

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

РАЦИОН ПИЩЕВОЙ ДЛЯ СПАСАТЕЛЬНЫХ ШЛЮПОК И ПЛОТОВ МОРСКИХ СУДОВ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Б3 9—98

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
М о с к в а

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

РАЦИОН ПИЩЕВОЙ ДЛЯ СПАСАТЕЛЬНЫХ ШЛЮПОК
И ПЛОТОВ МОРСКИХ СУДОВ

Технические условия

ГОСТ
13207—85Food ration for life boats and rafts of marine vessels.
Specification

ОКП 91 9442

Дата введения 01.01.87

Настоящий стандарт распространяется на пищевой рацион из концентратов, не требующих варки, предназначенный для поддержания жизни людей, терпящих бедствие на море и находящихся на спасательных средствах коллективного пользования.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пищевой рацион должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.2. Для изготовления пищевого рациона должны применяться следующие продукты и материалы:

концентраты пищевые брикетированные, не требующие варки, по нормативно-технической документации;

пленка полиэтиленовая по ГОСТ №0354 и другие полимерные материалы, разрешенные Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами.

1.3. Состав, масса и энергетическая ценность суточного пищевого рациона для одного человека должны соответствовать показателям, приведенным в таблице.

Состав рациона	Количество упаковочных единиц	Масса нетто, г		Энергетическая ценность рациона, ккал (МДж), не менее
		упаковочной единицы	пищевого рациона	
Концентраты, не требующие варки, брикетированные	4; 6	40; 60	240	820 (3, 4)

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. Допускаемое отклонение от массы нетто пищевого рациона составляет $\pm 3,0\%$.

1.5. Размеры упаковки с суточным пищевым рационом должны быть $115 \times 60 \times 40$ мм.

При упаковывании рационов в пакеты может происходить смещение брикетов относительно друг друга, при этом допускаемое отклонение от размеров упаковки рациона не должно превышать ± 5 мм.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. Аварийный запас продуктов для одного человека должен состоять из трех суточных рационов.

Издание официальное



Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985
© ИПК Издательство стандартов, 1999
Переиздание с Изменениями

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Пищевые рационы принимают партиями. Партией считают рационы одного вида и наименования, выработанные одной сменой и оформленные одним документом о качестве.

2.2. Для проверки соответствия рационов требованиям настоящего стандарта от партии отбирают 3 % ящиков.

2.3. Из каждого ящика отбирают 3 % рационов, но не менее пяти.

2.4. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенном объеме выборки.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб проводят по ГОСТ 15113.0, определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 15113.1, органолептических показателей — по ГОСТ 15113.3, влаги — по ГОСТ 15113.4, жира — по ГОСТ 15113.9.

3.2. Герметичность упаковки рациона при термовакуумном формовании проверяют визуально, при термосваривании — погружая его в воду на глубину не менее 1 м, с выдержкой продолжительностью не менее 1 сут.

3.3. Массу нетто пищевого рациона устанавливают взвешиванием входящих в его состав концентратов без упаковки.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Суточный пищевой рацион из четырех, шести брикетов концентратов, не требующих варки, герметично упаковывают в пакеты из полимерных материалов при термовакуумном формировании (полуавтоматическое упаковывание) или из полимерной пленки по ГОСТ 10354 — при термосваривании (ручное упаковывание).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. В упаковку суточного пищевого рациона должна быть вложена бумажная этикетка размером не более 65 × 110 мм по ГОСТ 7625.

Этикетка должна быть отпечатана типографским способом и иметь четкий текст.

Текст на этикетке должен содержать сведения, указанные в приложении.

Допускается вместо этикетки наносить текст на поверхность пакета из полимерной пленки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.3—4.5. (Исключены, Изм. № 2).

4.6. Краски, применяемые для печатания инструкций и этикеток, должны быть стойкими, немажущимися, без запаха и разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

4.7. Пищевые рационы плотно укладывают в фанерные ящики по ГОСТ 10131 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 и ГОСТ 13511, или в ящики из влагопрочного гофрированного картона по нормативно-технической документации, массой нетто не более 20 кг.

4.8. Пищевые рационы, отправляемые в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, упаковывают в транспортную тару в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

4.9. Маркировка пищевых рационов при поставке коллективных спасательных средств на экспорт должна соответствовать требованиям заказ-наряда внешнеторговых организаций.

4.10. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением данных, характеризующих продукцию:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования рациона;

количества рационов;

даты выработки;

срока хранения;

массы брутто рационов;

обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.11. Тара должна быть без посторонних запахов и соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

4.12. Пищевые рационы, упакованные в ящики, транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах по ГОСТ 18477 и транспортными пакетами по ГОСТ 23285 в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства должны быть без посторонних запахов и не заражены вредителями хлебных запасов.

Не допускается транспортирование пищевых рационов совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами или материалами.

4.13. Пищевые рационы до укомплектования коллективных спасательных средств должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

4.14. Срок годности пищевого рациона в коллективных спасательных средствах — 48 мес со дня выработки.

4.15. После 24 мес хранения пищевых рационов на спасательных средствах коллективного пользования необходимо проводить оценку внешнего вида упаковки рационов и их органолептических характеристик для решения вопроса об их дальнейшем хранении.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).