

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52819—2007 Консервы из мяса птицы для диетического (профилактического) питания детей раннего возраста. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31.10.2012 № 603-ст**

**Дата введения — 2013—01—01**

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ Р 51446—99, ГОСТ Р 52417—2005, ГОСТ Р 52418—2005, РСТ РСФСР 875—82, ГОСТ 37—91, ГОСТ 4495—87, ГОСТ 7376—89, ГОСТ 7699—78, ГОСТ 7724—77, ГОСТ 7825—96, ГОСТ 10970—87, ГОСТ 13516—86, ГОСТ 26668—85, ГОСТ 27168—86, ГОСТ 30363—96 и их наименования;

*(Продолжение см. с. 80)*

*(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52819—2007)*

заменить ссылки: «ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—81)» на «ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88)», «ГОСТ 29301—92 (ИСО 2918—75)» на «ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78)»;

ссылку на ГОСТ Р 52090—2003 изложить в новой редакции:

«ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия»;

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)

*(Продолжение см. с. 81)*

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

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

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

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

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

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52901—2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. 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 53084—2008 (ЕЭК ООН FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

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

ГОСТ Р 53157—2008 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ Р 53221—2008 Свины для убоя. 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

*(Продолжение см. с. 82)*

ГОСТ Р 53495—2009 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53509—2009 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие 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 53946—2010 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания

ГОСТ Р 54004—2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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 Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия».

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

*(Продолжение см. с. 83)*

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

---

\* Технологическая инструкция по производству консервов из мяса птицы для детского (профилактического) питания детей раннего возраста, утвержденная 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] — [6]».

Пункт 4.2.1. Таблица 1.

Исключить показатель: «Массовая доля костных включений (при использовании мяса механической обвалки), %» и его норму; наименование показателя «Массовая доля поваренной соли» дополнить словами: «при ее использовании».

Пункты 4.2.3 и 4.2.4, сноска\*. Заменить ссылку: [5] на [6].

Пункт 4.2.4 после слова «пестицидов» 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;
- мясо цыплят-бройлеров охлажденное для продуктов детского питания;
- мясо индеек, индюшат для детского питания охлажденное по ГОСТ Р 52820;
- тушки цыплят-бройлеров и их части охлажденные по ГОСТ Р 52702;
- мясо индеек (тушки и их части) охлажденное по ГОСТ Р 53458;
- мясо и субпродукты, замороженные в блоках, по ГОСТ Р 52674;
- 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;

*(Продолжение см. с. 84)*

- 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 %;

- 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 для детского питания;

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце говяжьих, языки говяжьих или свиные);

- субпродукты цыплят, цыплят-бройлеров (печень, сердце) охлажденные по ГОСТ Р 53157;

- жир-сырец свиной или говяжий (кроме кишечного) в охлажденном и замороженном состоянии;

- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;

- жир куриный топленый для продуктов детского питания;

- масло сливочное по ГОСТ Р 52969, [7];

- масло топленое и жир молочный по ГОСТ Р 52971, [7];

- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465, [8], 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), [8];

- масло кукурузное по ГОСТ 8808, [8], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- масло соевое по ГОСТ Р 53510, [8], рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- молоко цельное сухое по ГОСТ Р 53946, [7], отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791, [7], высшего сорта, отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, ГОСТ Р 52783, [7], отвечающее требованиям для производства продуктов детского питания;

- казеинат натрия;

- альбумин пищевой черный;

- кровь пищевую;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;

- яйца перепелиные и цесариные пищевые по ГОСТ Р 53404;

- меланж яичный мороженый по ГОСТ Р 53509;

*(Продолжение см. с. 85)*



- продукты яичные жидкие (меланж, белок, желток) по ГОСТ Р 53155;
- изолят и концентрат соевого белка из соевых бобов, разрешенных к применению для детского питания;
- массу минерально-белковую;
- 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, высшего сорта или «Экстра»;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;
- крахмал картофельный, кукурузный, рисовый;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ Р 53495;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- кабачки свежие без грубой кожицы и незрелых семян по ГОСТ Р 53084;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- лук репчатый свежий очищенный;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый замороженный — полуфабрикат;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ Р 52622;
- морковь столовую резаную быстрозамороженную;
- полуфабрикат моркови пюреобразный замороженный;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- капусту брокколи;
- капусту морскую свежую или замороженную;
- капусту морскую сушеную;
- топинамбур;
- каролин (0,2 %);
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- пектин по ГОСТ 29186;
- эмульсии вкусоароматические, разрешенные к применению для детского питания;
- экстракты петрушки, укропа, сельдерея, перца душистого;
- эмульсии укропа, тмина, пряно-ароматические добавки, разрешенные для производства продуктов детского питания;
- СО<sub>2</sub>-экстракты семян укропа, сельдерея и петрушки;
- кислоту аскорбиновую (витамин С) по [9];

*(Продолжение см. с. 86)*

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

- железо (II) сернокислое по ГОСТ 4148;
- витамин В<sub>1</sub> (тиамин) по [10];
- витамин В<sub>2</sub> (рибофлавин) по [11];
- витамин В<sub>12</sub> (кобаламин) по [12];
- витамин РР (кислота никотиновая) по [13];
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [14]».

Пункт 4.3.3. Заменить ссылки: [13] на [15], [14] на [16].

Пункты 4.4.1 и 4.4.2 (после ссылки на ГОСТ 14192), первый абзац дополнить ссылкой: [17].

Пункт 4.5.4. Первый абзац после слов «гигиеническим требованиям» дополнить ссылкой: [18].

Пункт 5.5. Исключить слова: «костных включений»;

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, [19], [20], [21]».

Пункт 5.8. Заменить ссылку: [15] на [22].

Пункт 6.1. Первый абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 26671; исключить слова: «(для коммерческих целей)», заменить ссылку: ГОСТ 26668 на ГОСТ Р 54004;

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

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

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

шестой абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 8558.1;

седьмой абзац исключить;

восьмой абзац. Заменить слова: «документу, утвержденному в установленном порядке» на ГОСТ Р 54057;

девятый абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 10574;

одиннадцатый абзац, заменить ссылку: [16] на [23];

четырнадцатый абзац, заменить ссылку: [17] на [24].

Пункт 6.4 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51479.

Пункт 6.5. Исключить ссылку: [18].

*(Продолжение см. с. 87)*



Пункт 6.6. Заменить ссылки: [19] на [25], [20] на [26], [21] на [27], [22] на [28] (два раза).

Пункт 6.7. Заменить ссылку: [23] на [29].

Пункт 6.8 изложить в новой редакции:

«6.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ Р 53601, [30], [31], [32], [33], [34]».

Пункт 6.9. Заменить ссылки: [26] на [35], [27] на [36], [28] на [37].

Пункт 6.10. Заменить ссылки: «[29], [30], [31]» на «ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017».

Пункт 6.13 изложить в новой редакции:

«6.13 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [19], [20], [21]».

Раздел 6 дополнить пунктами — 6.14, 6.15:

«6.14 Определение диоксинов — по [38].

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

Приложение Г. Пункт Г.3, заменить ссылку: ГОСТ 13516 на ГОСТ Р 54463;

Пункт Г.4, заменить ссылку: ГОСТ 7376 на ГОСТ Р 52901.

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., 2011
- [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
- [3] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988

*(Продолжение см. с. 88)*

- |      |  |  |
|------|--|--|
| [4]  | Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87     | Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцопродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987                      |
| [5]  | СанПиН 2.3.2.1940—2005 (с изменениями)       | Организация детского питания   |
| [6]  | ТР ТС 021/2011*                              | О безопасности пищевой продукции   |
| [7]  | Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ | Технический регламент на молоко и молочную продукцию   |
| [8]  | ТР ТС 024/2011*                              | Технический регламент на масложировую продукцию  |
| [9]  | ГФ СССР X ст. 6                              | Кислота аскорбиновая (витамин С)   |
| [10] | ГФ СССР X ст. 673                            | Тиамин (витамин В <sub>1</sub> )   |
| [11] | ГФ СССР X ст. 585                            | Рибофлавин (витамин В <sub>2</sub> )   |
| [12] | ГФ СССР X ст. 192                            | Цианокобаламин (витамин В <sub>12</sub> )  |
| [13] | ГФ СССР X ст. 19                             | Кислота никотиновая (витамин РР)   |
| [14] | СанПиН 2.1.4.1074—2001                       | Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества   |
| [15] |  | Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 2000 |
| [16] |  | Требования по производству мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 1998                                      |
| [17] | ТР ТС 022/2011*                              | Пищевая продукция в части ее маркировки  |
| [18] | ТР ТС 005/2011*                              | О безопасности упаковки  |
| [19] | МУК 4.2.1913—2004                            | Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания   |
| [20] | 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      |

*(Продолжение см. с. 89)*

- [21] МУК 4.2.2304—2007 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [22] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, М., 1992
- [23] МУК 4.1.1187—2003 Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках вольт-амперометрическим методом
- [24] Р 4.1.1672—2003 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок
- [25] МУК 4.1.985—2000 Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [26] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах
- [27] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [28] 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
- [29] МУК 4.4.1.011—93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [30] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

*(Продолжение см. с. 90)*

- [31] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [32] МР 4.18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
- [33] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [34] МУК 4.1.2158—2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
- [35] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [36] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [37] ГН 1.2.1323—2010 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
- [38] МУК 99—1999 Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-парадиоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

---

\* Действуют в рамках Таможенного союза».