**МКС 67.120.10**

**Изменение № 1 ГОСТ 31802–2012 Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия**

**Принято Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № от**

**Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС №**

**За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств:**

**[коды альфа-2 по МК (ИСО 3166)004]**

**Дату введения в действия настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации**

Предисловие.

Ссылка на ГОСТ 1.0–92. Год принятия заменить с «2009» на «2015»;

Ссылка на ГОСТ 1.2–2009. Год принятия заменить с «2009» на «2015»; в наименовании стандарта заменить слова «Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены» на «Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Раздел 1. Первый абзац изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на вареные мясные колбасные изделия, предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации (далее – колбасные изделия)».

Раздел 2.

Исключить ссылки:

«ГОСТ 4148–78 Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4174–77 Реактивы. Цинк сернокислый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 5312–90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 13908–68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 15842–90 Горошек зеленый консервированный. Технические условия

ГОСТ 26928–86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 31642–2012 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) Е325. Технические условия

ГОСТ 31656–2012 Добавки пищевые. Калий молочнокислый (лактат калия) Е326. Технические условия».

Дополнить ссылками:

«ГОСТ 31657–2012 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ 31719-2012 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 31799–2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ 31905–2012 Добавки пищевые. Кальция лактат E327. Технические требования

ГОСТ 32273–2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32734–2014 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32737–2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32752–2014 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **вареное мясное колбасное изделие для детского питания:** Вареное колбасное изделие для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0 %.

3.2 **вареное пастеризованное мясное колбасное изделие для детского питания:** Вареное мясное колбасное изделие для детского питания, подвергшееся пастеризации в герметичной упаковке.

3.3 **вареная мясная колбаса для детского питания:** Вареное мясное колбасное изделие для детского питания, различной (цилиндрической, овальной и др.) формы, диаметром или поперечным размером от 44 до 120 мм и длиной не более 500 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в охлажденном виде.

Примечание – Допускается при идентификации вареных мясных колбас для детского питания отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

3.4 **вареные мясные колбаски для детского питания** (Нрк мясные сосиски для детского питания): Вареное мясное колбасное изделие для детского питания, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, длиной не более 110 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.

Примечание – Допускается при идентификации вареных мясных колбасок для детского питания отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

3.5 **вареные мясные сардельки для детского питания:** Вареное мясное колбасное изделие для детского питания, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размерам от 32 до 44 мм, длиной не более 900 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.

Примечание – Допускается при идентификации вареных мясных сарделек для детского питания отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

3.6 **колбасные мясные хлебы для детского питания:** Мясное колбасное изделие для детского питания, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в охлажденном виде.

3.7 **модифицированная атмосфера (модифицированная газовая среда):** Смесь газов состоящая из азота и двуокиси углерода».

Подраздел 4.1. Первый абзац. Заменить слова: «по видам подразделяют:» на «подразделяют на виды:»;

второй абзац. Заменить слова: «- на колбасы (вареные колбасы, фаршированные колбасы, ветчинные колбасы);» на «- колбасы;»;

четвертый абзац. Исключить слово «сосиски».

Подраздел 4.2 изложить в новой редакции:

«4.2 В зависимости от особенностей тепловой обработки колбасные изделия подразделяют на:

- без применения дополнительной тепловой обработки;

- колбасные изделия пастеризованные».

Пункт 5.1.1 изложить в новой редакции:

«Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], нормативных или технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены. Колбасные изделия должны вырабатываться по технологическим документам, регламентирующим рецептуры, технологические процессы производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 5.1.2. Исключить слова «и физико-химическим»;

исключить ссылку на таблицу 2;

Таблица 1. Заголовок граф «Характеристика и норма для колбасных изделий» изложить в следующей редакции «Характеристики для колбасных изделий»;

подзаголовок графы «Колбаски, сосиски, сардельки» заменить на «Колбаски, сардельки»;

графа «Цвет и вид фарша на разрезе», слова «содержит кусочки» заменить на слова «может содержать кусочки мясных и/ли немясных ингредиентов»;

графа «Цвет и вид фарша на разрезе», слова «говядины и(или) свинины» заменить на слова «различных видов мяса, мяса птицы»;

графа «Запах и вкус», предлог «с» заменить на слова «со слабовыраженным»;

графы «Колбаски, сардельки» и «Колбасы», строка «Форма и размер», графы объединить и характеристику изложить в новой редакции:

«Прямые или слегка изогнутые батончики, батоны разнообразной формы (овальной, цилиндрической или др.) и размера в зависимости от используемой оболочки»;

графа «Колбасные хлебы», строка «Форма и размер» изложить в новой редакции:

«Прямоугольная, трапециевидная, цилиндрическая, круглая и др.».

Таблицу 2 исключить.

Пункт 5.1.3 изложить в новой редакции:

«Колбасные изделия могут вырабатываться обогащенными витаминами и минеральными веществами в соответствии с требованиями [2]. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных колбасных изделиях устанавливают в нормативных документах на конкретные наименования колбасных изделий, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 5.1.5. Изложить в следующей редакции: «после слова «радионуклидов» дополнить слово «диоксинов».

Раздел 5 дополнить пунктом 5.1.7 «По физико-химическим показателям колбасные изделия (массовые доли белка, жира, хлорида натрия (поваренной соли), крахмала, нитрита натрия, остаточной активности кислой фосфатазы, общего фосфора, нитритов) должны соответствовать [1]. Массовая доля влаги должна быть не более 70%».

Пункт 5.2.1. Исключить абзацы:

«-блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, шкурки свиной, субпродуктов (печень, сердце, языки);

- мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания;

- натуральное вкусоароматическое высококонцентрированное масло им-портного производства, разрешенное к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;

- эмульгаторы, стабилизаторы, не содержащие фосфаты, импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;

- лактат натрия по ГОСТ 31642 или лактат калия по ГОСТ 31656 в виде водных растворов с массовой долей основного вещества не менее 58 %;

- горошек зеленый быстрозамороженный;

- горошек овощной свежий по ГОСТ 5312;

- горошек зеленый консервированный по ГОСТ 15842;

- перец сладкий по ГОСТ 13908;

- никотиновую кислоту (витамин РР);

- тиамин бромид (витамин В1);

- рибофлавин (витамин В2);

- токоферол ацетат (витамин Е);

- ретинол ацетат (витамин А);

- цинк сернокислый семиводный (ZnSO4•7H2O) по ГОСТ 4174, категории х. ч.;

- железо сернокислое семиводное (FeSO4•7H2O) по ГОСТ 4148, категории х. ч.»;

дополнить абзацами:

«- оленину по ГОСТ 32273 и полученную при ее разделке оленину жи-лованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- блоки замороженные из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %, телятины с массовой долей жировой ткани не более 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 %, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 % и субпродуктов (печень, язык, сердце) по ГОСТ 31799;

- субпродукты охлажденные по ГОСТ 32752;

- субпродукты (печень, сердце) птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат по ГОСТ 31657;

- мясо перепелов (филе, кусковое мясо окорочков, кусковое мясо) по ГОСТ 32734;

- мясо птицы (бескостные полуфабрикаты) по ГОСТ 32737;

- цитрат натрия;

- лактат кальция по ГОСТ 31905 (регулятор кислотности Е327);

- карбонат кальция (регулятор кислотности Е170);

- овощи свежие, сушеные, быстрозамороженные».

Пункт 5.2.2 изложить в новой редакции:

«Используемое при производстве колбасных изделий сырье животного происхождения должно быть получено от молодняка здоровых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно соответствовать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет, установленным в [1], [2]».

Пункт 5.2.5. Примечание 2. Исключить слово «птицы»;

Примечания дополнить:

«5 Не допускается применение мясного сырья в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 ºС.

6 Не допускается применение овощей замороженных со сроком годности более 12 мес.

7 Не допускается применение замороженного мяса птицы.

8 Не допускается применять: растительные белки свыше 5 %, крупы (муку) свыше 7 %, овощи свыше 10 %.

9 Не допускается применять: пищевые добавки, содержащие фосфаты, жгучие пряности, консерванты, усилители вкуса и аромата, искусственные ароматизаторы и красители».

Пункт 5.3.1 изложить в новой редакции:

«Каждая единица колбасных изделий, упакованная в потребительскую упаковку, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию, и отвечающую требованиям [1], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и содержать следующую дополнительную информацию:

- сведения о том, что колбасное изделие предназначено для питания детей старше трех лет;

- способ термической обработки (вареные);

- сведения о дополнительной тепловой обработки при наличии (пастеризованные);

- условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;

- содержание витаминов и минеральных веществ, а также их содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности (для колбасных изделий обогащенных витаминами и минеральными веществами);

- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях моди-фицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);

- сведения о документе, в соответствии с которым произведено и может быть идентифицировано колбасное изделие.

Пример маркировки: ***«Мясной продукт. Колбасное изделие вареное для питания детей старше трех лет. Колбаски «Детские», пастеризованные».***

Пункт 5.3.2. После слов «маркировка – по» дополнить ссылками «[1], [3]»;

слова «Ограничение температуры» заменить словами «Пределы температуры».

Пункт 5.3.3 дополнить абзацем «- сведения о документе, в соответствии с которым произведено и может быть идентифицировано колбасное изделие;».

Пункт 5.4.1. Заменить слово «защитной» на слово «модифицированной».

Исключить по всему тексту пункта слова «сосиски, сосисок».

Заменить массу нетто батона колбасы – «не более 500 г» на «не более 1000 г».

Пункт 5.4.5 изложить в новой редакции: «Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности».

Подраздел 6.2 изложить в новой редакции:

«Колбасные изделия принимают партиями. Определение партии – по [2]».

Подраздел 6.3 изложить в новой редакции:

«Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль».

Подраздел 6.5. Исключить слова: «(В1, В2, РР, С, А, Е)», «(К, Fe, Ca, Mg, Р, I)».

Раздел 6 дополнить пунктом:

«6.9 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».

Подраздел 7.19. Исключить слова «(В1, В2, РР, С, А, Е)».

Подраздел 7.20. Исключить слова: «(Ca, Mg, Fe, Zn, I)», «; Р — по ГОСТ 9794; Fe — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538».

Подраздел 7.23 дополнить ссылкой «ГОСТ 31719».

Подраздел 8.2 изложить в новой редакции:

«8.2.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5 ºС до 6 ºС включительно.

8.2.2 Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотер-мическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

8.2.3 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель в соответствии с [1], [2] и нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.2.4 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки».