МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34977—2023

Консервы мясные стерилизованные

ПЮРЕ ДЛЯ ПРИКОРМА ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 июля 2023 г. № 163-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 сентября 2023 г. № 823-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34977—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2025 г. с правом досрочного применения

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54628—2011*

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 сентября 2023 г. № 823-ст ГОСТ Р 54628—2011 отменен с 1 января 2025 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 8
6 Методы контроля 9
7 Транспортирование и хранение. 10
Приложение А (справочное) Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности консервов 11
Приложение Б (обязательное) Компонентный состав консервов 12
Приложение В (справочное) Рекомендации по использованию 13
Библиография 14

Поправка к ГОСТ 34977—2023 Консервы мясные стерилизованные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 4 2024 г.)

Поправка к ГОСТ 34977—2023 Консервы мясные стерилизованные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 6 2024 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы мясные стерилизованные

ПЮРЕ ДЛЯ ПРИКОРМА ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Sterilized canned meat products. Puree for additional food for children of early age. Specifications

Дата введения — 2025—01—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные гомогенизированные мясные консервы класса А с массовой долей мясных ингредиентов не менее 55 %, изготовленные из говядины, телятины, свинины, конины, баранины, ягнятины, крольчатины, оленины, предназначенные для прикорма детей раннего возраста, начиная с шести месяцев (далее — консервы).

Консервы изготавливают в следующем ассортименте: «Пюре из говядины», «Пюре из телятины», «Пюре из свинины», «Пюре из конины», «Пюре из баранины», «Пюре из ягнятины», «Пюре из крольчатины», «Пюре из оленины».

Требования к качеству, безопасности и маркировке указаны в разделе 4, требования к правилам приемки — в разделе 5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7699* Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9793 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.1 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010.

Издание официальное

ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13345 Жесть. Технические условия

ГОСТ 13534 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13830* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27747 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 29299 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30545 Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль пищевая. Общие технические условия».

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31719 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31777 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31798 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31799 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32225 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32227 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 32243 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32273 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32671 Упаковка стеклянная для продуктов детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 33426 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 33609 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификция и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе

ГОСТ 33741 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 34120 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34424 Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34562 Крышки металлические легковскрываемые. Общие технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 30545, ГОСТ 34424.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], ГОСТ 30545, настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья, потребительской упаковки*.

Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы. Стерилизацию проводят по режимам, обеспечивающим значение достигнутого стерилизующего эффекта 18—22 усл. мин.

4.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя (характеристики)	Значение показателя (содержание характеристики)
Внешний вид	Однородная гомогенная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона
Цвет	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение поверхности содержимого банок
Консистенция	Мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной массы
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта и используемому сырью
Вкус	Несоленый или слабосоленый, свойственный данному виду консервов
Дисперсность (размер частиц в основной массе продукта), мм, не более	0,3[1)]
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	20,0

* В Российской Федерации в качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству консервов мясных, пюре для прикорма детей раннего возраста», утвержденная директором ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Экспертизу и утверждение режимов стерилизации осуществляет экспертная организация, в т. ч. ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя (характеристики)	Значение показателя (содержание характеристики)
Массовая доля белка, %	9,0—12,0
Массовая доля жира, %	6,0—10,0
Массовая доля хлоридов (поваренной соли),%, не более[2)]	0,4
Массовая доля крахмала[3)], %, не более	3,0
Массовая доля муки рисовой и (или) крупы рисовой[4)], %, не более	5,0

[1)] Допускается до 20 % частиц размером до 0,4 мм.
[2)] Допускается выпуск консервов без добавления поваренной соли.
[3)] Вносимого как загуститель.
[4)] Вносимых как загуститель.

4.1.3 По микробиологическим показателям, по содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, антибиотиков консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] для продуктов детского питания или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей, установленным [1]—[3], или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления консервов применяют следующие сырье и пищевые ингредиенты:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категорий в полутушах, четвертинах по ГОСТ 31798, отрубах по ГОСТ 31797;
- телятину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке телятины первой и второй категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 31798, ГОСТ 34120;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 13 % до 17 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке свинины первой и второй категорий в тушах, полутушах, отрубах по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778;
- мясо кролика жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9,0 %, полученное при разделке, обвалке, жиловке тушек кроликов-бройлеров по ГОСТ 27747;
- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке конины первой категории в полутушах, четвертинах по ГОСТ 32225, отрубах по ГОСТ 32226;
- ягнятину жилованную и баранину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, полученные при разделке, обвалке, жиловке ягнятины и баранины первой и второй категорий в тушах по ГОСТ 31777;
- оленину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке оленины первой и второй категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 32273, ГОСТ 32227, отрубах по ГОСТ 32243;
- оленину от оленят с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке оленят первой и второй категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 32273, ГОСТ 32227;
- блоки замороженные из жилованной говядины и телятины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %); свинины (с массовой долей жировой ткани 13 % — 17 %), баранины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %), конины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 12 %) по ГОСТ 31799;

- блоки замороженные из жилованной оленины, мяса кролика с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- масло несоленое сладко-сливочное по ГОСТ 32261;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг «Премиум» по ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 31760;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- муку (рисовую) для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- соль поваренную пищевую, соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- соль профилактическую пищевую с пониженным содержанием натрия;
- соль профилактическую пищевую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- воду питьевую.

4.2.2 Используемое при производстве консервов сырье животного происхождения должно быть получено от молодняка здоровых животных [свиней в возрасте до 8 мес (свинок и боровков), крупного рогатого скота, овец, лошадей, оленей, кроликов], выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антимикробных и других ветеринарных лекарственных препаратов, не получавших корма животного происхождения, содержащие белки жвачных животных, должно быть признано пригодным для употребления в пищу по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и должно соответствовать другим требованиям к мясному сырью для питания детей раннего возраста, установленным в [1] и [2].

Прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2], [3].

4.2.3 Для производства консервов не допускается применять:

а) мясное сырье:
- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;
- замороженное более одного раза;
- замороженное жилованное в блоках со сроками годности более 6 мес;
- замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах со сроком хранения более 6 мес с даты изготовления;
- с массовой долей общего фосфора свыше 0,2 %;
- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С;

б) компоненты растительного, животного и микробного происхождения, полученные с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО);

4.2.4 Жилованное мясное сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ 34424 в части жилованного мяса для производства продукции для питания детей раннего возраста.

4.2.5 Допускается использование аналогичного сырья и ингредиентов по нормативным или техническим документам, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1—4.2.4.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [4], ГОСТ 13534 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Маркировка должна содержать следующую информацию:
- наименование консервов с указанием «Стерилизованные, гомогенизированные, мясные для прикорма детей раннего возраста, начиная с 6 мес»;
- наименование, местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производства (производств)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;

- пищевую ценность 100 г (сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности приведены в приложении А);
- состав продукта (см. приложение Б);
- срок годности и условия хранения до вскрытия потребительской упаковки;
- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской упаковки;
- ассортиментный номер;
- код предприятия;
- рекомендации по применению продукта (см. приложение В);
- дату изготовления (число, месяц, год) консервов;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается использовать дополнительные информационные данные при маркировке: «Без консервантов», «Не содержат ГМО», «Без добавления соли (в консервах без добавления соли)»; «Без добавления пряностей», «Без глютена», «Без лактозы» (в случае отсутствия в составе их источников).

Пример маркировки наименования консервов — Консервы мясные стерилизованные гомогенизированные класс А для прикорма детей раннего возраста, начиная с 6 мес. Пюре из говядины.

4.3.2 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку по [1], [4], ГОСТ 13534, ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Пределы температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно» (для упаковки из стекла и материалов на основе алюминиевой фольги).

4.3.3 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Консервы фасуют массой нетто от 80 до 165 г в следующие виды упаковки:

- стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ 32671, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;
- металлические банки по ГОСТ 5981 с внутренним защитным покрытием из белой жести горячего лужения марки ГЖК-II или электролитического лужения марок ЭЖК-I, ЭЖК-II и ЭЖК-III по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием.

Металлические банки укупоривают металлическими крышками по ГОСТ 5981 или легковскрываемыми, соответствующими требованиям ГОСТ 34562, обеспечивающими санитарно-гигиенические требования, механические показатели, химическую стойкость и герметичность в процессе производства, транспортирования и хранения.

Допускается использование металлических банок, изготовленных из белой жести горячего лужения или электролитического лужения, и крышек к ним по документации изготовителя, разрешенных к применению для продуктов детского питания, при наличии доказательных материалов, подтверждающих обеспечение качества и безопасности готовой продукции, сформированных при участии экспертных организаций*. Использование банок из хромированной жести не допускается.

Допускается применять упаковку из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием, упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции по документации изготовителя, с установленными к ней санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями к механическим показателям, химической стойкости и герметичности в процессе производства, транспортирования и хранения, разрешенные к применению для продуктов детского питания,

* В Российской Федерации в качестве экспертной организации может выступать ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Информация приведена для удобства применения настоящего стандарта.

при наличии доказательных материалов, подтверждающих обеспечение качества и безопасности готовой продукции, сформированных при участии экспертных организаций*.

4.4.3 Отклонения массы нетто упаковочной единицы продукции от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.4 Консервы упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 с обечайкой и картонными прокладками или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 и в другую упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

4.4.5 Масса нетто упакованных консервов на специальных поддонах — не более 1000 кг, в тареоборудовании — не более 500 кг, в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

4.4.6 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.4.7 Пакетирование — по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 21 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

5.2 Органолептические и микробиологические показатели, герметичность упаковки, массу нетто, массовую долю сухих веществ определяют в каждой партии.

5.3 Контроль дисперсности осуществляют один раз в квартал, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. При освоении производства контроль дисперсности осуществляют в каждой партии.

5.4 Контроль стерилизующего эффекта осуществляют в соответствии с порядком, установленным на территории государства, принявшего стандарт**.

5.5 Показатели массовой доли белка, жира, крахмала, муки, крупы, хлоридов (поваренной соли), определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Периодичность контроля устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5.6 Испытания по содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков проводят в соответствии с программой производственного контроля и требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.7 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.8 В случае разногласий по составу используемого сырья проводят идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию, идентификацию состава с помощью полимеразной цепной реакции и исследование на наличие ГМО.

5.9 Массовую долю мясных ингредиентов в консервах контролируют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.10 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют при возникновении разногласий с контролирующими органами по достоверности пищевой ценности, указанной на маркировке, с фактическим значением, а также при необходимости. Контроль осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка и массовой доли жира. Допускается за фактические значения массовой доли белка и массовой доли жира принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества консервов.

---

* В Российской Федерации в качестве экспертной организации может выступать ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН. Информация приведена для удобства применения настоящего стандарта.

** В Российской Федерации контроль стерилизующего эффекта осуществляют экспертные организации, в т. ч. ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН.

Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя, составляют: для массовой доли белка и жира — ±2 г, для калорийности — ±34 ккал (энергетической ценности — ±142 кДж), если иное отклонение не установлено изготовителем.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164.

6.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, запах, вкус, консистенция, цвет) — по ГОСТ 33741, ГОСТ 33609, ГОСТ 9959.

6.3 Массовую долю сухих веществ M_1, %, вычисляют по формуле

$$M_1 = 100 - M_в, \quad (1)$$

где $M_в$ — массовая доля влаги, %.

6.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793.

6.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042, ГОСТ 26183.

6.6 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.7 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186.

6.8 Определение массовой доли нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.9 Определение массовой доли муки, крупы — по закладке в соответствии с рецептурным журналом.

6.10 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

6.11 Определение диоксинов — по ГОСТ 34449.

6.12 Определение герметичности потребительской упаковки — по ГОСТ 8756.18.

6.13 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538 (для консервов в сборной жестяной таре).

6.14 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.15 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ ISO 13493 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.16 Определение нитрозаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.17 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.18 Определение микробиологических показателей:

- общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям — по ГОСТ ISO 7218;
- определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;
- определение возбудителей порчи — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;
- определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31746.

6.19 Определение дисперсности — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.20 Определение массы нетто — по ГОСТ 33741.

6.21 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов — по ГОСТ 8.579.

6.22 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479, ГОСТ 31719.

6.23 Определение ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.24 Контроль температуры в центре банки при стерилизации осуществляют с помощью беспроводного датчика измерения температуры и регистрации данных с диапазоном измерения температур от 14 °С до 140 °С, помещаемого внутрь упаковки.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534.

Транспортирование по железной дороге осуществляют в летний период в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период — в изотермических вагонах с подогревом.

Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С.

Консервы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель с учетом свойств используемой потребительской упаковки и значения стерилизующего эффекта в соответствии с нормативно-методической базой в отношении установления гарантированного срока годности готового продукта.

Рекомендуемый срок годности консервов в металлических и стеклянных банках при значении стерилизующего эффекта 18—22 усл. мин — не более 24 мес с даты изготовления.

7.3 После вскрытия упаковки консервы следует хранить при температуре от 2 °С до 6 °С не более 24 ч. Содержимое из металлической банки и упаковки из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием необходимо извлекать и хранить в закрытой стеклянной посуде.

7.4 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности консервов

А.1 Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г консервов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г, не более	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
«Пюре из говядины»	9,0—12,0	6,0—10,0	4,5	110/460—160/670
«Пюре из телятины»				
«Пюре из свинины»				
«Пюре из конины»				
«Пюре из баранины»				
«Пюре из ягнятины»				
«Пюре из крольчатины»				
«Пюре из оленины»				

Примечание — В маркировке указывают фактические значения показателей пищевой и энергетической ценности, установленные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства. Допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности.

Приложение Б
(обязательное)

Компонентный состав консервов

Б.1 Компонентный состав консервов приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Состав консервов
«Пюре из говядины»	Говядина, вода, масло сливочное или масло растительное, крахмал или мука рисовая и (или) крупа рисовая, соль[1)]
«Пюре из телятины»	Телятина, вода, масло сливочное или масло растительное, крахмал или мука рисовая и (или) крупа рисовая, соль[1)]
«Пюре из свинины»	Свинина, вода, крахмал или мука рисовая и (или) крупа рисовая, соль[1)]
«Пюре из конины»	Конина, вода, масло сливочное или масло растительное, крахмал или мука рисовая и (или) крупа рисовая, соль[1)]
«Пюре из баранины»	Баранина, вода, масло растительное или масло сливочное, крахмал или мука рисовая и (или) крупа рисовая, соль[1)]
«Пюре из ягнятины»	Ягнятина, вода, масло растительное или масло сливочное, крахмал или мука рисовая и (или) крупа рисовая, соль[1)]
«Пюре из крольчатины»	Мясо кролика, вода, масло растительное или масло сливочное, крахмал или мука рисовая и (или) крупа рисовая, соль[1)]
«Пюре из оленины»	Оленина и (или) оленина от оленят, вода, масло растительное или масло сливочное, крахмал или мука рисовая и (или) крупа рисовая, соль[1)]
[1)] При использовании в составе консервов.	

Приложение В
(справочное)

Рекомендации по использованию

Вскрытые мясные консервы перед употреблением рекомендуется перемешать и разогреть. Не использовать остатки разогретого пюре.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.93:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные, пюре для прикорма детей раннего возраста, внешний вид, вкус, запах, консистенция, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *И.Ю. Литовкиной*

Сдано в набор 14.09.2023. Подписано в печать 27.09.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч-изд. л. 1,20.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Поправка к ГОСТ 34977—2023 Консервы мясные стерилизованные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 4 2024 г.)

Поправка к ГОСТ 34977—2023 Консервы мясные стерилизованные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 6 2024 г.)