

Изменение № 1 ГОСТ 31498—2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 120-П от 30.07.2019)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 14762

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, BY, KG, RU, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации<sup>1)</sup>

Предисловие. Первый абзац изложить в новой редакции: «Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Раздел 1. Дополнить абзацами (после первого):

«Вареные колбасные изделия выпускают в следующем ассортименте:

колбасы: «Детская», «Детская сливочная», «Детская-вита», «Диабетическая детская», «Тимка», «Любушка», «Гимназическая»;

колбаски (сосиски): «Детские», «Детские витаминизированные», «Здоровье», «Малышок», «Сказка», «Сказка-вита», «Диабетические детские», «Карапуз», «Гематогеновые», «Печеночные», «Тимка»; сардельки: «Детские», «Школьные», «Лицейские».

Колбасные изделия [колбаски (сосиски), сардельки] выпускают вареными и/или вареными пастеризованными».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ ISO 7218—2011; ГОСТ 21—94; ГОСТ 779—55; ГОСТ 4197—74; ГОСТ 4495—87; ГОСТ 7825—96; ГОСТ 13513—86; ГОСТ 21784—76; ГОСТ 27095—86;

заменить ссылки: ГОСТ 1341—97 на ГОСТ 1341—2018; ГОСТ 1760—86 на ГОСТ 1760—2014; ГОСТ 8558.1—78 на ГОСТ 8558.1—2015; ГОСТ 9794—74 на ГОСТ 9794—2015; ГОСТ 10574—91 на ГОСТ 10574—2016; ГОСТ 23042—86 на ГОСТ 23042—2015; ГОСТ 25011—81 на ГОСТ 25011—2017;

«ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги» на «ГОСТ 9793—2016 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги»;

«ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия» на «ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»;

«ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки» на «ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки»;

«ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*» на «ГОСТ 10444.8—2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С»;

«ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов» на «ГОСТ 10444.11—2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов»;

«ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»;

«ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы» на «ГОСТ 23231—2016 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы»;

«ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия» на «ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»;

«ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих кластридий» на «ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для

<sup>1)</sup> Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2020—01—01.

животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»;

«ГОСТ 31450—2012 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия» на «ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия»;

ГОСТ 7699—78 дополнить знаком сноски — <sup>1)</sup>;  
дополнить сноской:

«—————

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»;

ГОСТ 9958—81 дополнить знаком сноски — <sup>1)</sup>;  
дополнить сноской:

«—————

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа»;

ГОСТ 27569—87 дополнить знаком сноски — <sup>2)</sup>;  
дополнить сноской:

«—————

<sup>2)</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия»;

ГОСТ 14192—96. Наименование. Исключить слова: «Технические условия»;  
ГОСТ 27568—87. Наименование изложить в новой редакции: «Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия»;

дополнить ссылками:

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

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

ГОСТ 31802—2012 Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33319—2015 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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

ГОСТ 33922—2016 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 34033—2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции.

Технические условия

ГОСТ 34120—2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34255—2017 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 34480—2018 Мясо и мясные продукты. Определение амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии

ГОСТ ISO 6887-2—2017 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции<sup>1)</sup>»;

дополнить сноской — <sup>1)</sup>;

«—————

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 6887-2—2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов»;

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

ГОСТ ISO 17604—2017 Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа<sup>2)</sup>»;

дополнить сноской — <sup>2)</sup>:

«\_\_\_\_\_»

<sup>2)</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 17604—2011 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ 31802».

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.1.1 после слов «требованиям настоящего стандарта» дополнить ссылками: «[1], [2], ГОСТ 31802».

Пункт 5.1.2. Таблицу 1 дополнить строками (после последней):

« Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:										
В <sub>1</sub>	—	—	0,8	—	—	—	—	—	—	—
В <sub>2</sub>	—	—	0,7	—	—	—	—	—	—	—
РР	—	—	5,0	—	—	—	—	—	—	—
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:										
Са	270,0									
J	0,03									

таблица 2. 14 строка. Графа «Наименование показателя». Исключить знак сноски — \*\*\*;  
15 строку изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок (сосисок)										
	«Диабетическая детская»	«Детская»	«Детская витаминизированная»	«Здоровье»	«Малышок»	«Сказка»	«Сказка-вита»	«Карпуз»	«Гематогеновые»	«Печеночные»	«Тимка»
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:											
Fe	3,0	—	—	3,0	—	—	3,0	—	—	—	—
Ca	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0
J	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Zn	3,0	—	—	3,0	—	—	3,0	—	—	—	—

сноски \*\*\*, \*<sup>4</sup> к таблице 2 — исключить;  
таблицу 3 дополнить строкой (после последней):

« Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:			
Са	270,0		
J	0,03	0,03	—

Пункт 5.2.1. Заменить ссылки: «ГОСТ 779» на «ГОСТ 34120»; «ГОСТ 27095» на «ГОСТ 32225»; «ГОСТ 21784» на «ГОСТ 31962, ГОСТ 31473»; «ГОСТ 4495» на «ГОСТ 33629, ГОСТ 34255»; «ГОСТ 21» на «ГОСТ 33222»; «ГОСТ 29045» на «ГОСТ ISO 973»;

исключить ссылку: «ГОСТ 7825»;

исключить абзацы:

«-антиокислители, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, не содержащие фосфатов, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет»;

«-натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски E250)»;

«-пищевые, комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет»;

заменить слова: «- эриторбат натрия (натрий двууглекислый) — по ГОСТ 2156» на «- натрий двууглекислый — по ГОСТ 2156»;

дополнить абзацами (после абзаца «-продукты яичные»):

«-сливки сухие — по ГОСТ 33922;

- посолочные смеси (пищевая соль, фиксатор окраски E250);

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

- йодат калия;

- йодид калия;

- каррагинан (E407, E407a)».

Пункт 5.2.4 изложить в новой редакции:

«5.2.4 Допускается использование смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, указанные в 5.2.1»;

дополнить примечанием 5:

«5 Не допускается применение пищевых добавок, содержащих фосфаты, жгучие пряности, консерванты, усилители вкуса и аромата, искусственные ароматизаторы и красители».

Пункт 7.1. Заменить слова: «колбаски» на «колбаски (сосиски)» (2 раза); «колбасок» на «колбасок (сосисок)».

Пункт 7.2. Заменить ссылку: «ГОСТ 13513» на «ГОСТ 34033».

Раздел 8 дополнить пунктом 8.6:

«8.6 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка, жира, углеводов, 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, жира и углеводов —  $\pm 2$  г, для калорийности —  $\pm 34$  ккал (энергетической ценности —  $\pm 142$  кДж), для витаминов и минеральных веществ —  $\pm 20$  %, если иное отклонение не установлено изготовителем. Для контроля отбирают не менее пяти упаковочных единиц».

Пункт 9.1. Заменить ссылки: «[1], [2]» на «ГОСТ ISO 6887-2, ГОСТ ISO 17604».

Пункт 9.3. Заменить ссылку: «[3]» на «ГОСТ 33319».

Пункт 9.15. Заменить ссылку: «[4]» на «ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 34480».

Пункт 9.23 дополнить ссылкой: «ГОСТ 31719».

Пункты 10.2.5, 10.2.6 после слова «колбасок» дополнить словом: «(сосисок)».

Приложение А. Таблица А.1. Наименование графы «Калорийность» после слова «ккал» дополнить словами: «/энергетическая ценность, кДж, не более»; в данной графе для всех наименований продуктов заменить значение показателя: на «280/1170»;

наименование граф «Витамины\*», мг/100 г, не менее», «Минеральные вещества\*\*», мг/100 г, не менее». Исключить знак сноски — \*, \*\*.

Для колбасы строку «Детская-вита» изложить в новой редакции:

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал/энергетическая ценность, кДж	Витамины, мг/100 г, не менее			Минеральные вещества, мг/100 г, не менее			
					B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	Fe	Zn	Ca	J
«Детская-вита»	12,0	22,0	1,0	280/1170	0,8	0,7	5,0	—	—	270,0	0,03

графа «Наименование продукта». Заменить слово: «Колбаски» на «Колбаски (сосиски)»;

для колбаски (сосиски) строку «Тимка» изложить в новой редакции:

«Тимка»	12,0	22,0	0,2	280/1170	0,8	0,7	5,0	—	—	270,0	0,03
---------	------	------	-----	----------	-----	-----	-----	---	---	-------	------

для сарделек строку «Лицейские» изложить в новой редакции:

«Лицейские»	12,0	22,0	4,0	280/1170	—	—	—	—	—	270,0	—
-------------	------	------	-----	----------	---	---	---	---	---	-------	---

сноски \*, \*\* к таблице А.1 — исключить.

Стандарт дополнить приложением Б:

**«Приложение Б  
(обязательное)»**

**Компонентный состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания**

Б.1 Компонентный состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование	Компонентный состав
Колбасы:	
«Детская»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; чеснок; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; тмин; перец душистый или кориандр; йодказеин
«Детская сливочная»	Говядина; свинина; вода; сливки; казеинат натрия; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; чеснок; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Детская-вита»	Говядина; свинина; вода; казеинат натрия; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; масло пальмовое красное или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; чеснок; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; витамины РР, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> ; йодказеин
«Тимка»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; крахмал или пшеничная мука, или клетчатка, или отруби пшеничные, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; масло пальмовое красное или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; орех мускатный или кардамон; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Любушка»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; укроп и/или петрушка; препараты бета-каротина; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Гимназическая»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; мука текстурированная; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; масло пальмовое красное или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Диабетическая детская»	Говядина; мясо птицы; полужирная свинина; вода; кабачки или капуста белокочанная; мука текстурированная; масло растительное; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная; цитрат кальция; посолочная смесь; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; эмульсии вкусоароматические; йодказеин

Продолжение таблицы Б.1

Наименование	Компонентный состав
Колбаски (сосиски):	
«Детские»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
«Детские витаминизированные»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; витамины PP, B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> ; йодказеин
«Здоровье»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; препараты бета-каротина; витамины PP, B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> ; минеральные вещества Fe, Zn; йодказеин; экстракт петрушки и/или укропа
«Малышок»	Говядина; свинина; вода; крупа манная или мука текстурированная; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; препараты бета-каротина; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Сказка»	Говядина; свинина; вода; мясо птицы; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; препараты бета-каротина; эмульсии вкусоароматические; лактулоза; йодказеин
«Сказка-вита»	Говядина; свинина; мясо птицы; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; витамины PP, B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> ; эмульсии вкусоароматические; минеральные вещества Fe, Zn; йодказеин
«Карапуз»	Баранина; мясо птицы; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
«Тимка»	Конина; мясо птицы; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; препараты бета-каротина; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; витамины PP, B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> ; лактулоза; йодказеин
«Печеночные»	Свинина; говядина; кровь пищевая или альбумин и/или печень; вода; мука текстурированная; казеинат натрия; лук репчатый; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная; цитрат кальция; смесь посолочная; масло красное пальмовое или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
«Гематогеновые»	Кровь пищевая или альбумин; свинина; вода; говядина; мясо птицы; мука текстурированная; казеинат натрия; лук репчатый; цитрат кальция; смесь посолочная; масло красное пальмовое или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
«Диабетические детские»	Говядина; свинина; вода; масло растительное; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; стабилизатор белковый или животный белок; яйца куриные или меланж яичный; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; препараты бета-каротина; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновоокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; витамины PP, B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> ; минеральные вещества Fe, Zn; йодказеин

Окончание таблицы Б.1

Наименование	Компонентный состав
Сардельки:	
«Детские»	Говядина; свинина; вода; крупа манная или мука текстурированная; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Школьные»	Говядина; свинина; мясо птицы; вода; крупа манная или мука текстурированная; сыр твердый; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; препараты бета-каротина; ароматизаторы сыров; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Лицейские»	Говядина; свинина; вода; мясо птицы; крупа ячменная вареная; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; укроп и/или петрушка; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; эмульсии вкусоароматические
<p><b>Примечания</b></p> <p>1 Допускается не включать в состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания следующие компоненты: каррагинан, масло красное пальмовое, препараты бета-каротина, чеснок, ароматизаторы сыров, лактулозу.</p> <p>2 При использовании вкусоароматических компонентов, приведенных в 5.2.1, состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания указывают с учетом фактически применяемых компонентов.</p> <p>3 При использовании смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, приведенные в 5.2.1, в компонентном составе мясных вареных колбасных изделий для детского питания указывают состав таких смесей и комплексных пищевых добавок.</p>	

Элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

**«Библиография»**

- |  |  |
|--|--|
| [1] Технический регламент<br>Таможенного союза<br>ТР ТС 034/2013 | О безопасности мяса и мясной продукции |
| [2] Технический регламент<br>Таможенного союза<br>ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции».     |

(ИУС № 11 2019 г.)