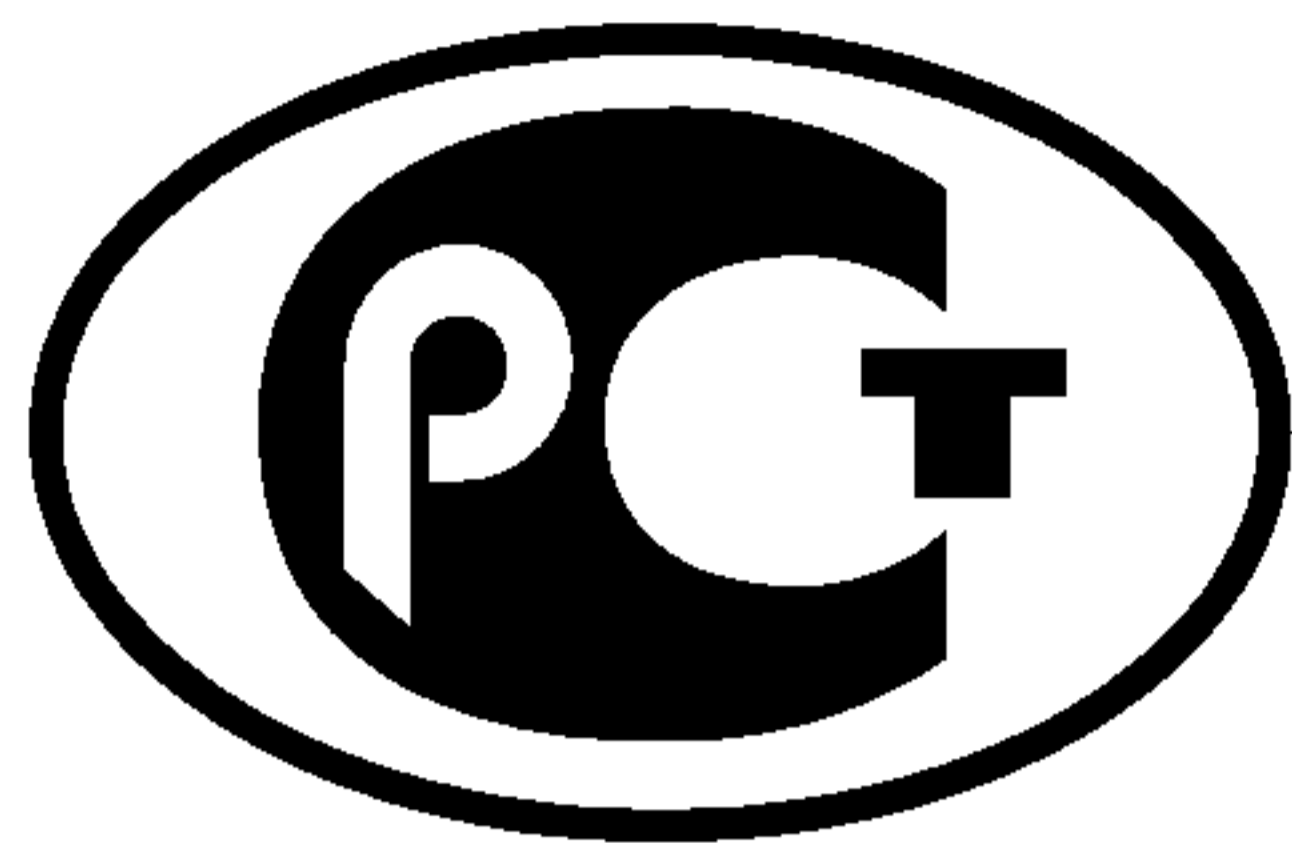

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52474—
2005

Консервы

**СОКИ, НЕКТАРЫ И КОКТЕЙЛИ
ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2005/313



Москва
Стандартинформ
2006

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ ВНИИКОП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 496-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты».

Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

© Стандартинформ, 2006

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 Классификация | 4 |
| 5 Технические требования | 8 |
| 6 Правила приемки | 12 |
| 7 Методы анализа | 12 |
| 8 Транспортирование и хранение | 13 |
| Приложение А (обязательное) Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки | 14 |
| Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г соков, нектаров и коктейлей | 15 |
| Приложение В (рекомендуемое) Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания соков, нектаров и коктейлей для питания детей раннего возраста | 18 |
| Приложение Г (рекомендуемое) Условия и периоды хранения соков, нектаров и коктейлей для питания детей раннего возраста | 19 |
| Библиография | 19 |

Консервы

СОКИ, НЕКТАРЫ И КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned foods. Juices, nectars, beverages for nutrition of babies. Specifications

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соки прямого отжима, нектары и коктейли (далее — консервы), изготовленные из свежих или замороженных фруктов, овощей или их смесей, а также из натуральных фруктовых и/или овощных полуфабрикатов, консервированных асептическим способом или быстрозамороженных, с добавлением пищевых вкусовых компонентов (для нектаров и коктейлей), фасованные в стеклянную потребительскую тару, герметично укупоренные и стерилизованные, либо фасованные в тару из комбинированных материалов асептическим способом, предназначенные для питания детей раннего возраста (до трех лет).

Требования безопасности изложены в 5.2.10, 5.2.11, 5.2.13, 5.2.14, к качеству — в 5.2.1—5.2.9, в части идентификации — в 5.2.12, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- ГОСТ Р 51122—97 Соки плодовые и овощные. Потенциометрический метод определения формольного числа
- ГОСТ Р 51123—97 Соки плодовые и овощные. Гравиметрический метод определения сульфатов
- ГОСТ Р 51124—97 Соки плодовые и овощные. Фотометрический метод определения пролина
- ГОСТ Р 51128—98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-изолимонной кислоты
- ГОСТ Р 51129—98 Соки фруктовые и овощные. Метод определения лимонной кислоты
- ГОСТ Р 51239—98 (ДИН 1138—94) Соки фруктовые и овощные. Метод определения L-яблочной кислоты
- ГОСТ Р 51240—98 (ДИН 1140—94) Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы
- ГОСТ Р 51293—99 Идентификация продукции. Общие положения
- ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- ГОСТ Р 51398—99 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения
- ГОСТ Р 51428—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания винной кислоты с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ Р 51429—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания натрия, калия, кальция и магния с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии
- ГОСТ Р 51430—99 Соки фруктовые и овощные. Спектрофотометрический метод определения содержания фосфора

ГОСТ Р 52474—2005

- ГОСТ Р 51431—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения относительной плотности
- ГОСТ Р 51432—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания золы
- ГОСТ Р 51433—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром
- ГОСТ Р 51434—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности
- ГОСТ Р 51435—99 (ИСО 8128-1—93) Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ Р 51436—99 Соки фруктовые и овощные. Титрометрический метод определения общей щелочности золы
- ГОСТ Р 51437—99 Соки фруктовые и овощные. Гравиметрический метод определения массовой доли общих сухих веществ по убыли массы при высушивании
- ГОСТ Р 51438—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания азота по Кьельдалю
- ГОСТ Р 51440—99 (ИСО 8128-2—93) Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии
- ГОСТ Р 51441—99 Соки фруктовые и овощные. Ферментативный метод определения содержания уксусной кислоты (ацетата) с помощью спектрофотометрии
- ГОСТ Р 51443—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания общих каротиноидов и их фракционного состава
- ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ Р 51938—2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы
- ГОСТ Р 51940—2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-яблочной кислоты
- ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ Р 52022—2003 Тара стеклянная для пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Марки стекла
- ГОСТ Р 52327—2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
- ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 6828—89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 6829—89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 6830—89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия
- ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей
- ГОСТ 8756.8—85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов
- ГОСТ 8756.9—78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах
- ГОСТ 8756.10—70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти
- ГОСТ 8756.11—70 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов
- ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

- ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
- ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 16524—70 Кизил свежий
- ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия
- ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия
- ГОСТ 21713—76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
- ГОСТ 21714—76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия
- ГОСТ 21715—76 Айва свежая. Технические условия
- ГОСТ 21832—76 Абрикосы свежие. Технические условия
- ГОСТ 21833—76 Персики свежие. Технические условия
- ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодные свежие. Технические условия
- ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия
- ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. Технические условия
- ГОСТ 24283—80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения
- ГОСТ 24556—89 (ИСО 6557-1—86, ИСО 6557-2—84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С
- ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности
- ГОСТ 25555.2—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта
- ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
- ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия
- ГОСТ 25896—83 Виноград свежий столовый. Технические условия
- ГОСТ 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения рН
- ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
- ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
- ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
- ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
- ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия
- ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина паутулина
- ГОСТ 28472—90 Виноград свежий ручной уборки для консервирования. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ Р 52474—2005

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29032—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения оксиметилфурфурола

ГОСТ 29187—91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

РСТ РСФСР 27—75 Черника свежая

РСТ РСФСР 351—88 Малина свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 356—88 Смородина красная и белая свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 675—82 Кабачки свежие. Технические условия

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 ГОСТ Р 51398, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 нектар фруктовый (овощной, фруктово-овощной, овощефруктовый): Жидкий продукт, полученный смешиванием фруктового и/или овощного сока и/или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых, свежих, быстрозамороженных или сохраненных свежими фруктов (овощей) с водой, сахаром или медом, в котором массовая доля сока и/или пюре составляет не менее 50 %, несброженный, но способный к брожению, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

3.2 коктейль: Жидкий продукт, полученный путем смешивания более двух видов соков и/или пюре (либо одного их вида) с другими пищевыми компонентами (молочной сывороткой и др.) с добавлением сахарного сиропа, лимонной и/или аскорбиновой кислот. Массовая доля фруктовой или фруктовой и овощной части должна составлять не менее 50 % общей массы.

4 Классификация

4.1 Консервы для питания детей раннего возраста изготавливают следующих видов:

- соки прямого отжима;
- нектары;
- коктейли.

4.2 Соки и нектары в зависимости от используемого сырья изготавливают следующих видов:

- фруктовые (из плодов и/или ягод);
- овощные (из овощей);
- фруктово-овощные (из фруктов и овощей, в которых преобладает массовая доля фруктового сока и/или пюре);

- овощефруктовые (из овощей и фруктов, в которых преобладает массовая доля овощного пюре и/или сока).

4.3 В зависимости от применяемой технологии соки и нектары изготавливают:

- осветленными;
- неосветленными;
- с мякотью.

Соки овощные (кроме свекольного) и коктейли изготавливают только с мякотью, сок свекольный — неосветленным.

4.4 Соки и нектары с мякотью и коктейли изготавливают только гомогенизированными.

4.5 Соки, нектары и коктейли могут быть изготовлены с добавлением аскорбиновой кислоты — с витамином С.

4.6 Наименования соков, нектаров и коктейлей — в соответствии с таблицами 1—4.

Т а б л и ц а 1 — Физико-химические показатели фруктовых осветленных и неосветленных соков и нектаров

| Вид и наименование консервов | Массовая доля, % | |
|---------------------------------|-------------------------------------|--|
| | растворимых сухих веществ, не менее | титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту ¹⁾ |
| Соки прямого отжима | | |
| айвовый | 11 | 0,3—0,8 |
| виноградный осветленный | 16 | 0,2—0,8 |
| вишневый | 13 | 0,4—0,8 |
| крыжовниковый | 13 | 0,4—0,8 |
| малиновый | 8 | 0,3—0,8 |
| черешневый | 11 | 0,2—0,6 |
| черносмородиновый | 12 | 0,5—0,8 |
| яблочный | 11 | 0,2—0,8 |
| виноградно-яблочный | 12 | 0,2—0,8 |
| вишнево-черешневый | 11 | 0,4—0,8 |
| грушево-яблочный | 10 | 0,2—0,8 |
| яблочно-виноградный | 12 | 0,3—0,8 |
| Нектары: | | |
| айвовый | 14 | 0,3—0,8 |
| брусничный | 12 | 0,4—0,8 |
| вишневый | 14 | 0,4—0,8 |
| голубичный | 14 | 0,6—0,8 |
| кизилковый | 14 | 0,3—0,8 |
| клюквенный | 12 | 0,5—0,8 |
| красносмородиновый | 12 | 0,6—0,8 |
| крыжовниковый | 12 | 0,5—0,8 |
| малиновый | 12 | 0,5—0,8 |
| сливовый | 12 | 0,3—0,8 |
| черничный | 12 | 0,5—0,8 |
| черносмородиновый | 14 | 0,6—0,8 |
| яблочный | 12 | 0,2—0,8 |
| бруснично-яблочный | 14 | 0,5—0,8 |
| вишнево-яблочный | 14 | 0,4—0,8 |
| красносмородиново-яблочный | 12 | 0,5—0,8 |
| яблочно-брусничный | 12 | 0,5—0,8 |
| яблочно-виноградный осветленный | 12 | 0,2—0,8 |
| яблочно-вишневый | 14 | 0,3—0,8 |
| яблочно-клюквенный | 14 | 0,3—0,8 |
| яблочно-красносмородиновый | 14 | 0,5—0,8 |
| яблочно-черничный | 12 | 0,3—0,8 |
| яблочно-черносмородиновый | 14 | 0,4—0,8 |

¹⁾ Для виноградного сока в расчете на винную кислоту.

Т а б л и ц а 2 — Физико-химические показатели фруктовых соков и нектаров с мякотью

| Вид и наименование консервов | Массовая доля, % | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--|--------|
| | растворимых сухих веществ, не менее | титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту | мякоти |
| Соки прямого отжима с мякотью: | | | |
| абрикосовый | 12 | 0,6—0,8 | 16—25 |
| брусничный | 8 | 0,6—0,8 | 14—25 |
| вишневый | 12 | 0,6—0,8 | 14—25 |
| грушевый (из культурных сортов) | 10 | 0,1—0,8 | 18—25 |
| земляничный (клубничный) | 8 | 0,6—0,8 | 12—25 |
| кизилковый | 9 | 0,6—0,8 | 12—25 |
| клюквенный | 8 | 0,6—0,8 | 12—25 |
| красносмородиновый | 8 | 0,6—0,8 | 12—25 |
| крыжовниковый | 12 | 0,6—0,8 | 14—25 |
| малиновый | 10 | 0,6—0,8 | 12—25 |
| персиковый | 10 | 0,3—0,8 | 12—25 |
| сливовый | 12 | 0,3—0,8 | 14—25 |
| черешневый | 10 | 0,2—0,5 | 12—25 |
| черничный | 8 | 0,6—0,8 | 12—25 |
| черносмородиновый | 11 | 0,5—0,8 | 12—25 |
| яблочный (из культурных сортов) | 10 | 0,2—0,8 | 15—25 |
| Нектары с мякотью: | | | |
| абрикосовый | 14 | 0,3—0,8 | 12—22 |
| айвовый | 13 | 0,3—0,8 | 15—22 |
| алычовый | 14 | 0,3—0,8 | 12—22 |
| брусничный | 14 | 0,5—0,8 | 12—22 |
| вишневый | 14 | 0,3—0,8 | 12—22 |
| голубичный | 14 | 0,5—0,8 | 10—22 |
| грушевый (из культурных сортов) | 12 | 0,1—0,8 | 12—22 |
| земляничный (клубничный) | 12 | 0,3—0,8 | 12—28 |
| кизилковый | 15 | 0,2—0,8 | 15—22 |
| клюквенный | 12 | 0,5—0,8 | 12—22 |
| красносмородиновый | 12 | 0,4—0,8 | 12—22 |
| крыжовниковый | 12 | 0,3—0,8 | 14—22 |
| малиновый | 12 | 0,2—0,8 | 12—22 |
| персиковый | 13 | 0,3—0,8 | 12—22 |
| сливовый | 12 | 0,2—0,8 | 12—22 |
| черешневый | 12 | 0,2—0,8 | 12—22 |
| черничный | 14 | 0,4—0,8 | 10—22 |
| черносмородиновый | 14 | 0,4—0,8 | 10—22 |
| яблочный | 12 | 0,2—0,8 | 15—25 |
| айвово-абрикосовый | 13 | 0,3—0,8 | 10—22 |
| айвово-красносмородиновый | 12 | 0,3—0,8 | 10—22 |
| айвово-персиковый | 13 | 0,3—0,8 | 10—22 |
| айвово-черносмородиновый | 12 | 0,3—0,8 | 10—22 |
| алычово-абрикосовый | 12 | 0,3—0,8 | 10—22 |
| грушево-абрикосовый | 12 | 0,3—0,8 | 12—22 |
| грушево-персиковый | 12 | 0,3—0,8 | 10—22 |
| грушево-сливовый (алычовый) | 14 | 0,3—0,8 | 10—22 |
| персиково-черешневый | 12 | 0,3—0,7 | 10—22 |
| персиково-вишневый | 14 | 0,3—0,8 | 10—22 |
| персиково-красносмородиновый | 14 | 0,3—0,8 | 10—22 |
| персиково-черносмородиновый | 13 | 0,3—0,8 | 12—25 |
| персиково-яблочный | 14 | 0,2—0,8 | 14—25 |
| сливово-абрикосовый | 14 | 0,4—0,8 | 14—30 |
| сливово-айвовый | 14 | 0,3—0,8 | 14—30 |
| сливово-виноградный | 13 | 0,3—0,8 | 14—30 |
| сливово-вишневый | 14 | 0,4—0,8 | 14—30 |
| сливово-персиковый | 12 | 0,3—0,8 | 14—30 |
| сливово-черносмородиновый | 14 | 0,4—0,8 | 14—25 |

Окончание таблицы 2

| Вид и наименование консервов | Массовая доля, % | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|--------|
| | растворимых сухих веществ, не менее | титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту | мякоти |
| сливово-черешневый | 12 | 0,2—0,8 | 10—22 |
| сливово-яблочный | 12 | 0,4—0,8 | 14—30 |
| черешнево-грушевый | 12 | 0,3—0,8 | 12—25 |
| черешнево-вишневый | 14 | 0,3—0,8 | 10—25 |
| черешнево-черносмородиновый | 14 | 0,4—0,8 | 10—25 |
| яблочно-абрикосовый | 12 | 0,3—0,8 | 12—30 |
| яблочно-алычовый | 12 | 0,3—0,8 | 12—25 |
| яблочно-айвовый | 13 | 0,2—0,8 | 14—30 |
| яблочно-грушевый | 12 | 0,2—0,8 | 14—30 |
| яблочно-вишневый | 14 | 0,2—0,8 | 12—25 |
| яблочно-клубничный (земляничный) | 12 | 0,3—0,7 | 10—22 |
| яблочно-красносмородиновый | 14 | 0,3—0,7 | 10—22 |
| яблочно-малиновый | 12 | 0,3—0,7 | 10—22 |
| яблочно-персиковый | 12 | 0,2—0,8 | 14—22 |
| яблочно-сливовый | 12 | 0,2—0,8 | 14—22 |
| яблочно-черешневый | 12 | 0,2—0,7 | 10—22 |
| яблочно-черничный | 14 | 0,2—0,8 | 10—22 |
| яблочно-черносмородиновый | 14 | 0,3—0,7 | 10—22 |

Т а б л и ц а 3 — Физико-химические показатели овощных, овощефруктовых и фруктово-овощных соков и нектаров

| Вид и наименование консервов | Массовая доля, % | | |
|------------------------------|-------------------------------------|--|--------|
| | растворимых сухих веществ, не менее | титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту | мякоти |
| Соки прямого отжима: | | | |
| морковный | 8 | 0,1—0,3 | 17—30 |
| свекольный | 5 | 0,1—0,2 | — |
| томатный | 5 | 0,2—0,6 | 8—20 |
| томатный «Солнышко» | 5 | 0,2—0,6 | 14—30 |
| томатно-виноградный | 6 | 0,3—0,6 | 14—25 |
| томатно-яблочный | 5 | 0,3—0,6 | 14—25 |
| Нектары: | | | |
| морковный | 9 | 0,1—0,2 | 14—25 |
| свекольный | 11 | 0,2—0,5 | 15—25 |
| тыквенный | 14 | 0,2—0,4 | 12—25 |
| грушево-тыквенный | 12 | 0,1—0,5 | 14—25 |
| морковно-брусничный | 14 | 0,5—0,9 | 14—25 |
| морковно-виноградный | 12 | 0,3—0,4 | 14—25 |
| морковно-клюквенный | 17 | 0,5—0,8 | 14—25 |
| морковно-яблочный | 12 | 0,3—0,4 | 14—25 |
| тыквенно-абрикосовый | 13 | 0,3—0,5 | 14—25 |
| тыквенно-айвовый | 11 | 0,2—0,6 | 14—25 |
| тыквенно-алычовый | 14 | 0,5—0,8 | 14—25 |
| тыквенно-грушевый | 13 | 0,1—0,5 | 14—25 |
| тыквенно-сливовый | 12 | 0,1—0,6 | 14—25 |
| тыквенно-яблочный | 12 | 0,1—0,6 | 14—25 |

Т а б л и ц а 4 — Физико-химические показатели коктейлей

| Вид и наименование консервов | Массовая доля, % | | |
|---|-------------------------------------|--|--------|
| | растворимых сухих веществ, не менее | титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту | мякоти |
| Коктейли: | | | |
| сливовый | 14 | 0,2—0,6 | 10—22 |
| яблочный | 12 | 0,2—0,6 | 10—22 |
| яблочно-сливовый | 12 | 0,2—0,8 | 10—22 |
| «Буратино» из моркови, винограда, яблок | 11 | 0,2—0,7 | 20—30 |
| «Гномик» из кабачков, яблок, сливы и алычи | 12 | 0,5—0,7 | 15—30 |
| «Золушка» из кабачков, яблок и абрикосов | 10 | 0,5—0,7 | 15—30 |
| «Лакомка» из кабачков, яблок и черной смородины | 11 | 0,5—0,7 | 15—30 |
| «Ягодка» из кабачков, яблок и вишен | 10 | 0,5—0,7 | 15—30 |

5 Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Т а б л и ц а 5

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид и консистенция: - соков и нектаров фруктовых, фруктово-овощных и коктейлей | <p>Осветленных — прозрачная жидкость; допускается легкая опалесценция.</p> <p>Неосветленных — естественно мутная жидкость, прозрачность не обязательна. Допускается осадок на дне тары.</p> <p>С мякотью — однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью.</p> <p>Допускаются для соков, нектаров и коктейлей с мякотью:</p> <ul style="list-style-type: none"> - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета; - незначительное расслаивание и небольшой уплотненный осадок на дне тары; - наличие твердых крупиц мякоти в соках и нектарах из груш и айвы или с их добавлением; - наличие единичных волосков для соков и нектаров из земляники (клубники) и малины |
| соков и нектаров овощных и овощефруктовых | <p>Неосветленного свекольного сока — естественно мутная жидкость, прозрачность не обязательна. Допускается осадок на дне тары.</p> <p>Соков и нектаров с мякотью — однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной гомогенизированной мякотью.</p> <p>Допускается при хранении консервов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оседание частиц мякоти, расслаивание; - выпадение осадка на дне тары светлого оттенка; - наличие в верхней части характерного кольца оранжевого цвета для соков и нектаров, содержащих морковь и тыкву |
| Вкус и аромат | <p>Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованному сырью или смеси компонентов, прошедшим тепловую обработку.</p> <p>Для соков и нектаров из моркови или с добавлением морковного сока или пюре допускается легкая естественная горечь.</p> <p>Не допускаются посторонние привкус и запах</p> |
| Цвет | <p>Однородный по всей массе, свойственный цвету сока или пюре из использованных фруктов, овощей или смеси компонентов, из которых изготовлен продукт</p> |

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблицах 1—4.

5.2.3 Значение показателя «Цвет» по прибору «Томаколор» для томатного сока и томатного сока «Солнышко» не должно превышать 48 делений условной шкалы.

5.2.4 Массовая доля осадка, %, не более:

- во фруктовых соках:

осветленных — 0,1,

неосветленных — 0,8;

- в нектарах:

осветленных — 0,1,

неосветленных — 0,4.

5.2.5 Массовая доля витамина С в консервах, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты, должна соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.2.6 Массовая доля этилового спирта в консервах не должна превышать 0,2 %.

5.2.7 Минимальная общая массовая доля соков и /или пюре в нектарах и коктейлях должна составлять не менее 50 %.

5.2.8 Качество измельчения гомогенизированных консервов с мякотью должно соответствовать следующим требованиям: количество частиц мякоти размером более 150 мкм не должно превышать 30 %, в том числе размером свыше 300 мкм — не более 7 % общего количества частиц.

5.2.9 Массовая концентрация оксиметилфурфурола в консервах не должна превышать 10 мг/дм³.

5.2.10 Массовая доля минеральных примесей в соках и нектарах, изготовленных из земляники, малины, голубики, брусники, клюквы или с добавлением этих ягод, не должна превышать 0,005 %, в остальных консервах минеральные примеси не допускаются.

5.2.11 Посторонние примеси и примеси растительного происхождения не допускаются.

5.2.12 Рекомендуемые значения дополнительных показателей, используемых для идентификации в целях установления соответствия сока и нектара заявленному наименованию и выявления фальсификации соков и нектаров следующих наименований: яблочного, виноградного, грушевого, абрикосового, черносмородинового, вишневого, земляничного, малинового, персикового, приведены в [2] (раздел Б)²⁾.

5.2.13 Содержание токсичных элементов, нитратов, хлорорганических пестицидов, радионуклидов и микотоксина патулина в консервах, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации³⁾.

5.2.14 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации³⁾, и должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности:

- абрикосовые, грушевые, персиковые соки и нектары (и изготовленные из двух и более видов соков и/или пюре, в состав которых входят эти фрукты) с pH 3,8 и выше, а также коктейли и овощные (овощефруктовые, фруктово-овощные) соки и нектары — для консервов группы А,

- томатные соки — для консервов группы Б,

- остальные фруктовые соки и нектары — для консервов группы Г.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов для питания детей раннего возраста применяют следующие сырье и полуфабрикаты:

абрикосы свежие по ГОСТ 21832;

айву свежую по ГОСТ 21715;

алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;

алычу мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — установленным нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

²⁾ Рекомендуемые значения подлежат уточнению [2];

³⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — установленных нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [3].

бруснику свежую по ГОСТ 20450;
виноград свежий по ГОСТ 25896, ГОСТ 28472;
вишню свежую по ГОСТ 21921;
голубику свежую по документу, требованиям которого она должна соответствовать;
груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714;
землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
кизил свежий по ГОСТ 16524;
клюкву свежую по ГОСТ 19215;
крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
малину свежую по РСТ РСФСР 351;
персики свежие по ГОСТ 21833;
сливы свежие по ГОСТ 21920;
смородину красную свежую по РСТ РСФСР 356;
смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
черешню свежую по ГОСТ 21922;
чернику свежую по РСТ РСФСР 27;
яблоки свежие по ГОСТ 27572;
кабачки свежие по РСТ РСФСР 675;
морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
томаты свежие по документу, требованиям которого они должны соответствовать;
тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
пюре-полуфабрикаты фруктовые для детского питания асептического консервирования — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
пюре-полуфабрикаты фруктовые быстрозамороженные для детского питания — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
пюре-полуфабрикаты овощные быстрозамороженные для детского питания — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
пюре-полуфабрикаты овощные для детского питания асептического консервирования — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
пюре-полуфабрикаты фруктовые и овощные асептического консервирования или замороженные, импортные, разрешенные для использования в производстве продуктов детского питания в установленном порядке;
полуфабрикаты соковые фруктовые прямого отжима для детского питания асептического консервирования — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
полуфабрикаты соковые фруктовые асептического консервирования или замороженные, импортные, разрешенные для использования в производстве продуктов детского питания в установленном порядке;
кислоту аскорбиновую — по [4];
кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
мед натуральный по ГОСТ 19792;
сахар-песок по ГОСТ 21 цветностью до 0,8 единиц Штаммера;
воду питьевую, отвечающую санитарным нормам и правилам [5], не содержащую в 100 см³ спор мезофильных клостридий;
сыворотку молочную пищевую для детского питания, с кислотностью не более 75° по Тернеру — по документу, в соответствии с которым она изготовлена.
Свежие фрукты и овощи должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортности). Допускается использовать свежие фрукты, по размерам соответствующие второму сорту.
Полуфабрикаты, используемые для изготовления соков, нектаров и коктейлей, должны быть выработаны из свежих фруктов и овощей не ниже первого сорта, по размерам — не ниже второго сорта (при наличии сортности).
Допускается использование импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенного для использования в производстве консервов для питания детей раннего возраста в установленном порядке.

Не допускается использование генетически модифицированного сырья и полуфабрикатов, изготовленных из этого сырья.

Не допускается в производстве фруктовых консервов использование ароматизаторов, концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ, ароматических экстрактов и эссенций, полученных из фруктов того же наименования или других фруктов; красителей, подкрашивающих экстрактов, продуктов водной экстракции измельченного сырья, мякоти, кожуры и других отдельных частей фруктов, в том числе полученных с применением дополнительной ферментативной обработки с целью разжижения; концентрированных соков; концентрированных пюре, а также других видов сырья, кроме приведенных.

Сырье и полуфабрикаты, по показателям безопасности и микробиологическим показателям, не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13799 со следующими дополнениями.

5.4.1.1 На этикетке или непосредственно на потребительской таре указывают:

- «гомогенизированный» — для консервов с мякотью;
- «осветленный» или «неосветленный» — для осветленных и неосветленных соков и нектаров, соответственно;
- «с витамином С» — для консервов с добавлением аскорбиновой кислоты;
- массовую долю соков и/или пюре в нектарах и коктейлях;
- рекомендации по употреблению, возраст ребенка, условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки (приложение А);
- надпись: «Перед употреблением встряхивать» (для соков, нектаров и коктейлей с мякотью);
- пищевую ценность 100 г продукта (приложение Б);
- содержание витамина С — для консервов, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты.

5.4.1.2 Наименование сока, нектара или коктейля размещают (для пакетов — на лицевой стороне: при различных по площади сторонах пакета — на одной из больших сторон; при одинаковых по площади сторонах пакета — на любой из них) и указывают в виде: «сок (нектар) N-й», «N-й сок (нектар)» или «сок (нектар) из N», где N — наименование фруктов, из которых изготовлен сок или нектар (таблицы 1—4).

В непосредственной близости от наименования сока указывают «сок прямого отжима».

5.4.1.3 Информация о сортовых особенностях и/или особенностях вида фруктов, например «из зеленых яблок», может быть нанесена на этикетку или непосредственно на упаковку потребительской тары только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации.

5.4.1.4 На этикетку или непосредственно на упаковку (потребительскую тару) не допускается наносить изображение фруктов и овощей, которые не использованы для изготовления консервов.

5.4.1.5 На крышках консервов, фасованных в стеклянные банки типов II и IV с укупоркой типа ПТ и в банки типа III с укупоркой винтовыми крышками, наносят надпись: «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия доброкачественности. При вскрытии банки должен быть ясно слышен хлопок».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

На транспортную тару с консервами в потребительской упаковке дополнительно наносят манипуляционный знак «Ограничение температуры».

5.4.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для применения в установленном порядке.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы для питания детей раннего возраста фасуют в герметично укупориваемую стеклянную тару и тару из комбинированных материалов вместимостью не более 250 см³ и упаковывают в транспортную тару.

Стеклянная тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены в производстве консервов для питания детей раннего возраста в установленном порядке.

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — установленных нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [3].

5.5.2 Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность и соответствие продукции требованиям настоящего стандарта, в том числе по показателям, используемым при идентификации, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов и рекомендуемые укупорочные средства приведены в приложении В.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек, разрешенных в установленном порядке для фасования консервов для питания детей раннего возраста.

5.5.3 Объем продукта в одной потребительской упаковочной единице должен соответствовать номинальному, указанному в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений объема в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Удостоверение качества, сопровождающее партию консервов, должно содержать:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- количество потребительских упаковочных единиц;
- объем продукта в потребительской упаковочной единице;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, объема, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

6.3 Качество измельчения гомогенизированных консервов определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке их качества.

6.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина и радионуклидов проводят с периодичностью, установленной изготовителем по согласованию с территориальным уполномоченным органом, но не реже одного раза в квартал.

6.5 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с [6].

6.6 Идентификацию для установления соответствия сока и нектара заявленному наименованию и выявления фальсификации проводят при возникновении разногласий в оценке качества продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51293.

Наименования соков и нектаров подтверждают при соответствии органолептических и физико-химических показателей (таблицы 1—5).

П р и м е ч а н и е — Для идентификации наименований соков и нектаров, указанных в 5.2.12, в качестве дополнительных документов при согласовании заинтересованных сторон могут быть использованы справочные документы [2].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [7].

7.2 Определение органолептических показателей (5.2.1, таблица 5) — по ГОСТ 8756.1, массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ Р 51433 или ГОСТ 28562, массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ Р 51434 или ГОСТ 25555.0, массовой доли осадка — по ГОСТ 8756.9, массовой доли мя-

коти — по ГОСТ 8756.10, массовой доли этилового спирта — по ГОСТ 25555.2, pH — по ГОСТ 26188, массовой концентрации оксиметилфурфузола — по ГОСТ 29032, массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3, наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323.

Посторонние примеси определяют визуально.

В случае разногласий в оценке внешнего вида осветленных соков проводят анализ по ГОСТ 8756.11.

7.3 Определение витамина С в соках с добавлением аскорбиновой кислоты — по ГОСТ 24556.

7.4 Определение качества измельчения гомогенизированных соков с мякотью, нектаров и коктейлей — по ГОСТ 24283.

7.5 Определение цвета томатного сока и томатного сока «Солнышко» — по ГОСТ 8756.8.

7.6 Определение объема продукта в одной потребительской упаковочной единице — по ГОСТ 8756.1.

7.7 Определение герметичности стеклянной тары — по ГОСТ 8756.18.

7.8 Определение дополнительных показателей, используемых для идентификации фруктовых соков и нектаров, в целях подтверждения соответствия сока и нектара заявленным наименованиям и выявления фальсификации проводят по ГОСТ Р 51122 — ГОСТ Р 51124, ГОСТ Р 51128, ГОСТ Р 51129, ГОСТ Р 51239, ГОСТ Р 51240, ГОСТ Р 51428 — ГОСТ Р 51434, ГОСТ Р 51436 — ГОСТ Р 51438, ГОСТ Р 51441, ГОСТ Р 51443, ГОСТ Р 51938, ГОСТ Р 51940.

7.9 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538; микотоксина патулина — по ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440, ГОСТ 28038; радионуклидов — по [7]—[9]; нитратов — по ГОСТ 29270; пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам [10].

7.10 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.11 Микробиологические анализы на соответствие требованиям промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов для питания детей раннего возраста — по ГОСТ 13799.

Консервы, фасованные в стеклянную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности консервов для питания детей раннего возраста устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (условия и периоды хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Г).

**Приложение А
(обязательное)**

**Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой
потребительской упаковки**

Таблица А.1

| Вид и наименование консервов | Возраст ребенка | Количество продукта | Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки |
|--|--|---|--|
| Фруктовые соки осветленные: грушевый, яблочный | С 3 мес | Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г | После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут |
| виноградно-яблочный, яблочно-виноградный виноградный | С 6 мес С 9 мес | То же Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г | То же » |
| остальные соки осветленные и неосветленные, в том числе купажированные Нектары (осветленные и неосветленные): яблочно-виноградный | С 5 мес С 6 мес | То же Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г | » » |
| остальные (моно- и поликомпонентные) Соки с мякотью: яблочный, грушевый | С 5 мес С 4 мес | То же Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50—100 г | » » |
| абрикосовый, сливовый, персиковый | С 4 мес | Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г | » |
| земляничный (клубничный) остальные | С 6 мес С 5 мес | То же » | » » |
| Нектары с мякотью: земляничный, яблочно-земляничный остальные | С 6 мес С 5 мес | » » | » » |
| Овощные соки и нектары: морковный томатный и купажированные (в состав которых входят томаты) свекольный неосветленный остальные соки и нектары | С 4 мес С 6 мес С 6 мес С 6 мес | » » » » | » » » » |
| Коктейли | С 6 мес | » | » |
| <p>П р и м е ч а н и я 1 Сроки введения в прикорм (возраст ребенка) и количество продукта — в соответствии с рекомендациями [11]. 2 Употребление консервов с витамином С — аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.</p> | | | |

**Приложение Б
(справочное)**

Пищевая ценность 100 г соков, нектаров и коктейлей

Т а б л и ц а Б.1 — Пищевая ценность осветленных и неосветленных соков и нектаров

| Наименование консервов | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---------------------------------|-------------|--------------------|
| Соки прямого отжима: | | |
| айвовый | 11 | 44 |
| виноградный осветленный | 16 | 64 |
| вишневый | 13 | 52 |
| крыжовниковый | 13 | 52 |
| малиновый | 8 | 32 |
| черешневый | 11 | 44 |
| черносмородиновый | 12 | 48 |
| яблочный | 11 | 44 |
| виноградно-яблочный | 12 | 48 |
| вишнево-черешневый | 11 | 44 |
| грушево-яблочный | 10 | 40 |
| яблочно-виноградный | 12 | 48 |
| Нектары: | | |
| айвовый | 14 | 56 |
| брусничный | 12 | 48 |
| вишневый | 14 | 56 |
| голубичный | 11 | 44 |
| кизильный | 14 | 56 |
| клюквенный | 12 | 48 |
| красносмородиновый | 12 | 48 |
| крыжовниковый | 12 | 48 |
| малиновый | 12 | 48 |
| сливовый | 12 | 48 |
| черничный | 12 | 48 |
| черносмородиновый | 14 | 56 |
| яблочный | 12 | 48 |
| бруснично-яблочный | 14 | 56 |
| вишнево-яблочный | 14 | 56 |
| красносмородиново-яблочный | 12 | 48 |
| яблочно-брусничный | 12 | 48 |
| яблочно-виноградный осветленный | 12 | 48 |
| яблочно-вишневый | 14 | 56 |
| яблочно-клюквенный | 14 | 56 |
| яблочно-красносмородиновый | 14 | 56 |
| яблочно-черничный | 12 | 48 |
| яблочно-черносмородиновый | 14 | 56 |

Т а б л и ц а Б.2 — Пищевая ценность соков и нектаров с мякотью

| Наименование консервов | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---------------------------------------|-------------|--------------------|
| Соки прямого отжима с мякотью: | | |
| абрикосовый | 12 | 48 |
| брусничный | 8 | 32 |
| вишневый | 12 | 48 |
| грушевый (из культурных сортов) | 10 | 40 |
| земляничный (клубничный) | 8 | 32 |
| кизильный | 9 | 36 |
| клюквенный | 8 | 32 |
| красносмородиновый | 8 | 32 |
| крыжовниковый | 12 | 48 |
| малиновый | 10 | 40 |

Окончание таблицы Б.2

| Наименование консервов | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---------------------------------|-------------|--------------------|
| персиковый | 10 | 40 |
| сливовый | 12 | 48 |
| черешневый | 10 | 40 |
| черничный | 8 | 32 |
| черносмородиновый | 11 | 44 |
| яблочный (из культурных сортов) | 10 | 40 |
| Нектары с мякотью: | | |
| абрикосовый | 14 | 56 |
| айвовый | 13 | 52 |
| алычовый | 14 | 56 |
| брусничный | 14 | 56 |
| вишневый | 14 | 56 |
| голубичный | 14 | 56 |
| грушевый | 12 | 48 |
| земляничный (клубничный) | 12 | 48 |
| кизильовый | 15 | 60 |
| клюквенный | 12 | 48 |
| красносмородиновый | 12 | 48 |
| крыжовниковый | 12 | 48 |
| малиновый | 12 | 48 |
| персиковый | 13 | 52 |
| сливовый | 12 | 48 |
| черешневый | 12 | 48 |
| черничный | 14 | 56 |
| черносмородиновый | 14 | 56 |
| яблочный | 12 | 48 |
| айвово-абрикосовый | 13 | 52 |
| айвово-красносмородиновый | 12 | 48 |
| айвово-персиковый | 13 | 52 |
| айвово-черносмородиновый | 12 | 48 |
| алычово-абрикосовый | 12 | 48 |
| грушево-абрикосовый | 12 | 48 |
| грушево-персиковый | 12 | 48 |
| грушево-сливовый (алычовый) | 14 | 56 |
| персиково-черешневый | 12 | 48 |
| персиково-вишневый | 14 | 56 |
| персиково-красносмородиновый | 14 | 56 |
| персиково-черносмородиновый | 13 | 52 |
| персиково-яблочный | 14 | 56 |
| сливово-абрикосовый | 14 | 56 |
| сливово-айвовый | 14 | 56 |
| сливово-виноградный | 13 | 52 |
| сливово-вишневый | 14 | 56 |
| сливово-персиковый | 12 | 48 |
| сливово-черносмородиновый | 14 | 56 |
| сливово-черешневый | 12 | 48 |
| сливово-яблочный | 12 | 48 |
| черешнево-грушевый | 12 | 48 |
| черешнево-вишневый | 14 | 56 |
| черешнево-черносмородиновый | 14 | 56 |
| яблочно-абрикосовый | 12 | 48 |
| яблочно-алычовый | 12 | 48 |
| яблочно-айвовый | 13 | 52 |
| яблочно-грушевый | 12 | 48 |
| яблочно-вишневый | 14 | 56 |
| яблочно-клубничный | 12 | 48 |
| яблочно-красносмородиновый | 14 | 56 |
| яблочно-малиновый | 12 | 48 |
| яблочно-персиковый | 12 | 48 |
| яблочно-сливовый | 12 | 48 |
| яблочно-черешневый | 12 | 48 |
| яблочно-черничный | 14 | 56 |
| яблочно-черносмородиновый | 14 | 56 |

Т а б л и ц а Б.3 — Пищевая ценность овощных, овощефруктовых и фруктово-овощных соков и нектаров

| Наименование консервов | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|------------------------|-------------|--------------------|
| Соки прямого отжима: | | |
| морковный | 8 | 32 |
| свекольный | 5 | 20 |
| томатный | 5 | 20 |
| томатный «Солнышко» | 5 | 20 |
| томатно-виноградный | 6 | 24 |
| томатно-яблочный | 5 | 20 |
| Нектары: | | |
| морковный | 9 | 36 |
| свекольный | 11 | 44 |
| тыквенный | 14 | 56 |
| грушево-тыквенный | 12 | 48 |
| морковно-брусничный | 14 | 56 |
| морковно-виноградный | 12 | 48 |
| морковно-клюквенный | 17 | 68 |
| морковно-яблочный | 12 | 48 |
| тыквенно-абрикосовый | 13 | 52 |
| тыквенно-айвовый | 11 | 44 |
| тыквенно-алычовый | 14 | 56 |
| тыквенно-грушевый | 13 | 52 |
| тыквенно-сливовый | 12 | 48 |
| тыквенно-яблочный | 12 | 48 |

Т а б л и ц а Б.4 — Пищевая ценность коктейлей

| Наименование консервов | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---|-------------|--------------------|
| Сливовый | 14 | 56 |
| Яблочный | 12 | 48 |
| Яблочно-сливовый | 12 | 48 |
| «Буратино» из моркови, винограда, яблок | 11 | 44 |
| «Гномик» из кабачков, яблок, сливы и алычи | 12 | 48 |
| «Золушка» из кабачков, яблок и абрикосов | 10 | 40 |
| «Лакомка» из кабачков, яблок и черной смородины | 11 | 44 |
| «Ягодка» из кабачков, яблок и вишен | 10 | 40 |

Приложение В
(рекомендуемое)

**Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства для фасования
и упаковывания соков, нектаров и коктейлей для питания детей раннего возраста**

В.1 Соки, нектары и коктейли для питания детей раннего возраста фасуют в:

- стеклянные банки с венчиком горловины I-58 вместимостью 250 см³ по ГОСТ 5717.2 из бесцветного стекла по ГОСТ Р 52022;
- стеклянные банки с венчиком горловины III-58 вместимостью не более 250 см³ по ГОСТ 5717.2 или по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены, из бесцветного стекла по ГОСТ Р 52022;
- стеклянные банки типа I с венчиком горловины I-58 и III-53 вместимостью 250 см³ по ГОСТ Р 52327;
- стеклянные банки типа II с венчиком горловины II-51 и III-53 вместимостью 230 см³ по ГОСТ Р 52327;
- стеклянные банки типа III с венчиком горловины III-53 вместимостью 250 см³ по ГОСТ Р 52327;
- стеклянные банки типа IV с венчиком горловины II-51 и III-53 вместимостью 100 см³ и 130 см³ по ГОСТ Р 52327;
- стеклянные банки типа IV вместимостью 100—250 см³ по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные бутылки типа XI из бесцветного стекла вместимостью не более 250 см³ по ГОСТ 10117.2;
- стеклянные бутылки типов I, II, III с венчиком горловины В-28Д вместимостью не более 250 см³ по ГОСТ Р 52327;
- стеклянные бутылки типа В₂-28 из бесцветного стекла вместимостью не более 250 см³ по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, разрешенные для контакта с фруктовыми и овощными соками, нектарами и коктейлями для детского питания в установленном порядке, вместимостью не более 250 см³;
- стеклянные импортные банки и бутылки вместимостью не более 250 см³, разрешенные в установленном порядке для фасования продуктов детского питания.

В.2 Стеклянные банки и бутылки укупоривают:

- банки с венчиком горловины I-58 (по ГОСТ 5717.2) и банки типа I с венчиком горловины I-58 и III-53 (по ГОСТ Р 52327) — металлическими лакированными крышками промышленного применения — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки с венчиком горловины типа III (по ГОСТ 5717.2) — металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции, с обязательным наличием кнопки безопасности — по ГОСТ 25749 или по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки типов II и IV (по ГОСТ Р 52327) — металлическими лакированными крышками типа ПТ, для пастеризуемой или стерилизуемой продукции — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные банки типа III-58 (по ГОСТ Р 52327) и импортные банки — металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции, с обязательным наличием кнопки безопасности — по ГОСТ 25749 или по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные бутылки типа XI по ГОСТ 10117.2 — кроненпробками (кроме кроненпробок с корковой и резиновой прокладками) — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные бутылки типов I, II и III (по ГОСТ Р 52327) — металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции, с обязательным наличием кнопки безопасности — по ГОСТ 25749 или по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- стеклянные бутылки типа В₂-28 укупоривают алюминиевыми колпачками типа «АВИС» по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

В.3 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ 13799, разрешенную в установленном порядке.

**Приложение Г
(рекомендуемое)**

**Условия и периоды хранения соков, нектаров и коктейлей
для питания детей раннего возраста**

Условия и периоды хранения, в течение которых консервы для питания детей раннего возраста сохраняют свое качество при температуре от 2 °С до 25 °С, со дня изготовления, не более:

- в стеклянной таре (кроме банок типа IV-51 и бутылок вместимостью не более 200 см³):
фруктовые светлоокрашенные и овощные — 24 мес,
фруктовые темноокрашенные — 12 мес;
 - в упаковке из комбинированных материалов:
все консервы — 12 мес;
 - в банках типа IV-51 и бутылках вместимостью не более 200 см³:
фруктовые светлоокрашенные — 30 мес,
фруктовые темноокрашенные и овощефруктовые — 18 мес.
- Период хранения консервов с витамином С — не более 12 мес.

Библиография

- | | | |
|------|------------------------|--|
| [1] | СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] | | Свод практических правил для оценки качества фруктовых и овощных соков Ассоциации промышленности соков и нектаров из фруктов и овощей Европейского Союза, 2003 г (Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices of the Association of the Industry of Juices and Nectars from Fruits and Vegetables of the European Union, 2003) ¹⁾ |
| [3] | ГН 1.2.1323—2003 | Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень) |
| [4] | ФС 42-2668—95 | Кислота аскорбиновая (витамин С) |
| [5] | СанПиН 2.1.4.1074—2001 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| [6] | | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, № 01-19/9-11 |
| [7] | МУК 2.6.1.1194—2003 | Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка |
| [8] | МУ 5778—91 | Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. — М: — 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89 |
| [9] | МУ 5779—91 | Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. — М: — 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89 |
| [10] | | Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб.ч., 4—25, 1976—1977 гг. |
| [11] | СанПиН 2.3.2.1940—2005 | Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы |

¹⁾ Официальный перевод находится во ФГУП «Стандартинформ».

УДК 664.8/.9:641.562:006.354

ОКС 67.160.20

Н53

ОКП 91 6164
91 6218
91 6361
91 6363
91 6367

Ключевые слова: соки прямого отжима, нектары и коктейли для питания детей раннего возраста (до трех лет), определения, классификация, область применения, технические требования, сырье и материалы, правила приемки, методы анализа, идентификация, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 02.03.2006. Подписано в печать 27.04.2006. Формат 60×84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,30. Тираж 414 экз. Зак. 307. С 2789.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6