|  |  |
| --- | --- |
| **В ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИИ**  **СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС) EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION(EASC)** | |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | **МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  **СТАНДАРТ** | ***ГОСТ***  *(проект, RU, первая редакция)* | |

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ**

Общие технические условия

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

**Минск**

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

201

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 основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

##### Сведения о стандарте

1 1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

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

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «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 Общие технические требования…………………………………

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

6 Методы контроля……………………………………………………

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

Библиография………………………………………………………….

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

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ

**Общие** **тех****нич****еские усло****вия**

**Canned meat for children older than three years**

###### General specifications

**Дата** **введения –**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясные консервы (далее – консервы), предназначенные для питания детей старше трех лет.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

ГОСТ 1129−2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721–85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722–85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723-2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724–85 Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Тех- нические условия

ГОСТ 1725–85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 3034 –75 Крупа овсяная. Технические условия

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

*Проект, первая редакция*

ГОСТ 3343–89 Продукты томатные консервированные. Общие технические условия\*

ГОСТ 5312 – 2014 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550–74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6002–69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6014–68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7176–85 Картофель свежий продовольственный, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7180–73 Огурцы соленые. Технические условия\*\*

ГОСТ 7697–82 Крахмал кукурузный. Технические условия\*\*\*

ГОСТ 7699–78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7968– 89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975–2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внеш- него вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142– 2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9959–2015 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53972-2010 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7–86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*

ГОСТ 10444.8–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °C

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

ГОСТ 10444.11–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13345–85 Жесть. Технические условия

ГОСТ ISO 13493–2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 13534– 2015 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и

транспортирование

ГОСТ 13830−97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия\*

ГОСТ 13907–86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908–68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14176 –69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и прирав-

ненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 15877–70 Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия\*\*

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

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия».

ГОСТ 16020-70 Скот для убоя. Термины и определения

ГОСТ 16731–71 Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия\*

ГОСТ 16867−71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия\*\*

ГОСТ 17594–81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 21149–93 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23042–2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия\*\*\*

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств паке-

тирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671–2014 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и

мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26832–86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для

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

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622-2006 Овощи сушеные. Общие технические условия.

\*\*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315–2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

\*\*\*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189–2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27747–2016 Мясо кроликов.  (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29299–92(ИСО 2918–75) Мясо и мясные продукты.Метод определения нитрита

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

ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31452–2012 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31463–2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31473–2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479–2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31491–2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31583–2012 Капуста морская мороженая. Технические условия

ГОСТ 31628−2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31645−2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия.

ГОСТ 31657-2012 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ 31671−2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694−2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

ГОСТ 31746−2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31759-2012 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760–2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31777−2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778–2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796−2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797–2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31798−2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

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

ГОСТ 31822–2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 31903−2012 Продукты пищевые.  Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904−2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31962–2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159–2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32225–2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226–2013 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32227–2013 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 32243–2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32244–2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 32261–2013 Масло сливочное. Технические условия

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

ГОСТ 32284–2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32285–2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

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

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

ГОСТ 32790-2014 Топинамбур свежий. Технические условия

ГОСТ 32921–2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 33102–2014 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33426-2015 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 33609-2015 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентифи-кция и выбор дескриптеров для установления органолептических свойств при многостороннем подходе

ГОСТ 33629-2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33741-2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (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 [1], ГОСТ 16020, ГОСТ 27747 и термины с соответствующими определениями:

3.1 **кусковые мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для питания детей старше трех лет, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой от 5 до 20 г, тушеных в собственном соку, соусе или бульоне.

3.2 **рубленые мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для питания детей старше трех лет в виде монолитной массы, равномерно перемешанной, состоящей из мясных ингредиентов в виде кусков мясных ингредиентов размером от 16,0 до 25,0 мм и немясных ингредиентов.  
 3.3 **фаршевые мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для питания детей старше трех лет, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде фарша однородной или неоднородной структуры с размером частиц от 3,0 до 5,0 мм, сохраняющие форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий в бульоне, рассоле или соусе.

3.4 **паштетные мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для питания детей старше трех лет в виде вязкопластичной однородной массы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов с размером частиц не более 0,3 мм.  
 3.5 **вторые обеденные блюда мясные консервированные для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для питания детей старше трех лет в виде вторых обеденных блюд в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов.

3.6 **эмульгированные мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для питания детей старше трех лет, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

**4 Классификация**

Классификация консервов в соответствии с [1], ГОСТ 33102

В зависимости от технологии производства консервы подразделяют на:

- кусковые;

- рубленые;

- фаршевые;

- паштетные;

- эмульгированные;

- вторые обеденные блюда.

**5 Общие технические требования**

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта, документам на конкретные наименования консервов, изготавливаться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья, потребительской упаковки.

**5.2 Характеристики**

5.2.1 Консервы, предусмотренные настоящим стандартом, относятся к группе «мясные консервы для детского питания» по [1], ГОСТ 32921.

5.2.2 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-5.

Т а б л и ц а 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Характеристика и значение показателя для кусковых консервов | | |
| показателя | в собственном соку | в бульоне | в соусе |
| Внешний вид | В разогретом состоянии кусочки мясных ингредиентов массой не более 20 г с растительными компонентами или без с | | |
| бульоном | | соусом |
| При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.  Допускается частичное распадание кусочков | | |
| Цвет | Свойственный используемому сырью | | |
| Запах и вкус | Свойственный рецептурному составу, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый | | |
| Консистенция мяса | Плотная или упругая | | |
| Внешний вид  бульона, соуса  в разогретом состоянии | Цвет от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона | | Соус однородный, цвет соуса - регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы |
| Посторонние примеси | Не допускаются | | |

Т а б л и ц а 2

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика и значение показателя для рубленых консервов |
| Внешний вид | Монолитный равномерно перемешанный продукт из измельченных мясных ингредиентов с растительными компонентами или без растительных компонентов. Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии |
| Цвет | Свойственный используемому сырью |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду мяса, овощей, круп без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый |
| Консистенция | В разогретом состоянии – свойственные тушеному мясу, овощей, круп. Кусочки мяса и овощей, крупы непереваренные |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

Т а б л и ц а 3

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика показателя для фаршевых консервов |
| Внешний вид | Монолитный, равномерно перемешанный фарш, из мясных и немясных ингредиентов с размером частиц не более 5,0 мм однородный или со структурными ингредиентами или формованные изделия из фарша с бульоном, рассолом, соусом. Бульон, рассол прозрачные, допускается наличие взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Соус однородный с включением кусочков овощей или без них |
| Цвет | Свойственный используемому сырью |
| Запах и вкус | Свойственный рецептурному составу со слабовыраженным ароматом пряностей. Без посторонних запаха и привкуса, слабосоленый |
| Консистенция | Сочная, некрошливая, плотная или упругая |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

Т а б л и ц а 4

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика показателя для паштетных консервов |
| Внешний вид | Однородная масса или однородная масса с включениями кусочков мясных и/или немясных ингредиентов |
| Цвет | Свойственный используемому сырью |
| Запах и вкус | Свойственные рецептурному составу, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый |
| Консистенция | Мажущаяся, нежная |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

Т а б л и ц а 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Характеристика показателя для консервов | |
| показателя | эмульгированных | вторых обеденных блюд |
| Внешний вид | Однородная гомогенная масса. Допускается незначительное отслаивание жидкости при хранении | Регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы |
| Цвет | Свойственный используемому сырью | |
| Запах и вкус | Свойственные рецептурному составу, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый | |
| Консистенция | Однородная, текучая | Мягкая, свойственная одноименным блюдам |
| Посторонние примеси | Не допускаются | |

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям указанным в таблице 6.

Т а б л и ц а 6

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика показателя для консервов |
| Массовая доля белка, %, не менее | 12,0  **ГОСТ 32889–2014** |
| Массовая доля жира, %, не более | 18,0 |
| Массовая доля хлоридов (поваренной соли), %, не более | 1,2 |
| Массовая доля крахмала, %, не более | 3,0 |
| Массовая доля пшеничной, рисовой муки\*, %, не более | 5,0 |
| \* При использовании в рецептуре. | |

5.2.3 Массовую долю мясных ингредиентов в консервах, массовую долю формованных изделий из фарша регламентируют в документах на конкретные наименования консервов.

5.2.4 Консервы могут вырабатываться, обогащенными витаминами и/или минеральными веществами, в соответствии с [2]. Содержание витаминов, минеральных веществ в обогащенных консервов устанавливают в нормативных документах на конкретные наименования консервов, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 По микробиологическим показателям и по показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], или нормативным документам, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

**5.3 Требования к сырью и материалам**

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующие сырье, ингредиенты и добавки:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6% или не более 9%, или не более 12%, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категории в полутушах, четвертинах, отрубах ГОСТ 31797, ГОСТ 31798;

- телятину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке телятины первой и второй категории в тушах, полутушах, четвертинах по ГОСТ 31798, ГОСТ 16867;

- свинину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани от 13,0 % до 17,0 % или от 28,0 % до 32,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке свинины первой и второй категории в тушах, полутушах, отрубах по ГОСТ 31778, ГОСТ 31476;

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

- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке конины первой категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226;

- ягнятину жилованную и баранину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, полученные при разделке, обвалке, жиловке ягнятины и баранины первой и второй категории в тушах по ГОСТ 31777;

- оленину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке оленины первой и второй категории в тушах и полутушах по ГОСТ 32273, ГОСТ 32243;

- мясо оленят с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6,0 % , полученное при разделке, обвалке, жиловке оленят первой и второй категории в тушах и полутушах по ГОСТ 32273, ГОСТ 32243;

- замороженные блоки из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 % или 12,0 %, телятины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, свинины с массовой долей жировой и соединительной ткани от 13,0 % до 17,0 % или от 28,0 % до 32,0 %, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 % по ГОСТ 31799;

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

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

- субпродукты птицы для детского питания;

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

- замороженные блоки из субпродуктов по ГОСТ 31799;

- субпродукты (печень, сердце, язык) по ГОСТ 32752, ГОСТ 32244;

- блоки замороженные из жилованной оленины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- масло коровье несоленое сладкосливочное по ГОСТ 32261;

- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг «Премиум» по ГОСТ 1129;

- масло соевое рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 31760;

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

- масло рапсовое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 31759;

- масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);

- молоко сухое обезжиренное, цельное по ГОСТ 33629;

- молоко питьевое по ГОСТ 31450;

- сметану с содержанием жира не более 20% по ГОСТ 31452;

- сливки питьевые с содержанием жира не более 20% по ГОСТ 31451;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;

- продукты яичные по ГОСТ 30363;

- концентрат сывороточный белковый, концентрат молочной сыворотки;

- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 85,0 %;

- мальтодекстрин;

- сахар-песок по ГОСТ 33222;

- альбумин черный пищевой;

- белки растительные изолированные, концентрированные;

- муку из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 31491;

-муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 31463;

- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;

- муку кукурузную по ГОСТ 14176;

-муку (рисовую, гречневую, овсяную) для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;

- крупу овсяную по ГОСТ 3034;

- крупу гречневую по ГОСТ 5550;

- крупу ячменную по ГОСТ 5784;

- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;

- крупу рисовую по ГОСТ 6292;

- хлопья овсяные по ГОСТ 21149;

- пшено шлифованное по ГОСТ 572;

- макароны из твердых сортов пшеницы но ГОСТ 31743;

- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697, ГОСТ 32159;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

- томат-пюре по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20 % высшего сорта;

- томат-пасту по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20 % - 40%,

- томаты свежие по ГОСТ 1725;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;

- морковь, лук репчатый сушеные по ГОСТ 32065;

- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;

- кабачки свежие по ГОСТ 31822;

- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;

- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;

- картофель свежий по ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832;

- капусту брокколи свежую;

- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;

- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;

- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722, ГОСТ 32285;

- грибы (шампиньоны, вешенки) свежие, сушеные, замороженные;

- кукурузу сахарную консервированную по ГОСТ 15877;

- капусту морскую мороженую по ГОСТ 31583;

- капусту морскую сушеную;

- баклажаны свежие по ГОСТ 13907;

-топинамбур свежий по ГОСТ 32790;

- овощи быстрозамороженные (кабачки, картофель, баклажаны, морковь, лук, капусту цветную, горошек зеленый, кукурузу сахарную зерно, перец сладкий, томаты, тыкву, фасоль стрючковую, зелень петрушки, укропа, сельдерея, петрушку корневую, сельдерей корневой, свеклу столовую);

- овощные порошки;

- порошок топинамбура;

- огурцы соленые по ГОСТ 7180;

- зелень свежую (петрушки, укропа, сельдерея)

- зелень сушеную (петрушки, укропа, сельдерея) по ГОСТ 32065;

- белые коренья петрушки, сельдерея свежие;

-белые коренья петрушки, сельдерея сушеные по ГОСТ 16731, ГОСТ 32065;

- перец душистый по ГОСТ 29045;

- кориандр по ГОСТ 29055;

- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;

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

- бета-каротин (2 %-ный раствор бета-каротина в воде или 0,1 %-ный раствор бета-каротина в масле);

- эмульсии вкусоароматические, экстракты пряно-ароматического растительного сырья (укропа, петрушки, сельдерея, перца душистого, кориандра), полученные СО2 экстракцией, без применения химических растворителей;

- воду питьевую.

5.3.2 Для изготовления консервов допускается применять витамины и минеральные вещества в соответствии с [2] и их комплексы (премиксы).

5.3.3 Для изготовления консервов допускается применять пищевые добавки, разрешенные к применению в соответствии с [1], [2], [5] и законодательством государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения должно быть получено от молодняка здоровых животных (свиней в возрасте до 8 мес (свинок и боровков), крупного рогатого скота, овец, лошадей, оленей, кроликов), выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, и должно соответствовать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет, установленным в [1] и [2]. Мясное сырье в замороженном состоянии должно иметь температуру в любой точке измерения не выше минус 18оС.

Мясо птицы, включая субпродукты, должны быть получены 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.

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

5.3.5 Для производства консервов не допускается применять:

1) мясное сырье:

-замороженное, условия хранения которого предусматривают использование температур выше минус 18 °С.

2) замороженные овощи со сроком хранения более 12 мес.;

5.3.6 Допускается использование аналогичных видов сырья, ингредиентов и добавок, характеристики которых соответствуют требованиям 5.3.1.

**5.4 Маркировка**

5.4.1 Консервы в потребительской упаковке должны иметь маркировку в соответствии с [1], [6], ГОСТ 13534, или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт и дополнительно содержать следующую информацию:

- сведения о том, что консервы предназначены для питания детей старше трех лет;

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлены консервы.

***Пример маркировки: «Кусковые мясные стерилизованные консервы для питания детей старше трех лет. «Говядина тушеная с овощами»***.

5.4.2 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку, по [1], [6], ГОСТ 13534, ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Пределы температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

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

**5.5 Упаковка**

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

5.5.2 Упаковка консервов – по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 100 до 350 г фасуют в следующие виды упаковки:

- стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ 5717.2;

- стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;

- металлические банки с внутренним защитным покрытием, изготовленные по ГОСТ 5981 из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием;

- упаковку из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием;

- упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции.

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

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

Консервы в металлических банках допускается упаковывать в ящики без картонных прокладок и обечайки.

5.5.5 Масса нетто упакованных консервов на специальных поддонах не более 1000 кг, в таре-оборудовании не более 500 кг, в ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг.

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

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

**6 Правила приемки**

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии – по [2], объем выборок – по ГОСТ 8756.0.

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

6.2 Рекомендуется органолептические показатели, герметичность упаковки и мас-совую долю жира определять в каждой партии.

6.3 Показатели массовой доли белка, жира, крахмала, хлоридов (поваренной соли), муки определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Показатели массовой доли витаминов – для витаминизированных консервов и массовой доли минеральных веществ – для консервов, обогащенных минеральными компонентами, изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в квартал. Периодичность контроля устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.4 Испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков, микробиологические показатели) проводят в соответствии с программой производственного контроля и требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 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.

6.6 В случае разногласий по составу используемого сырья проводят идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО).

6.7 Массовую долю формованных изделий из фарша определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации.

**7 Методы контроля**

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

7.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, запах, вкус, консистенция, цвет, массы формованных изделий) – по ГОСТ 33741, ГОСТ 33609, ГОСТ 9959.

7.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042, ГОСТ 26183.

7.4 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

7.5 Определение массовой доли хлоридов (поваренной соли) – по ГОСТ 26186.

7.6 Определение массовой доли нитрита – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.7 Контроль муки – по закладке в соответствии с рецептурным журналом.

7.8 Определение доли составных частей по закладке - по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя.

7.9 Определение крахмала – по ГОСТ 10574.

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

7.11 Определение герметичности упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.12 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;

- мышьяка – по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707.

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426.

- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426.

- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

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

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

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

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

7.17 Определение микробиологических показателей:

определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;

определение возбудителей порчи – по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;

определение патогенных микроорганизмов – по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31746.

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

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

7.20 Определение ГМО – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.21 Определение массовой доли витаминов и минеральных веществ – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.22 В случае выявления несоответствий сырьевого состава консервов под-тверждение группы консервов проводят по ГОСТ 32921.

**8 Транспортирование и хранение**

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге проводят в летний период – в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период – в изотермических вагонах с подогревом.

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

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

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов – не более 24 мес с даты изготовления.

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

**Приложение А**

(Справочное)

Библиография

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [1] | ТР ТС 034/2013 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) от  9 октября 2013 г №68 |
| [2] | ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безо-пасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) от  09 декабря 2011 № 880 |
| [[3] | ТР ТС 033/2013 | Технический регламент Таможенного союза «О безо-пасности молока и молочной продукции»  (ТР ТС 033/2013) от 9 октября 2013 г №67 |
| [4] | ТР ТС 024/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»  (ТР ТС 024/2011) от 9 декабря 2011 г №883 |
| [5] | ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [6] | ТР ТС 022/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)  от 9 декабря 2011 г. № 881 |
| [7] | ТР ТС 005/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) от 16 августа 2011 г. № 769 |

УДК 664.91:641.562:006.032 МКС 60.120.10

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

Ключевые слова: консервы мясные для питания детей старше трех лет, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля белка, жира, поваренной соли, содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, нитрозаминов, радионуклидов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение. Общие технические условия

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

**ГОСТ «Консервы мясные для питания детей старше трех лет»**

**Общие технические условия**

Разработчики стандарта:

ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Директор |  | Лисицын А. Б |
| Заместитель директора |  | Семенова А.А. |
| Руководитель отдела научно-прикладных и технологических разработок |  | Дыдыкин А.С. |
| Руководитель направления |  | Деревицкая О.К. |
| Старший научный сотрудник |  | Солдатова Н.Е. |
| Руководитель отдела «Техническое регулирование и системы управления качеством» |  | Юрчак З. А. |