

## **67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**ОКС 67.120.20**

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52705—2006 Консервы на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13.12.2011 № 829-ст**

**Дата введения 2013—01—01**

Раздел 2. Ссылки на ГОСТ Р 51446—99, ГОСТ Р 52417—2005, ГОСТ Р 52418—2005, ГОСТ 37—91, ГОСТ 7699—78, ГОСТ 7724—77, ГОСТ 7825—96, ГОСТ 21784—76, ГОСТ 25749—2005, ГОСТ 27168—86, ГОСТ 30363—96 и их наименования исключить;

после ссылки на ГОСТ 29299—92 дополнить ссылкой: «(ИСО 2918—75)»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

*(Продолжение см. с. 54)*

*(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52705—2006)*

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52674—2006 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ Р 52783—2007 Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия

ГОСТ Р 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52971—2008 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53155—2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

*(Продолжение см. с. 55)*

- ГОСТ Р 53157—2008 Субпродукты птицы. Технические условия  
ГОСТ Р 53221—2008 Свины для уоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия  
ГОСТ Р 53404—2009 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия  
ГОСТ Р 53458—2009 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия  
ГОСТ Р 53495—2009 Мука для продуктов детского питания. Технические условия  
ГОСТ Р 53510—2009 Масло соевое. Технические условия  
ГОСТ Р 53601—2009 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором  
ГОСТ Р 53876—2010 Крахмал картофельный. Технические условия  
ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137  
ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137  
ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90  
ГОСТ Р 54048—2010 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия  
ГОСТ Р 54057—2010 Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Метод определения дисперсности  
ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям  
ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита  
ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала  
ГОСТ 16867—71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия  
ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов  
ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия».  
Пункт 3.2 дополнить абзацами (после четвертого):  
« - «Пюре из мяса перепелов»;  
- «Пюре из мяса перепелов и цыплят»;  
- «Пюре из мяса перепелов и индейки»;  
- «Пюре из мяса перепелов с языком»;

*(Продолжение см. с. 56)*

- «Пюре из мяса перепелов с печенью»;
- «Пюре из мяса перепелов с сердцем»;
- «Пюре из мяса цыплят с кроликом»;
- «Пюре из мяса индейки с кроликом».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции (со сносками\* и\*\*):

«4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологическим инструкциям\*, регламентирующим рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*.

---

\* «Технологическая инструкция по выработке консервов на основе мяса птицы (цыплят, цыплят-бройлеров) для питания детей раннего возраста», «Технологическая инструкция по выработке консервов на основе мяса птицы (индеек, индюшат) для питания детей раннего возраста», разработанные и утвержденные директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [7]».

Пункт 4.2.1. Таблица 1. Показатель «Массовая доля костных включений, %, не более» и его норму исключить;

примечание 1 изложить в новой редакции:

«1 Массовая доля частиц свыше установленного размера должна составлять не более 20 %»;

примечание 2 исключить.

Пункты 4.2.2, 4.2.3. Сноска \*. Заменить ссылку: [7] на [5], [6].

Пункт 4.2.3 после слова «нитрозаминов» дополнить словом: «диоксинов».

Пункт 4.3.1 изложить в новой редакции:

«4.3.1 Для выработки консервов применяют:

- мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) охлажденное для детского питания по ГОСТ Р 52306;

- мясо цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат кусковое бескостное охлажденное с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более пяти суток со дня выработки по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;

- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное для продуктов детского питания по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;

*(Продолжение см. с. 57)*

- тушки индеек, индюшат по ГОСТ Р 53458, цыплят-бройлеров по ГОСТ Р 52702, потрошенные первого и второго сортов, охлажденные с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более пяти суток со дня выработки;
- мясо индейки для детского питания по ГОСТ Р 52820 охлажденное;
- мясо домашних перепелов (тушки и их части) по документу, в соответствии с которым оно выработано;
- говядину по ГОСТ Р 52601, ГОСТ 779;
- телятину по ГОСТ 16867;
- говядину и телятину для детского питания по ГОСТ Р 52478;
- свинину по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221 второй категории и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 32 %;
- свинину для детского питания по ГОСТ Р 54048;
- блоки замороженные из говядины с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 %, говяжьих и свиных языков, сердца, печени для производства консервов детского питания по ГОСТ Р 52674;
- тушки кроликов, тушки кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- полуфабрикаты из мяса кроликов натуральные крупнокусковые, бескостные;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце говяжьих, языки говяжьих или свиные) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- субпродукты цыплят, цыплят-бройлеров (печень, сердце) по ГОСТ Р 53157;
- жир-сырец свиной или говяжий (кроме кишечного) в охлажденном и замороженном состоянии по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- жир куриный топленый для продуктов детского питания по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- яйца перепелиные пищевые по ГОСТ Р 53404;
- меланж яичный, белок яичный, желток яичный охлажденные, мороженые по ГОСТ Р 53155;
- масло коровье по ГОСТ Р 52969, [8];
- масло топленое и жир молочный по ГОСТ Р 52971, [8];

*(Продолжение см. с. 58)*

- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465, [9], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по документу, в соответствии с которым оно получено, или поставляемое по импорту, разрешенное к применению в пищевой промышленности, [9];

- масло кукурузное по ГОСТ 8808, [9], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- масло соевое по ГОСТ Р 53510, [9], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495, [8], не ниже высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791, [8], высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, ГОСТ Р 52783, [8], отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- изолят и концентрат соевого белка из соевых бобов, полученные из генетически немодифицированного сырья, разрешенные к применению для детского питания;

- крупу манную по ГОСТ 7022, не ниже первого сорта;

- хлопья овсяные «Геркулес» по ГОСТ 21149;

- крупу гречневую по ГОСТ 5550, не ниже первого сорта;

- крупу рисовую по ГОСТ 6292;

- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;

- крупу ячменную по ГОСТ 5784;

- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876;

- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;

- крахмал картофельный, кукурузный, рисовый, разрешенные к применению в пищевой промышленности;

- муку для продуктов детского питания по ГОСТ Р 53495;

- муку кукурузную по ГОСТ 14176;

- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;

- эмульсии вкусоароматические, разрешенные к применению для детского питания по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- экстракты петрушки, укропа, сельдерея, перца душистого по документу, требованиям которого они должны соответствовать;

*(Продолжение см. с. 59)*

- эмульсии укропа, тмина, пряно-ароматические добавки, разрешенные для производства продуктов детского питания, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- СО<sub>2</sub>-экстракты семян укропа, сельдерея и петрушки по документу, требованиям которого они должны соответствовать;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;

- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [10]».

Пункт 4.3.6. Исключить ссылки: «[1] или [2]».

Пункт 4.4.2 после ссылки на ГОСТ 14192 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51474.

Пункт 5.5. Исключить слова: «костных включений».

Пункт 5.6 дополнить абзацем:

«Контроль за содержанием диоксинов проводится в случае ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможности их наличия в продовольственном сырье».

Пункт 5.7 дополнить абзацем:

«Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [11], [12], [13]».

Пункт 5.8. Заменить ссылку: [10] на [14].

Пункт 6.1. Первый абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 26671;

второй абзац. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51446 на ГОСТ ISO 7218.

Пункт 6.3. Четвертый абзац дополнить ссылкой: ГОСТ Р 50453;

шестой абзац дополнить ссылками: ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;

седьмой абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 8558.1;

восьмой абзац исключить;

девятый абзац. Заменить ссылку: [11] на ГОСТ Р 54057;

десятый абзац после ссылки на ГОСТ 29301 дополнить ссылкой: ГОСТ 10574.

Пункт 6.4 после ссылки на ГОСТ 9793 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51479.

Пункт 6.5. Заменить ссылку: [12] на [15].

Пункт 6.6. Заменить ссылки: [13] на [16]; [14] на [17]; [15] на [18]; [16] на [19] (2 раза).

Пункт 6.7. Заменить ссылку: [17] на [20].

Пункт 6.8 изложить в новой редакции:

*(Продолжение см. с. 60)*

«6.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ Р 53601, [21] и [22]».

Пункт 6.9. Заменить ссылки: [20] на [23]; [21] на [24]; [22] на [25].

Пункт 6.10. Заменить ссылки: [23], [24], [25] на ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

Пункт 6.11 изложить в новой редакции:

«6.11 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [11], [12], [13]».

Раздел 6 дополнить пунктами — 6.12, 6.13:

«6.12 Определение диоксинов — по [26].

6.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6».

Приложение А. Таблицу А.1 дополнить наименованиями консервов и соответствующими параметрами (после наименования «Пюре куриное для супа»):

Наименование консервов	Рекомендуемый возраст детей для введения консервов в питание		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
«Пюре из мяса перепелов»	8	8	9
«Пюре из мяса перепелов и цыплят»	8	8	9
«Пюре из мяса перепелов и индейки»	8	8	9
«Пюре из мяса перепелов с языком»	8	8	9
«Пюре из мяса перепелов с печенью»	8	8	9
«Пюре из мяса перепелов с сердцем»	8	8	9
«Пюре из мяса цыплят с кроликом»	6	7	9
«Пюре из мяса индейки с кроликом»	6	7	9

(Продолжение см. с. 61)

Приложение Б. Таблицу Б.1 дополнить наименованиями консервов и соответствующими параметрами:

Наименование консервов	Массовая доля, %		
	сухих веществ, не менее	жира, не более	белка, не менее
«Пюре из мяса перепелов»	20,0	10,0	10,0
«Пюре из мяса перепелов и цыплят»	20,0	10,0	9,0
«Пюре из мяса перепелов и индейки»	20,0	10,0	9,0
«Пюре из мяса перепелов с языком»	20,0	10,0	10,0
«Пюре из мяса перепелов с печенью»	20,0	10,0	9,0
«Пюре из мяса перепелов с сердцем»	20,0	10,0	9,0
«Пюре из мяса цыплят с кроликом»	20,0	12,0	10,0
«Пюре из мяса индейки с кроликом»	20,0	10,0	9,0

Приложение В. Таблицу В.1 дополнить наименованиями консервов и соответствующими параметрами (после наименования «Пюре куриное для супа»):

Наименование консервов	Белок, %, не менее	Жир, %, не более	Поваренная соль, %, не более	Углеводы, %	Энергетическая ценность, ккал
«Пюре из мяса перепелов»	10,0	10,0	0,4	2,3	151
«Пюре из мяса перепелов и цыплят»	9,0	10,0	0,4	1,8	145

(Продолжение см. с. 62)

Окончание

Наименование консервов	Белок, %, не менее	Жир, %, не более	Поваренная соль, %, не более	Углеводы, %	Энергетическая ценность, ккал
«Пюре из мяса перепелов и индейки»	9,0	10,0	0,4	2,4	148
«Пюре из мяса перепелов с языком»	10,0	10,0	0,4	2,2	148
«Пюре из мяса перепелов с печенью»	9,0	10,0	0,4	2,4	148
«Пюре из мяса перепелов с сердцем»	9,0	10,0	0,4	2,2	147
«Пюре из мяса цыплят с кроликом»	10,0	12,0	0,4	3,7	144
«Пюре из мяса индейки с кроликом»	9,0	10,0	0,4	3,6	126

Библиографию изложить в новой редакции:

#### «Библиография»

- [1] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, утвержденные Минсельхозом России, М., 2001 г.
- [2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.
- [3] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.
- [4] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87      Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.

(Продолжение см. с. 63)

- [5] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и (с изменениями) пищевой ценности пищевых продуктов
- [6] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28 мая 2010 г., с дополнениями и изменениями\*
- [7] СанПиН 2.3.2.1940—2005 Организация детского питания (с изменениями)
- [8] Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- [9] Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [10] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [11] МУК 4.2.1913—2004 Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
- [12] МУ 2.3.2.1917—2004 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
- [13] МУК 4.2.2304—2007 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [14] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, М., 1992 г.
- [15] МУК 4.2.590.96 Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
- [16] МУК 4.1. 985—2000 Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [17] МУК 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

*(Продолжение см. с. 64)*

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| [18] МУ 5178—90       | Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах   |
| [19] МУК 4.1.986—2000 | Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии |
| [20] МУК 4.4.1.011—93 | Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах   |
| [21] МУ 3049—84       | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства  |
| [22] МУК 4.2.026—95   | Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах   |
| [23] МУ 2142—80       | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое                                     |
| [24] МУ 1222—75       | Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое   |
| [25] ГН 1.2.1323—2003 | Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды  |
| [26] МУК 4.1.1023-01  | Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Методические указания   |

---

\* Действуют в рамках Таможенного союза».

(ИУС № 6 2012 г.)