|  |
| --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)****EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION (EASC)** |
| Picture in Документ1 | **МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ****СТАНДАРТ** | **ГОСТ** *(проект,**первая* *редакция)* |

ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ

 ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

**Москва**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

202

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](http://docs.cntd.ru/document/1200128307) «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и [ГОСТ 1.2](http://docs.cntd.ru/document/1200128308) «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

##### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН 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 Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № \_\_\_ от\_\_\_\_\_ )

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 |
| Азербайджан | AZ | Азгосстандарт |
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Грузия | GE | Грузстандарт |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Российская Федерация | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Туркменистан | TM | Главгосслужба «Туркменстандартлары» |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |
| Украина | UA | Госпотребстандарт Украины |

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54753-2011

*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».*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств, принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

## Содержание

1 Область применения ……………………………………………………………

2 Нормативные ссылки……………………………………………………………

3 Термины и определения ……………………………………………………….

4 Технические требования……………………………………………………….

5 Правила приемки……………………………………………………………..….

6 Методы контроля………………………………………………………………...

7 Транспортирование и хранение………………………………………………

Приложение А (справочное) Информационные сведения о предельных

значениях показателей пищевой ценности ветчины ………………….......

Приложение Б (обязательное) Компонентный состав ветчины………….

Приложение В (справочное) Рекомендации по использованию ……….…

Библиография……………………………………………………………………….

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

|  |
| --- |
| ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯТехнические условияCooked ham in casing for child nutrition.General specifications  |

**Дата введения –**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на мясной продукт – ветчину вареную в оболочке, предназначенную для питания детей старше трех лет (далее – ветчина).

Требования к качеству и безопасности указаны в разделе 4, требования к маркировке – в разделе 5.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы 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 83 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия
 [ГОСТ 84](https://docs.cntd.ru/document/1200017264#7D20K3)  Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия
 [ГОСТ 975](https://docs.cntd.ru/document/1200022435#7D20K3)  Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*В Российской Федерации действует ГОСТ Р 70295-2022 «Глюкоза кристаллическая. Технические условия

 [ГОСТ 1341](https://docs.cntd.ru/document/1200160390#7D20K3) Пергамент растительный. Технические условия
 [ГОСТ 1760](https://docs.cntd.ru/document/1200113804#7D20K3)  Подпергамент. Технические условия
 [ГОСТ 4148](https://docs.cntd.ru/document/1200017320#7D20K3) Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия
 [ГОСТ 4174](https://docs.cntd.ru/document/1200017337#7D20K3)  Реактивы. Цинк сернокислый 7-водный. Технические условия

 [ГОСТ 6309](https://docs.cntd.ru/document/1200020065#7D20K3)  Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические ус-ловия
 [ГОСТ 7699](https://docs.cntd.ru/document/1200022439#7D20K3)  Крахмал картофельный. Технические условия\*

 [ГОСТ 7730](https://docs.cntd.ru/document/1200020644#7D20K3)  Пленка целлюлозная. Технические условия
 [ГОСТ 8273](https://docs.cntd.ru/document/1200018137)  Бумага оберточная. Технические условия
 [ГОСТ 8558.1](https://docs.cntd.ru/document/1200133440#7D20K3)  Продукты мясные. Методы определения нитрита
 [ГОСТ 9792](https://docs.cntd.ru/document/1200016971#7D20K3)  Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
 [ГОСТ 9793](https://docs.cntd.ru/document/1200144231)  Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги
 [ГОСТ 9794](https://docs.cntd.ru/document/1200133441#7D20K3)  Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
 [ГОСТ 9957](https://docs.cntd.ru/document/1200123810)  Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия
 [ГОСТ 9958](https://docs.cntd.ru/document/1200016985#7D20K3)  Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа\*\*

  [ГОСТ 9959](https://docs.cntd.ru/document/1200133106)  Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептичес-кой оценки

 [ГОСТ 10354](https://docs.cntd.ru/document/1200006604#7D20K3)  Пленка полиэтиленовая. Технические условия
 [ГОСТ 10444.12](https://docs.cntd.ru/document/1200107308)  Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

 [ГОСТ 10444.15](https://docs.cntd.ru/document/1200022648#7D20K3)  Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
 [ГОСТ 10574](https://docs.cntd.ru/document/1200144229#7D20K3)  Продукты мясные. Методы определения крахмала
 [ГОСТ 14192](https://docs.cntd.ru/document/1200006710#7D20K3)   Маркировка грузов

 [ГОСТ 14838](https://docs.cntd.ru/document/1200011462#7D20K3)  Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

 [ГОСТ 14961](https://docs.cntd.ru/document/1200020268#7D20K3)  Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические ус-ловия
 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \*В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53876-2010](https://docs.cntd.ru/document/1200081662#7D20K3) "Крахмал картофельный. Технические условия".
 \*\*В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54354-2011](https://docs.cntd.ru/document/1200087716#7D20K3) "Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа".

 [ГОСТ 17308](https://docs.cntd.ru/document/1200020282#7D20K3)  Шпагаты. Технические условия

 [ГОСТ 18251](https://docs.cntd.ru/document/1200018149#7D20K3)  Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
 [ГОСТ 23042](https://docs.cntd.ru/document/1200133107#7D20K3)  Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
 [ГОСТ 23231](https://docs.cntd.ru/document/1200140409)  Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод опре-деления остаточной активности кислой фосфатазы
 [ГОСТ 25011](https://docs.cntd.ru/document/1200146783#7D20K3)  Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

 ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологичес-ких анализов

##  ГОСТ 26670 Продукты пищевые. методы культивирования микроорганизмов

 [ГОСТ 26927](https://docs.cntd.ru/document/1200021114#7D20K3)  Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
 [ГОСТ 26928](https://docs.cntd.ru/document/1200021116#7D20K3)  Продукты пищевые. Метод определения железа
 [ГОСТ 26929](https://docs.cntd.ru/document/1200021120#7D20K3)  Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для оп-ределения содержания токсичных элементов
 [ГОСТ 26930](https://docs.cntd.ru/document/1200021123#7D20K3)  Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
 [ГОСТ 26932](https://docs.cntd.ru/document/1200021129#7D20K3)  Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
 [ГОСТ 26933](https://docs.cntd.ru/document/1200021131#7D20K3)  Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

 ГОСТ 27747 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части).
 [ГОСТ 29048](https://docs.cntd.ru/document/1200022582#7D20K3)  Пряности. Мускатный орех. Технические условия
 [ГОСТ 29052](https://docs.cntd.ru/document/1200022586#7D20K3)  Пряности. Кардамон. Технические условия
 [ГОСТ 29055](https://docs.cntd.ru/document/1200022589#7D20K3)  Пряности. Кориандр. Технические условия
 [ГОСТ 29185](https://docs.cntd.ru/document/1200119547)  (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для жи-вотных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
 [ГОСТ 29299](https://docs.cntd.ru/document/1200021680#7D20K3)  (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
 [ГОСТ 29301](https://docs.cntd.ru/document/1200021683#7D20K3)  (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала
 [ГОСТ 30178](https://docs.cntd.ru/document/1200021152#7D20K3)  Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определе-ния токсичных элементов

 ГОСТ 30363Продукты яичные жидкие и сухие пищевые.Технические условия

 [ГОСТ 30538](https://docs.cntd.ru/document/1200028563#7D20K3)  Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атом-но-эмиссионным методом
 [ГОСТ 30726](https://docs.cntd.ru/document/1200025290#7D20K3)  Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бак-терий вида Escherichia coli
 [ГОСТ 31473](https://docs.cntd.ru/document/1200096486)  Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия
 [ГОСТ 31476](https://docs.cntd.ru/document/1200095684#7D20K3)  Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
 [ГОСТ 31479](https://docs.cntd.ru/document/1200097485#7D20K3)  Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации соста-ва
 [ГОСТ 31628](https://docs.cntd.ru/document/1200096121#7D20K3)  Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно вольтам-перометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
 [ГОСТ 31654](https://docs.cntd.ru/document/1200095479#7D20K3)  Яйца куриные пищевые. Технические условия

 [ГОСТ 31659](https://docs.cntd.ru/document/1200098239#7D20K3)  (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

 ГОСТ 31660 Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод опре-деления массовой концентрации йода

 ГОСТ 31671 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

 ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения ос-таточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффек-тив-ной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

 [ГОСТ 31708](https://docs.cntd.ru/document/1200100239#7D20K3)  (ISO 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа
 [ГОСТ 31719](https://docs.cntd.ru/document/1200098767#7D20K3)  Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)
 [ГОСТ 31746](https://docs.cntd.ru/document/1200098769#7D20K3)   Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus
 [ГОСТ 31747](https://docs.cntd.ru/document/1200098583#7D20K3)  (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
 [ГОСТ 31778](https://docs.cntd.ru/document/1200096913#7D20K3)  Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
 [ГОСТ 31796](https://docs.cntd.ru/document/1200100067#7D20K3)  Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод опреде-ления структурных компонентов состава
 [ГОСТ 31797](https://docs.cntd.ru/document/1200100965#7D20K3)  Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
 [ГОСТ 31798](https://docs.cntd.ru/document/1200096578#7D20K3)   Говядина и телятина для производства продуктов детского питания Технические условия
 [ГОСТ 31799](https://docs.cntd.ru/document/1200096917#7D20K3)  Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства про-дуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

 ГОСТ 31903Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

 ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

 [ГОСТ 31962](https://docs.cntd.ru/document/1200103774#7D20K3)  Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Техничес-кие условия

 ГОСТ 32008 Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

 ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes и других видов Listeria (Listeria pp.)

##  ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия cs-137

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

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

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

 ГОСТ 32737Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания Тех-нические условия

 [ГОСТ 33222](https://docs.cntd.ru/document/1200123909#7D20K3)  Сахар белый. Технические условия
 [ГОСТ 33319](https://docs.cntd.ru/document/1200123927#7D20K3)  Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

 ГОСТ 33426 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом элект-ротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
 [ГОСТ 33629](https://docs.cntd.ru/document/1200127450#7D20K3)  Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

 ГОСТ 33790 Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия

 ГОСТ 33791Кишки и мочевые пузыри свиные .Технические условия

 [ГОСТ 34033](https://docs.cntd.ru/document/1200145711#7D20K3)  Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой про-дукции. Технические условия
 [ГОСТ 34120](https://docs.cntd.ru/document/556309575#7D20K3)  Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полуту-шах и четвертинах. Технические условия
 [ГОСТ 34255](https://docs.cntd.ru/document/1200157961#7D20K3)  Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детско-го питания. Технические условия
 [ГОСТ 34480](https://docs.cntd.ru/document/1200161444#7D20K3)  Мясо и мясные продукты. Определение амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии
 [ГОСТ ISO 973](https://docs.cntd.ru/document/1200139512#7D20K3)  Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L) Merr.] в зернах или мо-лотый. Технические условия
 ГОСТ ISO 6887-2 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испыта-ния, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследо-ваний. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции\*

[ГОСТ ISO 13493](https://docs.cntd.ru/document/1200113004#7D20K3)  Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

«П р и м е ч а н и е – 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 применен термины по [1] , а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **вареная ветчина в оболочке для детского питания:** Мясной продукт, изготовленный из кусков бескостного мяса, подвергнутых в процессе изготовления разной

степени измельчения, посолу и массированию, с использованием немясных ингредиентов

тов, сформованный в колбасную оболочку, доведенный до готовности к употреблению раз-

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р ИСО 6887-2-2013](https://docs.cntd.ru/document/1200104686#7D20K3) "Микробиология пищевых про-дуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов".

личными способами термической обработки (подсушкой, обжаркой, варкой) и предназ-наченный для питания детей старше трех лет.

 **4 Технические требования**

**4.1 Характеристики**

4.1.1 Ветчина должна соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции\* с соблюдением требований, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

 4.1.2 Ветчину вырабатывают в следующем ассортименте: «Детская», «Детская-вита», «Классная», «Классная-вита», «Школьная», «Школьная-вита», «Сказка», «Сказка-вита», «Лицейская», «Гимназическая», «Малышок».

 4.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям ветчина должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \*В Российской Федерации в качестве типовой инструкции может быть использована "Технологическая инструкция по производству ветчины в оболочке для детского питания», утвержденная директором ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им.В.М.Горбатова" РАН. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Т а б л и ц а 1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для ветчины |
| «Дет-ская» | «Дет-ская-вита» | «Клас-сная» | «Клас-сная-вита» | «Школь-ная» | «Школь-ная-вита» | «Сказ-ка» | «Сказка-вита» | «Лицей-ская» | «Гимнази-ческая» | «Малы-шок» |
| Внешний вид | Батоны с чистой, сухой поверхностью, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки.Допускается наличие незначительного количества влаги в упаковках под вакуумом |
| Консистенция | Упругая |
| Вид на разрезе |  Равномерно окрашенный фарш  светло-розового цвета или с оранжевым оттенком\*, содержит кусочки мышечной ткани неопределенной формы |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабо соленый, без посторонних привкуса и запаха  |
| Форма, размер батонов, товарные отметки | Батоны прямые или изогнутые диаметром не более 65 мм, длиной от 12 до 25 см, в натуральной (кишечной) или в искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками (с наложением петли или без нее) или шпагатом (с одной поперечной перевязкой посередине батона)  |
| Массовая доля жира, %, не более | 12,0 | 21,0 | 10,0 | 21,0 | 15,0 | 21,0 |
| Массовая доля белка, %, не менее  | 16,0 | 14,0 | 13,0 | 12,0 | 14,0 | 15,0 |
| Массовая доля пова-ренной соли (хлористого натрия), %  | От 1,5 до 1,8 |

*Продолжение таблицы 1*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для ветчины |
| «Дет-ская» | «Дет-ская-вита» | «Клас-сная» | «Клас-сная-вита» | «Школь-ная» | «Школь-ная-вита» | «Сказ-ка» | «Сказка-вита» | «Лицей-ская» | «Гимнази-ческая» | «Малы-шок» |
| Массовая доля нитрита натрия, %, не более | 0,003 |
| Массовая доля влаги, %, не более | 70,0 |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | 0,25**ГОСТ Р 54753–2011** |
| Массовая доля крахма-ла, %, не более | 3,0 |
| Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более | 0,006 |
| Массовая доля вита-минов, мг/100 г, не менее:В1 |  |
| - | 0,8 |  | 0,8 | - | 0,8 | - | 0,8 | - | - | - |
| В2 | - | 0,7 |  | 0,7 | - | 0,7 | - | 0,7 | - | - | - |
| РР | - | 5,0 |  | 5,0 | - | 5,0 | - | 5,0 | - | - | - |

*Окончание таблицы 1*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименова-ние показателя | Характеристика и значение показателя для ветчины |
| «Дет-ская» | «Дет-ская-вита» | «Клас-сная» | «Клас-сная-вита» | «Школь-ная» | «Школь-ная-вита» | «Сказ-ка» | «Сказка-вита» | «Лицей-ская» | «Гим-нази-ческая» | «Малы-шок» |
| Массовая доля минераль-ных веществ, мг/100 г, не менее:Fe |  |
| - | 3,0 | - | 3,0 |  - | 3,0 | - | 3,0 | - | - | - |
| Ca | 270,0 |
| Zn |  - | 3,0 | - | 3,0 | - | 3,0 | - | 3,0 | - | - |  - |
|  I  | 0,03 |
|  \* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин ( «Детская-вита», «Классная-вита») . |

4.1.3 По микробиологическим показателям, по содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, антибиотиков ветчина должна 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 ветчины, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей, установленным [1] – [5] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.2 Для изготовления ветчины применяют следующее сырье и пищевые ингредиенты:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категории в полутушах, четвертинах по ГОСТ 31798, отрубах по ГОСТ 31797, в тушах, полутушах и четвертинах по ГОСТ 34120;

- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50%, полученную при разделке, обвалке и жиловке свинины первой и второй категории в тушах, полутушах, по ГОСТ 31476, отрубах ГОСТ 31778;

- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах в охлажденном (от минус 1,5 оС до плюс 4 оС) и замороженном (не выше минус 18 оС) состоянии;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %, не более 10 %);

- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 50%, по ГОСТ 31799;

- мясо кролика жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9,0 %, полученное при разделке, обвалке, жиловке тушек кроликов-бройлеров по ГОСТ 27747;

- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 31962, ГОСТ 31473 первого сорта и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;

- полуфабрикаты из мяса птицы бескостные (мясо окорочков, бедер и грудной части) охлажденные по ГОСТ 32737;

- стабилизатор белковый из свиной шкурки , изготовляемый в процессе производства;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;

- продукты яичные (меланж) по ГОСТ 30363;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 33629, ГОСТ 34255;

- молоко сухое цельное по ГОСТ 33629, ГОСТ 34255;

- казеинат натрия;

- концентрат молочной сыворотки;

- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов;

-соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную клетчатку, полученную из генетически немодифицированного сырья;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

- крахмал кукурузный;

- отруби пшеничные диетические;

- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

- сахар-песок по ГОСТ 33222;

- мальтодекстрин;

- декстрозу;

- соль поваренную пищевую, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 или 1, не ниже первого сорта;

- посолочные смеси (поваренная соль, фиксатор окраски Е-250) с содержанием нитрита натрия 0,3%;

- препарат йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15%;

- йодат калия;

- кислоту аскорбиновую (витамин С, антиокислитель Е 300);

- натрий аскорбиновокислый (антиокислитель Е 301);

- натрий углекислый безводный (регулятор кислотности Е 500) по ГОСТ 83;

- натрий углекислый 10-водный (регулятор кислотности Е 500) по ГОСТ 84;

- натрий двууглекислый (регулятор кислотности, Е 500);

- кислоту никотиновую кислоту (витамин РР, Е 375);

- тиамин бромид (витамин В1);

- рибофлавин (витамин В2, Е 101);

- препарат бета-каротина (2 %-ый раствор бета-каротина в воде);

- препарат бета-каротина (0,1 %-ый раствор бета-каротина в масле);

- цинк сернокислый семиводный (ZnSO4·7H2O) по ГОСТ 4174;

- железо сернокислое семиводное (FeSO4·7H2O) по ГОСТ 4148;

- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат, регулятор кислотности Е 333);

- каррагинан (стабилизатор Е 407, Е 407А);

- орех мускатный по ГОСТ 29048;

- перец душистый по ГОСТ ISO 973;

- кардамон по ГОСТ 29052;

- кориандр по ГОСТ 29055;

- экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья (мус-катного ореха, перца душистого, кориандра);

- эмульсии вкусоароматические (мускатного ореха, перца душистого, кориандра) для продуктов детского питания;

- смеси пищевых ингредиентов и вкусоароматических компонентов для производства ветчины для детского питания;

- смеси витаминно-минеральные для ветчины для детского питания

 - добавки пищевые комплексные для мясных продуктов для питания детей старше 3-х лет;

- воду питьевую;

- кишки свиные обработанные ( гузенки, пузыри мочевые) по ГОСТ 33791;

- кишки говяжьи обработанные ( круга, синюги, пузыри мочевые, проходники) по ГОСТ 33790;

- оболочку искусственную полиамидную;

- оболочки: искусственную белковую колбасную, коллагеновые съедобные, из целлюлозной пленки (целлофана);

- шпагат по ГОСТ 17308;

- нитки льняные по ГОСТ 14961;

- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;

- шпагат вискозный;

- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

- ленту чековую с термоклеящим слоем;

- пленки и пакеты из материалов полимерных многослойных, в том числе ламини-рованных, термоусадочных;

- пленки и пакеты из материалов полимерных многослойных, в том числе термоуса-дочных по ГОСТ 10354, из целлюлозы по ГОСТ 7730;

- скобы металлические П-образные;

- проволоку из алюминия марок «АД-1», «АМц» по ГОСТ 14838.

4.2.3 Используемое при производстве ветчины:

 - сырье животного происхождения должно быть получено от молодняка здоровых животных (свиней в возрасте до 8 мес (свинок и боровков), крупного рогатого скота, кроликов), выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормо-нальных 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 старше 3-х лет, установленным в [1] и [2];

Мясо птицы должно быть получено от птицы, выращенной в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств и отвечать требованиям к сырью для детского питания, установленных в [2] и [3]; .

- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2], [4], [5].

4.2.4 Для производства ветчины 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 месяцев;

 - замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах со сроком хранения более 6 месяцев 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) мясо птицы с массовой долей общего фосфора свыше 0,25 %;

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

г) пищевые добавки, содержащие фосфаты, жгучие пряности, консерванты, усили-тели вкуса и аромата, искусственные ароматизаторы и красители.

 Допускается использование смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, указанные в 4.2.2.

4.2.5 Допускается использование аналогичных видов сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям пунктов 4.2.1- 4.2.4.

**4.3 Маркировка**

4.3.1 Маркировка потребительской упаковки по [1], [6] или нормативно правовым ак-там, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование ветчины, сведения о том, что продукт предназначен для питания де-тей старше трех лет;

- наименование, местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] 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);

 - массовую долю витаминов и минеральных веществ с указанием процента их содержания от суточной нормы для детей старше трех лет;

 - состав продукта (см. приложение Б);

 - срок годности и условия хранения до вскрытия потребительской упаковки;
- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской упаковки;
- рекомендации по применению продукта (см. приложение В);
- дату изготовления и упаковывания;

 - надпись «Упаковано под вакуумом», «Упаковано в условиях модифицированной ат-мосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной ат- мосферы

 - информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.
Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выби-

рает изготовитель.

Допускается использовать дополнительные информационные данные при маркировке: "Без консервантов", "Не содержит ГМО".

***Пример маркировки наименования продукта – Ветчина вареная в оболочке «Детская». Мясной продукт для питания детей старше трех лет.***

4.3.2 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку по [1], [6], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

с обозначением настоящего стандарта, в соответствии с которой изготовлены полуфабрикаты.

**4.4 Упаковка**

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Ветчину выпускают весовой, штучной и в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (целые батоны ветчины, порционная, сервировочная нарезки). Масса нетто батона ветчины - не более 1000 г, целого куска (порционная нарезка) - не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) - не более 300 г. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускается для общественного питания упаковка до 3 кг.

4.4.3 Ветчину, в том числе фасованную, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 и в другую тару, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

4.4.4 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.4.5 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукт одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности. Допускается упаковка двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

4.4.7 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках - не более 25 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона - не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании - не более 250 кг.

**5 Правила приемки**

5.1 Ветчину принимают партиями. Определение партии – по [2], объем выборок и правила приемки – по ГОСТ 9792.

5.2 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль – по ГОСТ 9959.

5.3 Показатели массовой доли хлорида натрия (поваренной соли), нитрита натрия определяют в каждой партии; жира, белка, общего фосфора, крахмала, влаги, микробио-логические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней.

Показатели массовой доли кальция, йода, витаминов (В1, В2, РР) – для витаминизированной ветчины, железа, цинка – для ветчины, обогащенной минеральными компонентами, определяется изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал. Периодичность контроля устанавливает изготовитель.

5.4 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5.5 Контроль за содержанием диоксинов проводится 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.

5.6 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

5.7 Контроль продукта на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.8 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка, жира, витаминов и минеральных веществ. Допускается за фактические значения принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. 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), витаминов и минеральных веществ ± 20%, если иное отклонение не установлено изготовителем. Для контроля отбирают не менее пяти упаковочных единиц.

**6 Методы контроля**

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям – по ГОСТ 9958, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164, ГОСТ ISO 6887-2.

6.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, запах, цвет) – по ГОСТ 9959.

6.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

6.4 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008.

6.5 Определение массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957.

6.6 Определение влаги – по ГОСТ 9793, ГОСТ 33319.

6.7 Определение массовой доли нитрита – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299 (ISO 2918-75).

6.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы –по ГОСТ 23231.

6.9 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..

6.10 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308.

6.11 Определение антибиотиков – по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 34480.

6.12 Определение нитрозаминов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.14 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 10444.15;

- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) – по ГОСТ 31747;

- Escherichia coli — по ГОСТ 30726, ГОСТ31708;

-сульфитредуцирующих клостридий – по [ГОСТ 29185;](https://docs.cntd.ru/document/1200119547)

- Staphylococcus aureus – по ГОСТ 31746;

 - патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл – по ГОСТ 31659;

 - Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031;

 - дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

6.15 Определение массовой доли витаминов, минеральных веществ – по нормативным документам действующим на территории государства, принявшего стандарт, йода – по ГОСТ 31660, железа – по ГОСТ 26928.

6.16 Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794.

6.17 Определение массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

6.18 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов – по ГОСТ 8.579.

6.19 Идентификация сырьевого состава продукта – по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479, ГОСТ 31719.

6.20 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.21 Определение ГМО – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.22 Массу упаковок проверяют на весах для статического взвешивания.

**7 Транспортирование и хранение**

7.1 Ветчину транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Ветчину выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0°С до 6°С.

7.3 Ветчину хранят при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (75±5) %.

7.4 Срок годности ветчины устанавливает изготовитель.

7.5 Рекомендуемый срок годности ветчины:

- в натуральной, целлюлозной оболочке, белковой оболочке - не более 3 сут;

 - упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепрони-цаемые полимерные материалы: целыми батонами - не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 сут;

- в полиамидной оболочке - не более 20 сут.

7.6 После вскрытия упаковки продукт следует хранить не более 72 ч при температуре от 0°С до 6°С в пределах срока годности.

**Приложение А**

**(справочное)**

**Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности ветчины**

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

Т а б л и ц а А.1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименова-ние ветчины | Белок, г, не менее | Жир, г,неболее | Угле- воды, г не более | Энергетичес-кая ценность /каллорийность, кДж/ккал, не более | Витамины, мг/100 г, не менее | Минеральные вещества, мг/100 г, не менее |
| В1 | В2 | РР | Fe | Zn |  Са | I |
| «Детская» | 16,0 | 12,0 | 4,5 | 190/795 | - | - | - | - | - | 270,0 | 0,03 |
|  «Детская- вита» | 16,0 | 12,0 | 4,5 | 190/795 | 0,8 | 0,7 | 5,0 | 3,0 | 3,0 | 270,0 | 0,03 |
| «Классная» | 14,0 | 21,0 | 4,5 | 260/1100 |  |  |  | - | - | 270,0 | 0,03 |
| «Классная-вита» | 14,0 | 21,0 | 4,5 | 260/1100 | 0,8 | 0,7 | 5,0 | 3,0 | 3,0 | 270,0 | 0,03 |
|  «Школьная» | 13,0 | 21,0 | 4,5 | 260/1100 | - | - | - | - | - | 270,0 | 0,03 |
| «Школьная-вита» | 13,0 | 21,0 | 3,0 | 260/1100 | 0,8 | 0,7 | 5,0 | 3,0 | 3,0 | 270,0 | 0,03 |
| «Сказка» | 15,0 | 10,0 | 4,5 | 170/710 | - | - | - | - | - | 270,0 | 0,03 |
| «Сказка-вита» | 15,0 | 10,0 | 4,5 | 170/710 | 0,8 | 0,7 | 5,0 | 3,0 | 3,0 | 270,0 | 0,03 |
| «Малышок» | 13,0 | 21,0 | 4,5 | 260/1100 | - | - | - | - | - | 270,0 | 0,03 |
| «Гимназичес-кая» | 15,0 | 15,0 | 3,0 | 200/900 | - | - | - | - | - | 270,0 | 0,03 |
| «Лицейская» | 14,0 | 15,0 | 4,5 | 200/900 | - | - | - | - | - | 270,0 | 0,03 |

 П р и м е ч а н и я – В маркировке указываются фактические значения показателей пищевой и энергетической ценности, массовой доли витаминов и минеральных веществ с, установленные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства. Допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности

**Приложение Б**

**(обязательное)**

**Компонентный состав ветчины**

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

 Т а б л и ц а Б.1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименова-ние ветчины | Состав ветчины |
| «Детская» | Свинина, говядина, вода молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная, соль, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия |
| «Детская-вита» | Свинина, говядина, вода; молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная, соль, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон препараты бета-каротина, Zn, PP,Fe, В1, В2 , йодированные молочные белки или йодат калия |
| «Классная» | Свинина; вода; молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная, соль, каррагинан, сахар или глюкоза, или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия |
| «Классная-вита» | Свинина; вода; молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная, соль, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, препараты бета-каротина, Zn, PP,Fe, В1, В2 , йодированные молочные белки или йодат калия |
| «Школьная» | Свинина; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок или стабилизатор белковый из свиной шкурки, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная, соль, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия |
| «Школьная-вита» | Свинина; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок, или стабилизатор белковый из свиной шкурки, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная, соль, клетчатка или отруби, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, Zn, PP,Fe, В1, В2 , йодированные молочные белки или йодат калия |
| «Сказка» | Говядина, индейка, вода; молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная, соль, каррагинан, натрий аскор-биновокислый или аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия |
| «Сказка-вита» | Говядина, индейка, вода; молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная, клетчатка или отруби, соль, каррагинан, натрий аскорбиновокислый или аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, Zn, PP, Fe, В1, В2 , йодированные молочные белки или йодат калия |
| «Малышок» | Свинина, говядина, кролик,вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная, клетчатка или отруби, соль, каррагинан, натрий аскорбиновокислый или аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия |
| «Гимназичес-кая» | Свинина, мясо птицы (курица), вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная, клетчатка или отруби, соль, каррагинан, натрий аскорбиновокислый или аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия |
| «Лицейская» | Свинина, индейка, вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, клетчатка, смесь посолочная, соль, каррагинан, натрий аскорбиновокислый или аскорбиновая кислота, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия |

 П р и м е ч а н и я

1 Допускается не включать в состав ветчины для детского питания следу­ющие компоненты: каррагинан, препараты бета-каротина.

2 При использовании вкусоароматических компонентов, приведенных в 5.2.1, состав ветчины для детского питания указывают с учетом фактически применяемых компонентов.

3 При использовании смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комп-лексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компо­ненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, приведенные в 5.2.1, в компонентном составе ветчины для детского питания указывают состав таких смесей и комплексных пищевых добавок.

**Приложение В**

**(справочное)**

**Рекомендации по использованию**

Ветчина предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

**Библиография**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

УДК

МКС 67.120.10

Ключевые слова: ветчина вареная в оболочке для детского питания, внешний вид, вкус, запах, консис­тенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, влаги, поваренной соли, нитрита натрия, крахмала, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, витами­нов, минеральных веществ; маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортиро­вание, хранение

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Разработчики стандарта:

 ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Директор О.А. Кузнецова

Руководитель отдела «Специализированного

и функционального питания» А.С. Дыдыкин

Ведущий научный сотрудник,

руководитель направления О.К. Деревицкая

Руководитель отдела «Технического

 регулирования» Ю.А. Кузлякина