      | 4,5     | 12,2        | 18                       | 158 | 48  | 12 | 41 | 0,3 | — | 1,50         | 0,02           | 0,05           | 0,30           | 1,6  | 95                            |   |
| Пюре из моркови с рисом                              | 2,2      | 4,4     | 9,1         | 185                      | 151 | 71  | 27 | 82 | 0,5 | — | 2,35         | 0,03           | 0,09           | 0,60           | 2,3  | 89                            |   |
| Пюре из шпината с молоком                            | 3,2      | 5,4     | 9,8         | 202                      | 326 | 135 | 33 | 81 | 1,1 | — | 1,40         | 0,05           | 0,17           | 0,30           | 11,5 | 100                           |   |
| Пюре из тыквы и моркови                              | 1,2      | —       | 9,8         | 12                       | 191 | 38  | 25 | 38 | 0,5 | — | 4,00         | 0,04           | 0,06           | 0,70           | 3,5  | 44                            |   |
| Пюре из кабачков с морковью                          | 2,1      | 5,2     | 11,0        | 181                      | 163 | 214 | 14 | 58 | 0,3 | — | 1,30         | 0,04           | 0,09           | 0,40           | 4,5  | 99                            |   |
| Суп-пюре овощной                                     | 3,2      | 4,5     | 8,3         | 182                      | 267 | 63  | 16 | 58 | 0,5 | — | 0,70         | 0,06           | 0,04           | 0,45           | 4,3  | 87                            |   |

Продолжение

| Наименование консервов                  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Минеральные вещества, мг |     |    |    |     |     | Витамины, мг |           |                |                |      | Энергетическая ценность, ккал |    |
|---|----------|---------|-------------|--------------------------|-----|----|----|-----|-----|--------------|-----------|----------------|----------------|------|-------------------------------|----|
|   |          |         |             | Na                       | K   | Ca | Mg | P   | Fe  | A            | β-каротин | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | PP   | C                             |    |
| Суп-пюре овощной с цветной капустой     | 2,3      | 4,7     | 8,3         | 180                      | 238 | 55 | 18 | 62  | 0,5 | —            | 1,10      | 0,07           | 0,11           | 0,80 | 7,8                           | 84 |
| Суп-пюре томатный                       | 2,5      | 3,8     | 10,3        | 184                      | 184 | 68 | 15 | 63  | 1,7 | —            | 0,70      | 0,03           | 0,09           | 0,45 | 3,5                           | 85 |
| Суп-пюре из тыквы                       | 1,2      | 2,0     | 11,2        | 161                      | 179 | 30 | 12 | 27  | 0,3 | —            | 2,00      | 0,04           | 0,06           | 0,40 | 3,53                          | 68 |
| Суп-пюре из овощей «Осенний»            | 0,6      | 1,3     | 4,0         | 205                      | 134 | 13 | 11 | 187 | 0,3 | —            | 1,30      | 0,02           | 0,02           | 0,4  | 3,9                           | 30 |
| Пюре из смеси овощей и плодов с сахаром |          |         |             |                          |     |    |    |     |     |              |           |                |                |      |                               |    |
| Пюре из моркови и яблок                 | 0,8      | —       | 12,0        | 31                       | 190 | 28 | 10 | 23  | 1,5 | —            | 3,00      | 0,02           | 0,04           | 0,40 | 3,9                           | 52 |
| Пюре из моркови, тыквы и яблок          | 0,7      | —       | 11,0        | 19                       | 219 | 31 | 20 | 30  | 1,1 | —            | 2,00      | 0,02           | 0,04           | 0,50 | 3,4                           | 48 |
| Пюре из моркови, репы и яблок           | 0,6      | —       | 10,0        | 30                       | 229 | 37 | 21 | 32  | 1,8 | —            | 2,00      | 0,02           | 0,03           | 0,60 | 3,8                           | 42 |
| Пюре из тыквы и яблок                   | 0,7      | —       | 12,1        | 11                       | 152 | 19 | 9  | 17  | 0,9 | —            | 1,50      | 0,01           | 0,03           | 0,30 | 3,0                           | 51 |
| Пюре из кабачков и персиков «Аромат»    | 0,7      | —       | 12,5        | 13                       | 268 | 15 | 11 | 19  | 0,4 | —            | 0,20      | 0,03           | 0,04           | 0,50 | 4,6                           | 52 |
| Пюре из кабачков и яблок «Рассвет»      | 0,7      | —       | 12,2        | 2                        | 167 | 13 | 7  | 11  | 0,9 | —            | 0,01      | 0,01           | 0,03           | 0,35 | 4,0                           | 51 |
| Соки овоще-плодовые                     |          |         |             |                          |     |    |    |     |     |              |           |                |                |      |                               |    |
| Сок морковно-яблочный                   | 0,7      | —       | 8,1         | 11                       | 155 | 21 | 8  | 20  | 0,7 | —            | 3,50      | 0,02           | 0,04           | 0,30 | 4,0                           | 35 |
| Сок морковно-виноградный                | 0,8      | —       | 10,5        | 16                       | 181 | 26 | 13 | 22  | 0,5 | —            | 3,50      | 0,02           | 0,04           | 0,20 | 3,7                           | 45 |
| Сок морковно-клубочный                  | 0,7      | —       | 15,2        | 11                       | 114 | 21 | 7  | 17  | 0,4 | —            | 2,50      | 0,01           | 0,02           | 0,30 | 7,3                           | 63 |

*Продолжение*

| Наименование консервов             | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Минеральные вещества, мг |     |     |    |     |     | Витамины, мг |           |                |                |      | Энергетическая ценность, ккал |     |
|------------------------------------|----------|---------|-------------|--------------------------|-----|-----|----|-----|-----|--------------|-----------|----------------|----------------|------|-------------------------------|-----|
|                                    |          |         |             | Na                       | K   | Ca  | Mg | P   | Fe  | A            | β-каротин | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | PP   | C                             |     |
| Сок морковно-брусничный            | 0,8      | —       | 12,5        | 11                       | 111 | 30  | 7  | 20  | 0,4 | —            | 2,50      | 0,01           | 0,02           | 0,33 | 5,8                           | 53  |
| Сок томатно-яблочный               | 0,7      | —       | 4,2         | 3                        | 256 | 13  | 17 | 23  | 1,0 | —            | 0,40      | 0,01           | 0,02           | 0,20 | 3,2                           | 19  |
| Сок томатно-виноградный            | 0,7      | —       | 4,8         | 8                        | 283 | 17  | 19 | 25  | 0,8 | —            | 0,40      | 0,01           | 0,02           | 0,20 | 3,1                           | 21  |
| Сок морковно-мандиновый            | 0,6      | —       | 10,8        | 13                       | 118 | 20  | 5  | 17  | 0,3 | —            | 2,00      | 0,02           | 0,02           | 0,20 | 5,4                           | 45  |
| Сок морковно-плодовый              | 0,7      | —       | 10,6        | 14                       | 156 | 26  | 9  | 22  | 0,6 | —            | 3,50      | 0,01           | 0,02           | 0,50 | 5,1                           | 45  |
| Сок тыквенно-абрикосовый           | 0,8      | —       | 11,6        | 2                        | 135 | 15  | 7  | 14  | 0,3 | —            | 1,50      | 0,02           | 0,03           | 0,32 | 2,2                           | 50  |
| Соки овощные                       |          |         |             |                          |     |     |    |     |     |              |           |                |                |      |                               |     |
| Томатный «Солнышко»                | 1,0      | —       | 3,4         | 4                        | 290 | 14  | 20 | 26  | 0,9 | —            | 0,50      | 0,01           | 0,03           | 0,30 | 7,9                           | 18  |
| Морковный                          | 0,7      | —       | 7,9         | 11                       | 130 | 19  | 7  | 18  | 0,4 | —            | 3,50      | 0,01           | 0,07           | 0,10 | 3,0                           | 34  |
| Свекольный                         | 0,6      | —       | 10,1        | 43                       | 144 | 19  | 11 | 21  | 0,7 | —            | сл.       | сл.            | 0,04           | 0,20 | 3,8                           | 42  |
| Тыквенный                          | 0,5      | —       | 12,1        | 2                        | 104 | 13  | 7  | 12  | 0,2 | —            | 2,00      | 0,02           | 0,02           | 0,20 | 1,2                           | 50  |
| Икра овощная                       |          |         |             |                          |     |     |    |     |     |              |           |                |                |      |                               |     |
| Икра кабачковая                    | 0,8      | 4,0     | 4,3         | 153                      | 251 | 21  | 11 | 15  | 0,5 | —            | 0,10      | 0,02           | 0,05           | 0,40 | 2,8                           | 56  |
| Пюре овоще-мясные                  |          |         |             |                          |     |     |    |     |     |              |           |                |                |      |                               |     |
| Пюре из печени с рисом             | 8,5      | 6,5     | 6,8         | 210                      | 162 | 145 | 18 | 164 | 4,0 | 2,9          | 0,30      | 0,10           | 0,80           | 3,40 | 4,1                           | 120 |
| Пюре из печени с картофелем        | 7,8      | 6,5     | 6,9         | 215                      | 291 | 146 | 16 | 155 | 2,6 | 2,9          | 0,30      | 0,15           | 0,80           | 3,50 | 5,4                           | 117 |
| Пюре из печени с морковью «Аленка» | 5,9      | 6,7     | 6,2         | 194                      | 176 | 27  | 25 | 125 | 3,0 | 2,3          | 2,50      | 0,11           | 0,70           | 3,00 | 4,2                           | 108 |

*Продолжение*

| Наименование консервов                   | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Минеральные вещества, мг |     |     |    |     |     | Витамины, мг |           |                |                |      | Энергетическая ценность, ккал |     |
|--|----------|---------|-------------|--------------------------|-----|-----|----|-----|-----|--------------|-----------|----------------|----------------|------|-------------------------------|-----|
|  |          |         |             | Na                       | K   | Ca  | Mg | P   | Fe  | A            | β-каротин | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | PP   | C                             |     |
| Суп-пюре мясо-овощной с томатом          | 7,2      | 6,5     | 5,4         | 180                      | 219 | 14  | 14 | 87  | 1,8 | —            | 0,53      | 0,04           | 0,06           | 1,82 | 1,9                           | 109 |
| Суп-пюре мясо-овощной с зеленым горошком | 7,5      | 6,4     | 6,8         | 186                      | 260 | 57  | 19 | 97  | 1,1 | —            | 0,70      | 0,07           | 0,10           | 2,04 | 3,7                           | 115 |
| Суп-пюре мясо-овощной с цветной капустой | 7,6      | 6,4     | 5,2         | 186                      | 216 | 58  | 26 | 119 | 3,1 | —            | 0,70      | 0,05           | 0,10           | 1,82 | 8,4                           | 108 |
| Суп-пюре мясо-овощной с кабачками        | 7,2      | 6,9     | 5,1         | 180                      | 245 | 19  | 17 | 83  | 1,2 | —            | 1,00      | 0,09           | 0,08           | 2,03 | 4,6                           | 111 |
| Суп-пюре из печени                       | 3,8      | 4,3     | 6,1         | 181                      | 164 | 23  | 12 | 78  | 1,6 | 1,25         | 0,60      | 0,07           | 0,36           | 1,69 | 4,3                           | 78  |
| Суп-пюре из курицы с овощами             | 5,0      | 4,5     | 8,7         | 181                      | 154 | 57  | 16 | 69  | 1,1 | —            | 1,00      | 0,14           | 0,07           | 1,96 | 2,2                           | 95  |
| Консервы овощные и овоще-мясные          |          |         |             |                          |     |     |    |     |     |              |           |                |                |      |                               |     |
| Шпинат с мясом и картофелем              | 3,5      | 4,0     | 4,6         | 267                      | 422 | 49  | 38 | 63  | 2,6 | —            | 1,20      | 0,06           | 0,12           | 0,92 | 15,0                          | 68  |
| Зеленый горошек с рисом и морковью       | 2,8      | 2,4     | 11,2        | 242                      | 291 | 25  | 25 | 68  | 1,1 | —            | 1,20      | 0,15           | 0,09           | 1,20 | 6,5                           | 78  |
| Овощной соус из кабачков                 | 0,4      | 3,6     | 5,1         | 317                      | 224 | 34  | 12 | 35  | 0,6 | —            | 1,30      | 0,04           | 0,05           | 0,50 | 2,8                           | 54  |
| Тыква с рисом                            | 1,6      | 3,0     | 11,2        | 170                      | 165 | 117 | 44 | 46  | 0,8 | —            | 1,70      | 0,04           | 0,07           | 0,43 | 2,4                           | 78  |
| Консервы овоще-плодовые                  |          |         |             |                          |     |     |    |     |     |              |           |                |                |      |                               |     |
| Морковь с яблочным пюре                  | 0,5      | —       | 8,6         | 10                       | 154 | 20  | 7  | 18  | 0,9 | —            | 2,50      | 0,02           | 0,05           | 0,20 | 3,0                           | 36  |
| Морковь с абрикосовым пюре               | 0,6      | —       | 10,6        | 11                       | 247 | 30  | 9  | 27  | 0,6 | —            | 4,00      | 0,02           | 0,05           | 0,50 | 4,0                           | 45  |

*Продолжение*

| Название консервов                           | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Минеральные вещества, мг |     |     |    |    |     | Витамины, мг |           |                |                |      |      |     |
|--|----------|---------|-------------|--------------------------|-----|-----|----|----|-----|--------------|-----------|----------------|----------------|------|------|-----|
|  |          |         |             | Na                       | K   | Ca  | Mg | P  | Fe  | A            | β-каротин | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | PP   | C    |     |
| Первые обеденные блюда                       |          |         |             |                          |     |     |    |    |     |              |           |                |                |      |      |     |
| Суп овощной с зеленым горошком               | 1,9      | 4,3     | 8,8         | 398                      | 220 | 21  | 66 | 48 | 0,6 | —            | 1,00      | 0,10           | 0,06           | 0,83 | 5,2  | 81  |
| Суп овощной с цветной капустой               | 1,7      | 4,2     | 7,3         | 397                      | 190 | 22  | 16 | 43 | 0,6 | —            | 1,03      | 0,08           | 0,06           | 0,69 | 6,7  | 73  |
| Щи зеленые                                   | 2,2      | 5,5     | 8,1         | 423                      | 455 | 118 | 48 | 74 | 1,6 | —            | 1,88      | 0,10           | 0,14           | 0,52 | 12,0 | 91  |
| Шпинат с мясом                               | 4,5      | 6,3     | 5,8         | 406                      | 228 | 17  | 16 | 57 | 0,8 | —            | 1,05      | 0,07           | 0,06           | 1,20 | 3,5  | 97  |
| Суп овощной с мясом и картофелем             | 4,1      | 3,8     | 6,7         | 406                      | 229 | 18  | 17 | 58 | 0,9 | —            | 1,05      | 0,07           | 0,06           | 1,20 | 2,5  | 77  |
| Суп овощной с мясом                          | 3,7      | 4,8     | 5,4         | 403                      | 196 | 66  | 15 | 39 | 0,7 | —            | 0,97      | 0,40           | 0,05           | 1,02 | 5,2  | 79  |
| Вторые обеденные блюда                       |          |         |             |                          |     |     |    |    |     |              |           |                |                |      |      |     |
| Зеленый горошек в смеганном соусе            | 3,2      | 4,9     | 11,4        | 159                      | 174 | 23  | 23 | 76 | 0,2 | —            | 0,23      | 0,20           | 0,12           | 1,17 | 6,2  | 102 |
| Морковь в сметанном соусе                    | 1,1      | 5,3     | 10,2        | 170                      | 125 | 38  | 23 | 37 | 0,7 | —            | 3,50      | 0,03           | 0,05           | 2,90 | 2,9  | 92  |
| Морковь с зеленым горошком в сметанном соусе | 1,4      | 5,4     | 10,7        | 168                      | 133 | 35  | 23 | 44 | 0,4 | —            | 2,50      | 0,06           | 0,06           | 3,50 | 3,5  | 97  |
| Мясо с овощами                               | 4,5      | 4,8     | 6,4         | 214                      | 190 | 13  | 15 | 62 | 8,1 | 0,02         | 0,89      | 0,27           | 0,05           | 1,27 | 3,7  | 87  |
| Рагу овощное в томатном соусе                | 2,1      | 5,2     | 11,9        | 207                      | 294 | 23  | 19 | 53 | 0,8 | 0,03         | 1,95      | 0,09           | 0,06           | 0,84 | 6,0  | 103 |
| Рагу овощное с мясом в томатном соусе        | 4,2      | 7,3     | 10,7        | 213                      | 305 | 18  | 20 | 67 | 1,0 | 0,03         | 1,29      | 0,08           | 0,07           | 1,30 | 5,1  | 124 |
| Рагу овощное с мясом в белом соусе           | 3,7      | 6,9     | 7,9         | 212                      | 231 | 16  | 16 | 59 | 5,2 | 0,03         | 0,94      | 0,07           | 0,06           | 1,21 | 8,3  | 110 |
| Печень с овощами в сметанном соусе           | 4,0      | 5,5     | 11,1        | 162                      | 304 | 26  | 16 | 82 | 1,6 | 1,10         | 1,96      | 0,09           | 0,33           | 1,51 | 13,4 | 111 |

## Продолжение

| Наименование консервов                             | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Минеральные вещества, мг |     |    |    |    |     |   | Витамины, мг |                |                |      |    | Энергетическая ценность, ккал |
|--|----------|---------|-------------|--------------------------|-----|----|----|----|-----|---|--------------|----------------|----------------|------|----|-------------------------------|
|  |          |         |             | Na                       | K   | Ca | Mg | P  | Fe  | A | β-каротин    | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | РР   | C  |                               |
| Консервы с добавлением витаминов                   |          |         |             |                          |     |    |    |    |     |   |              |                |                |      |    |                               |
| Сок морковно-яблочный с витамином С                | 0,7      | —       | 8,1         | 11                       | 155 | 21 | 8  | 20 | 0,7 | — | 3,50         | 0,02           | 0,04           | 0,20 | 20 | 35                            |
| Сок морковно-виноградный с витамином С             | 0,8      | —       | 10,5        | 16                       | 181 | 26 | 13 | 22 | 0,5 | — | 3,50         | 0,02           | 0,04           | 0,20 | 20 | 44                            |
| Сок морковно-плодовый с витамином С                | 0,7      | —       | 10,6        | 14                       | 156 | 26 | 9  | 22 | 0,6 | — | 3,50         | 0,01           | 0,02           | 0,50 | 20 | 45                            |
| Сок морковный с витамином С                        | 0,7      | —       | 7,9         | 11                       | 130 | 19 | 7  | 18 | 0,4 | — | 3,50         | 0,01           | 0,07           | 0,10 | 20 | 34                            |
| Сок томатный «Солнышко» с витамином С              | 1,0      | —       | 3,4         | 4                        | 290 | 14 | 20 | 26 | 0,9 | — | 0,50         | 0,01           | 0,03           | 0,30 | 30 | 18                            |
| Сок тыквенный с витамином С                        | 0,5      | —       | 12,1        | 2                        | 104 | 13 | 7  | 12 | 0,2 | — | 2,00         | 0,02           | 0,02           | 0,20 | 50 | 50                            |
| Пюре из кабачков с витамином С                     | 0,4      | 0,2     | 4,2         | 2                        | 238 | 15 | 9  | 12 | 0,4 | — | 0,03         | 0,03           | 0,03           | 0,60 | 30 | 20                            |
| Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С | 0,7      | —       | 12,5        | 13                       | 268 | 15 | 11 | 19 | 0,4 | — | 0,20         | 0,03           | 0,04           | 0,50 | 30 | 52                            |
| Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С   | 0,7      | —       | 12,2        | 2                        | 167 | 13 | 7  | 11 | 0,9 | — | 0,01         | 0,01           | 0,03           | 0,35 | 30 | 51                            |
| Пюре из моркови или тыквы и облепихи с витамином С | 0,7      | 0,2     | 16,3        | 133                      | 191 | 31 | 21 | 24 | 1,2 | — | 2,50         | 0,03           | 0,04           | 0,51 | 20 | 70                            |
| Икра кабачковая с витамином С                      | 0,8      | 4,0     | 4,3         | 153                      | 251 | 21 | 11 | 15 | 0,5 | — | 0,10         | 0,02           | 0,05           | 0,40 | 30 | 56                            |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР**

### ИСПОЛНИТЕЛИ

З. А. Марх, Е. Д. Вишневецкий, Л. И. Лейченко, В. И. Дариненко, Д. И. Бабина, Т. Ф. Зелинская, Ж. О. Табаровская, А. Б. Пташная, А. В. Ершова, Л. Х. Неверовская

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 14.03.89 № 471**

**3. Срок первой проверки — 1993 г.  
Периодичность проверки — 5 лет.**

**4. ВЗАМЕН ГОСТ 16440—78**

**5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта                |
|---|-----------------------------|
| ГОСТ 5717—81                            | 1.3.1                       |
| ГОСТ 5981—82                            | 1.3.1                       |
| ГОСТ 8756.1—79                          | 3.1                         |
| ГОСТ 8756.2—82                          | 3.1                         |
| ГОСТ 8756.8—85                          | 3.1                         |
| ГОСТ 8756.10—70                         | 3.1                         |
| ГОСТ 8756.13—87                         | 3.1                         |
| ГОСТ 8756.18—70                         | 3.1                         |
| ГОСТ 8756.22—80                         | 3.1                         |
| ГОСТ 10117—80                           | 1.3.1                       |
| ГОСТ 10444.0—75                         | 3.3                         |
| ГОСТ 10444.1—84                         | 3.4, 3.5, 3.6               |
| ГОСТ 10444.2—75                         | 3.6                         |
| ГОСТ 10444.3—85                         | 3.4, 3.5                    |
| ГОСТ 10444.4—85                         | 3.4, 3.5                    |
| ГОСТ 10444.5—85                         | 3.4, 3.5                    |
| ГОСТ 10444.6—85                         | 3.4, 3.5                    |
| ГОСТ 10444.7—86                         | 3.6                         |
| ГОСТ 10444.8—88                         | 3.6                         |
| ГОСТ 10444.9—88                         | 3.6                         |
| ГОСТ 10444.11—75                        | 3.4, 3.5                    |
| ГОСТ 10444.12—88                        | 3.4, 3.5                    |
| ГОСТ 10444.15—75                        | 3.5                         |
| ГОСТ 13799—81                           | 1.3.2, 1.4.1, 1.4.3,<br>4.1 |
| ГОСТ 24283—80                           | 3.1                         |

## С. 31 ГОСТ 16440—89

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта  |
|---|---------------|
| ГОСТ 24556—81                           | 3.1           |
| ГОСТ 25555.0—82                         | 3.1           |
| ГОСТ 25555.3—82                         | 3.1           |
| ГОСТ 26183—84                           | 3.1           |
| ГОСТ 26186—84, разд. 3                  | 3.1           |
| ГОСТ 26313—84                           | 2.1, 3.1      |
| ГОСТ 26323—84                           | 3.1           |
| ГОСТ 26668—85                           | 3.3           |
| ГОСТ 26669—85                           | 3.3           |
| ГОСТ 26670—85                           | 3.4, 3.5, 3.6 |
| ГОСТ 26671—85                           | 3.1           |
| ГОСТ 26927—86                           | 3.1           |
| ГОСТ 26929—86                           | 3.1           |
| ГССТ 26930—86                           | 3.1           |
| ГОСТ 26931—86                           | 3.1           |
| ГОСТ 26932—86                           | 3.1           |
| ГОСТ 26933—86                           | 3.1           |
| ГОСТ 26934—86                           | 3.1           |
| ГОСТ 26935—86                           | 3.1           |
| ГОСТ 28038—89                           | 3.7           |

Редактор *Т. И. Василенко*  
Технический редактор *Л. А. Никитина*  
Корректор *А. Л. Балыкова*

Сдано в наб. 28.03.89 Подп. в печ. 08.06.89 2,0 усл. п. л. 2,0 усл. кр.-отт 2,15 утв. изд. л.  
Тираж 18 000 Цена 10 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Нововостинский пер., 3  
Тип «Московский печатник» Москва Лялин пер., б. Зак. 371

**Изменение № 1 ГОСТ 16440—89 Консервы овощные, овоще-плодовые, овощемясные для детского питания. Технические условия**

Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 16.08.91 № 1367

Дата введения 01.01.92

Вводную часть дополнить абзацем: «Требования настоящего стандарта являются обязательными».

Пункт 1.2.2 дополнить абзацем (после двадцать первого): «молоко цельное сухое»;

тридцать второй абзац после слова «аскорбиновую» дополнить словами: «(витамин С)»;

дополнить абзацем (после тридцать второго): «концентрат морковного сока «Каротин-70»;

тридцать восьмой абзац после слова «нитратов» дополнить словами: «и токсичных элементов».

Пункт 1.2.4 Таблица 5. Графа «Массовая доля жира, %, не менее». Вид консервов «Пюре овощные с добавлением других компонентов». Для консервов «Пюре из кабачков с молоком», «Пюре из шпината с молоком» заменить значения: 5 на 4.

Таблица 6. Головка. Исключить слова: «не более» (3 раза);  
графу «Массовая доля мякоти, %» изложить в новой редакции:

| Вид и наименование консервов | Массовая доля, % |
|------------------------------|------------------|
|                              | мякоти           |
| Соки овоще-плодовые          |                  |
| Морковно-яблочный            | 17—35            |
| Морковно-виноградный         | 17—35            |
| Морковно-клюквенный          | 17—35            |
| Морковно-брюссельский        | 17—35            |
| Томатно-яблочный             | 12—30            |
| Томатно-виноградный          | 12—30            |
| Морковно-мандиновый          | 10—20            |
| Морковно-плодовый            | 17—35            |
| Тыквенно-абрикосовый         | 15—35            |
| Соки овощные                 |                  |
| Морковный                    | 17—35            |
| Томатный «Солнышко»          | —                |
| Свекольный                   | —                |
| Тыквенный                    | 14—35            |

Таблицу 8 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 112)

Таблица 8

| Вид и наименование консервов                                   | Массовая доля, %        |                  |          |                |        |                    |                      | Цвет делений по шкале прибора "Томаколор", не более |
|--|-------------------------|------------------|----------|----------------|--------|--------------------|----------------------|---|
|  | сухих веществ, не менее | тигруемых кислот | хлоридов | жира, не менее | мякоти | каротина, не менее | витамина С, не менее |   |
| Консервы с добавлением витаминов                               |                         |                  |          |                |        |                    |                      |   |
| Пюре из кабачков с витамином С                                 | 5                       | —                | —        | —              | —      | —                  | 0,030                | —   |
| Пюре из кабачков с молоком и витамином С                       | 18                      | —                | 0,4—0,6  | 4              | —      | —                  | 0,030                | —   |
| Пюре из кабачков с молоком, витамином С и каротином            | 18                      | —                | 0,4—0,6  | 4              | —      | 0,002              | 0,030                | —   |
| Суп-пюре овощной с витамином С                                 | 17                      | —                | 0,4—0,6  | 4              | —      | —                  | 0,020                | —   |
| Суп-пюре овощной с витамином С и каротином                     | 17                      | —                | 0,4—0,6  | 4              | —      | 0,002              | 0,020                | —   |
| Суп-пюре овощной с цветной капустой и витамином С              | 16                      | —                | 0,4—0,6  | 4              | —      | —                  | 0,020                | —   |
| Суп-пюре овощной с цветной капустой, витамином С и каротином   | 16                      | —                | 0,4—0,6  | 4              | —      | 0,0020             | 0,020                | —   |
| Пюре из моркови или тыквы и облепихи с витамином С             | 21                      | 0,7              | —        | —              | —      | 0,0007             | 0,020                | —   |
| Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С             | 14                      | —                | —        | —              | —      | —                  | 0,030                | —   |
| Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С и каротином | 14                      | —                | —        | —              | —      | 0,0020             | 0,030                | —   |
| Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С               | 14                      | —                | —        | —              | —      | —                  | 0,030                | —   |
| Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С и каротином   | 14                      | —                | —        | —              | —      | 0,0020             | 0,030                | —   |

(Продолжение см. с. 113)

| Вид и наименование консервов                      | Массовая доля, %        |                  |          |                |        |                    | Цвет делений по шкале прибора «Томоконтроле» не более |    |
|---|-------------------------|------------------|----------|----------------|--------|--------------------|---|----|
|   | сухих веществ, не менее | титруемых кислот | хлоридов | жира, не менее | микоти | каротина, не менее |   |    |
| Икра кабачковая с витамином С                     | 10                      | 0,35             | 0,4—0,6  | 4              | —      | —                  | 0,030   | —  |
| Икра кабачковая с витамином С и каротином         | 10                      | 0,35             | 0,4—0,6  | 4              | —      | 0,0020             | 0,030   | —  |
| Сок морковно-яблочный с витамином С               | 11                      | 0,4              | —        | —              | 17—35  | 0,0025             | 0,020   | —  |
| Сок морковно-виноградный с витамином С            | 12                      | 0,4              | —        | —              | 17—35  | 0,0025             | 0,020   | —  |
| Сок морковно-плодовый с витамином С               | 11                      | 0,7              | —        | —              | 17—35  | 0,0025             | 0,020   | —  |
| Сок морковный с витамином С                       | 9                       | —                | —        | —              | 17—35  | 0,0025             | 0,020   | —  |
| Сок томатный «Солнышко» с витамином С             | 5                       | 0,3—0,6          | —        | —              | —      | —                  | 0,030   | 48 |
| Сок томатный «Солнышко» с витамином С и каротином | 5                       | 0,3—0,6          | —        | —              | —      | 0,0020             | 0,030   | 48 |
| Сок тыквенный с витамином С                       | 14                      | 0,4              | —        | —              | 14—35  | 0,0020             | 0,050   | —  |

Пункт 127 изложить в новой редакции «127 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина и нитратов в консервах не должно превышать допустимые уровни и нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР».

Пункты 128, 129 исключить

Пункты 1,4.4, 22 изложить в новой редакции: «144. На крышках консервов, фасованных в стеклянные банки вместимостью 0,1 дм<sup>3</sup>, указывают «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия доброкачественности»

22 Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР».

Пункт 23 исключить

Пункт 31. Исключить ссылку ГОСТ 8756 2, последний абзац. Заменить слова «высушиванием» на «по ГОСТ 28561»; «по рефрактометру» на «по ГОСТ 28562».

Пункт 33. Исключить ссылку: ГОСТ 10444.0

Приложение 1. Консервы с добавлением витаминов дополнить наименованиями консервов и соответствующими кодами ОКП:

(Продолжение см. с. 114)

| Наименование консервов   | Код ОКП      |
|--|--------------|
| гомогенизированные или протертые:                              |              |
| Пюре из кабачков с молоком и витамином С                       | 91 6161 9780 |
| гомогенизированное   | 91 6162 9430 |
| протертное   |              |
| Пюре из кабачков с молоком витамином С и каротином             |              |
| гомогенизированное   | 91 6161 9820 |
| протертное   | 91 6162 9460 |
| Суп-пюре овощной с витамином С                                 |              |
| гомогенизированный   | 91 6161 9790 |
| протертый  | 91 6162 9440 |
| Суп-пюре овощной с витамином С и каротином                     |              |
| гомогенизированный   | 91 6161 9830 |
| протертый  | 91 6162 9470 |
| Суп-пюре овощной с цветной капустой и витамином С              |              |
| гомогенизированный   | 91 6161 9810 |
| протертый  | 91 6161 9150 |
| Суп-пюре овощной с цветной капустой, витамином С и каротином   |              |
| гомогенизированный   | 91 6161 9840 |
| протертый  | 91 6162 9480 |
| Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С и каротином |              |
| гомогенизированное   | 91 6161 9850 |
| протертное   | 91 6161 9490 |
| Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С и каротином   |              |
| гомогенизированное   | 91 6161 9860 |
| протертное   | 91 6162 9510 |
| Икра кабачковая с витамином С и каротином                      |              |
| протертая  | 91 6162 9520 |
| Сок томатный «Солнышко» с витамином С и каротином              |              |
| гомогенизированный   | 91 6218 9010 |

Приложение 3 Графа «Энергетическая ценность, ккал» Вид «Пюре овощные натуральные» Заменить значения для консервов «Пюре из зелёного горошка» — 40 на 36, «Пюре из моркови» — 27 на 31.

Вид «Консервы с добавлением витаминов» дополнить наименованиями соответствующими показателями пищевой и энергетической ценности 100 г консервов.

(Продолжение см. с. 115)

## (Продолжение изменения к ГОСТ 16440—89)

| Наименование консервов                                       | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Минеральные вещества, мг |     |    |    |    |     | Витамины, мг |           |                |                |      | Энергетическая ценность, ккал |    |
|--|----------|---------|-------------|--------------------------|-----|----|----|----|-----|--------------|-----------|----------------|----------------|------|-------------------------------|----|
|  |          |         |             | Na                       | K   | Ca | Mg | P  | Fe  | A            | β-каротин | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | PP   | C                             |    |
| Пюре из кабачков с молоком и витамином С                     | 2,1      | 6,0     | 8,8         | 183                      | 161 | 77 | 12 | 61 | 0,3 | —            | Следы     | 0,01           | 0,07           | 0,50 | 30                            | 98 |
| Пюре из кабачков с молоком, витамином С и каротином          | 2,1      | 6,0     | 8,8         | 183                      | 161 | 77 | 12 | 61 | 0,3 | —            | 2,00      | 0,01           | 0,07           | 0,50 | 30                            | 98 |
| Суп-пюре овощной с витамином С                               | 3,2      | 4,5     | 8,3         | 182                      | 267 | 63 | 16 | 58 | 0,5 | —            | 0,70      | 0,06           | 0,04           | 0,45 | 20                            | 87 |
| Суп-пюре овощной с витамином С и каротином                   | 3,2      | 4,5     | 8,3         | 182                      | 267 | 63 | 16 | 58 | 0,5 | —            | 2,00      | 0,06           | 0,04           | 0,45 | 20                            | 87 |
| Суп-пюре овощной с цветной капустой и витамином С            | 2,3      | 4,7     | 8,3         | 180                      | 238 | 55 | 18 | 62 | 0,5 | —            | 1,10      | 0,07           | 0,11           | 0,80 | 20                            | 84 |
| Суп-пюре овощной с цветной капустой, витамином С и каротином | 2,3      | 4,7     | 8,3         | 180                      | 238 | 55 | 18 | 62 | 0,5 | —            | 2,00      | 0,07           | 0,11           | 0,80 | 20                            | 84 |

(Продолжение см. с. 116)

## (Продолжение изменения к ГОСТ 16440—89)

## Продолжение

| Наименование консервов   | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Минеральные вещества, мг |     |    |    |    |     | Витамины, мг |           |                |                |      | Энергетическая ценность, ккал |    |
|--|----------|---------|-------------|--------------------------|-----|----|----|----|-----|--------------|-----------|----------------|----------------|------|-------------------------------|----|
|  |          |         |             | Na                       | K   | Ca | Mg | P  | Fe  | A            | β-каротин | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | PP   | C                             |    |
| Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С и каротином | 0,7      | —       | 12,5        | 13                       | 268 | 15 | 11 | 19 | 0,4 | —            | 2,00      | 0,03           | 0,04           | 0,50 | 30                            | 52 |
| Пюре из кабачков и яблок «Рас-свет» с витамином С и каротином  | 0,7      | —       | 12,2        | 2                        | 167 | 13 | 7  | 11 | 0,9 | —            | 2,00      | 0,01           | 0,03           | 0,35 | 30                            | 51 |
| Икра кабачковая с витамином С и каротином                      | 0,8      | 4,0     | 4,3         | 153                      | 251 | 21 | 11 | 15 | 0,5 | —            | 2,00      | 0,02           | 0,05           | 0,40 | 30                            | 56 |
| Сок томатный «Солнышко» с витамином С и каротином              | 1,0      | —       | 3,4         | 4                        | 290 | 14 | 20 | 26 | 0,9 | —            | 2,00      | 0,01           | 0,03           | 0,30 | 30                            | 18 |

(ИУС № 11 1991 г.)

**Изменение № 2 ГОСТ 16440—89 Консервы овощные, овоще-плодовые, овоще-мясные для детского питания. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 28.12.91 № 2287**

**Дата введения 01.07.92**

**Пункт 1.2.4. Таблицы 5, 7 дополнить графой — «Массовая доля белка, %. не менее»:**

*(Продолжение см. с. 192)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 16440—89)  
для таблицы 5

| Вид и наименование консервов             | Массовая доля, % |
|--|------------------|
|  | белка, не менее  |
| Пюре овоще-мясные                        |                  |
| Пюре из печени с рисом                   | 7,0              |
| Пюре из печени с картофелем              | 7,0              |
| Пюре из печени с морковью «Аленка»       | 5,0              |
| Суп-пюре мясо-овощной с томатом          | 6,0              |
| Суп-пюре мясо-овощной с зеленым горошком | 6,0              |
| Суп-пюре мясо-овощной с цветной капустой | 6,0              |
| Суп-пюре мясо-овощной с кабачками        | 6,0              |
| Суп-пюре из печени                       | 3,0              |
| Суп-пюре из курицы с овощами             | 4,0              |

(Продолжение см. с. 193)

(Продолжение изменения к ГОСТ 16440—89)

для таблицы 7

| Вид и наименование консервов     | Массовая доля, % |
|----------------------------------|------------------|
|                                  | белка, не менее  |
| Консервы овощные и овоще-мясные  |                  |
| Шпинат с мясом и картофелем      | 3,0              |
| Первые обеденные блюда           |                  |
| Шпинат с мясом                   | 4,0              |
| Суп-овощной с мясом и картофелем | 3,0              |
| Суп-овощной с мясом              | 3,0              |

(Продолжение см. с. 194)

(Продолжение изменения к ГОСТ 16440—89)

для таблицы 7

| Вид и наименование ГОСТ Р ВЭВ         | Массовая доля, % |
|---------------------------------------|------------------|
|                                       | белка, не менее  |
| Вторые обеденные блюда                |                  |
| Рагу овощное с мясом в томатном соусе | 3,0              |
| Рагу овощное с мясом в белом соусе    | 3,0              |
| Печень с овощами в сметанном соусе    | 3,0              |
| Мясо с овощами                        | 4,0              |

Пункт 3.1. Второй абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 25011.

(ИУС № 5 1992 г.)