

УДК 637.52

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ СТЬБ «ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ»

Кусонская Т.В., Гордынец С.А.

Республиканское унитарное предприятие «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Мясные рубленые изделия образуют обширную группу готовых к употреблению продуктов питания, достаточно регулярно присутствующих в рационе значительной части детей и традиционно рассматриваются как один из эффективных источников животного белка и витаминов группы В.

В настоящее время в Республике Беларусь начал расширяться ассортимент полуфабрикатов рубленых для питания детей, однако отсутствие единых требований к разработке таких продуктов затрудняет работу в этом направлении. Целью разработки стандарта является установление общих технических требований к группе полуфабрикатов мясных рубленых для питания детей с учетом действующих документов, актуализация их с современными научно-техническими требованиями, требованиями стандартов Российской Федерации и европейских законодательных актов к данной группе продуктов.

Национальный стандарт устанавливает унифицированные требования к сырью, ингредиентам, методам испытаний, качеству продукции по показателям пищевой ценности и гигиеническим показателям в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, что позволит предотвратить выпуск продукции, которая может оказать негативное воздействие на здоровье детей.

Настоящий государственный стандарт распространяется на полуфабрикаты мясные рубленые, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет.

Полуфабрикаты для питания детей подразделяют на формованные полуфабрикаты (котлеты, ромштексы; биточки; фрикадельки; шницели; зразы; рулеты; бифштексы; крокеты; лепёшки; тефтели) и фарши.

Полуфабрикаты в зависимости от возраста ребёнка подразделяют на:

- полуфабрикаты для детей раннего возраста – от 1,5 до 3 лет;
- полуфабрикаты для детей дошкольного возраста – от 3 до 6 лет;
- полуфабрикаты для детей школьного возраста – от 6 до 18 лет.

В зависимости от термического состояния полуфабрикаты изготавливают охлажденными и замороженными.

В зависимости от используемого сырья мясные полуфабрикаты изготавливают следующих классов: А, Б, В и, в соответствии с этим, должны иметь следующие ограничения по основному используемому сырию:

класс А – массовая доля жилованного мяса – не менее 72%, яиц и продуктов их переработки – не более 3%, молочных белков в гидратированном виде – не более 18%; панировочных сухарей – не более 4%;

класс Б – массовая доля жилованного мяса – не менее 55%, яиц и продуктов их переработки – не более 3%, молочных, растительных белков в гидратированном виде – не более 25%, панировочных сухарей – не более 4%;

класс В – массовая доля жилованного мяса – не менее 45%, яиц и продуктов их переработки – не более 3%, молочных, растительных белков в гидратированном виде – не более 15%, растительных компонентов (овощи, крупа) – не более 25%, панировочных сухарей – не более 4%.

Одним из основных требований к полуфабрикатам для питания детей является строгое нормирование белка, жира, влаги, микробиологических и токсикологических показателей. В полуфабрикатах предусмотрено пониженное содержание соли (не более 0,8% (для детей раннего возраста) и 0,9% (для дошкольников и школьников) и жира (не более 16% (для детей раннего возраста) и 20% (для дошкольников и школьников)) при повышенной квоте белка (не менее 12%).

Реализация программы позволит изготавливать отечественные конкурентоспособные, высококачественные и адекватные специфике питания детей полуфабрикаты.

ЛИТЕРАТУРА

1. ГОСТ Р 51187-98 «Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарши для детского питания».
2. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением Комиссии Таможенного союза №299 от 28.05.2010.
3. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №63 от 09.06.2009 г.
4. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей». Утверждены Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 71 от 24.06.2009 г.