ГОСТ 27168—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Группа Н31

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

ГОСТ
27168—86

Flour for baby's nytrition.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 9722

Дата введения 01.01.88

Настоящий стандарт распространяется на муку необработанную для продуктов детского питания, представляющую собой порошкообразный продукт, выработанный из рисовой, овсяной и гречневой круп, требующий варки. Мука рекомендуется для детского и диетического питания. Предназначается для быстрого приготовления готового блюда и как компонент для продуктов детского питания.

Обязательные требования к муке для продуктов детского питания, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья детей, изложены в пп. 1.6, табл. 2 (кислотность, массовая доля металлических примесей, посторонние примеси, а также зараженность вредителями), 1.6.1, 1.6.2, 1.7 настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мука для продуктов детского питания должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. В зависимости от вида сырья муку для продуктов детского питания вырабатывают следующих наименований:

рисовая;

гречневая;

овсяная.

1.3. Коды ОКП на продукцию указаны в приложении 1.

1.4. Для производства муки для продуктов детского питания применяют следующее сырье:

крупа рисовая по ГОСТ 6292*;

крупа гречневая по ГОСТ 5550*;

крупа овсяная по ГОСТ 3034* со сроком хранения не более 3 мес со дня выработки.

1.5. Органолептические показатели муки для продуктов детского питания и продукта из муки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

* В части требований к крупам для детского питания.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
Внешний вид и цвет муки	Порошки следующих цветов для: рисовой — белый с наличием темных частиц*, для гречневой — кремовый; для овсяной — серовато-бежевый	По ГОСТ 15113.3
Вкус и запах продукта, приготовленного из муки по способу, указанному на этикетке	Свойственный данному продукту. Не допускаются посторонние привкус и запах	По ГОСТ 15113.3
Консистенция продукта, приготовленного из муки по способу, указанному на этикетке	Однородная, свойственная данному продукту разной густоты. Не допускается расслоение продукта	По ГОСТ 15113.3

* Темные частицы обусловлены наличием в рисе красных зерен.

1.6. Физико-химические показатели муки для продуктов детского питания должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги, %, не более	9	По ГОСТ 15113.4
Кислотность муки, градусы, не более		По ГОСТ 26971 или по ГОСТ 15113.5 (разд. 5)
рисовой	2,0	
гречневой	6,0	
овсяной	7,0	
Массовая доля металлических примесей (размер частиц в наибольшем линейном измерении не должен превышать 0,3 мм), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля продукта, сходящего с сита из шелковой ткани № 27, или из капроновой ткани № 29, или из полиамидной ткани № 27 ПА-120 по ГОСТ 4403, %, не более	2	По ГОСТ 15113.1
Массовая доля продукта, прошедшего через сито из шелковой ткани № 38, или из капроновой ткани № 43, или из полиамидной ткани № 41/43 ПА по ГОСТ 4403,%, не менее	60	По ГОСТ 15113.1
Готовность продукта к употреблению (при приготовлении из муки по способу, указанному на этикетке), мин, не более	5	По ГОСТ 15113.3
Посторонние примеси, а также зараженность вредителями	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.6.1. Содержание тяжелых металлов (меди, свинца, ртути, кадмия и цинка), остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболитов, ГХЦГ) не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Минздравом СССР от 01.08.89 № 5061—89*.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6.2. Содержание микотоксинов (афлатоксина B_1, дезоксиниваленола, зеараленона) не допускается.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.7. По микробиологическим показателям мука для продуктов детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Таблица 3

Наименование показателя	Допускаемое количество микробных клеток в необработанной муке
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1,0 г продукта, не более	$5{,}0 \cdot 10^4$
Бактерии группы кишечных палочек, в 0,1 г продукта	Не допускаются
Плесневые грибы в 1,0 г продукта, не более	$1{,}0 \cdot 10^2$
Дрожжи в 1,0 г продукта, не более	$1{,}0 \cdot 10^2$

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 15113.0.

2.2. Контроль за содержанием тяжелых металлов, мышьяка, микотоксинов (афлатоксина B_1, дезоксиниваленола, зеараленона), хлорорганических пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

3.1. Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 15113.0, по ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 26972, ГОСТ 26927, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934 и указанным в пп. 1.5 и 1.6 настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка, маркировка*, транспортирование и хранение продуктов детского питания — по ГОСТ 24508 и ГОСТ 26791. Муку, предназначенную для промышленной переработки, упаковывают в бумажные непропитанные мешки четырех-пятислойные, марки НМ по ГОСТ 2226, с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 или другой нормативно-технической документации, изготовленными из пленки или рукавов пленки марки «М» (пищевая) по ГОСТ 10354 толщиной 0,04—0,08 мм из полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337.

4.2. Сроки хранения муки для продуктов детского питания со дня выработки составляют для рисовой и гречневой муки не более 6 мес, для овсяной — не более 4 мес, для муки, предназначенной для промышленной переработки для продуктов детского питания, срок хранения со дня выработки: рисовой и гречневой муки — не более 4 мес, овсяной — не более 2 мес, в том числе на предприятии-изготовителе — не более 2 недель.

* На территории Российской Федерации см. ГОСТ Р 51074—2003.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП НА МУКУ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Наименование продукции	Код ОКП
Мука гречневая в пачках и пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто 350 г	91 9722 1121
Мука гречневая в пачках из картона массой нетто 150 г	91 9722 1463
» 250 г	91 9722 1483
» 350 г	91 9722 1493
» 500 г	91 9722 1523
Мука гречневая в пачках из картона ламинированного массой нетто 300 г	91 9722 1593
» 350 г	91 9722 1693
Мука гречневая в мешках бумажных непропитанных массой нетто 30 кг	91 9722 1896
Мука рисовая в пачках и пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто 350 г	91 9722 2111
Мука рисовая в пачках из картона массой нетто 150 г	91 9722 2453
» 300 г	91 9722 2473
» 350 г	91 9722 2483
» 400 г	91 9722 2493
Мука рисовая в пачках из картона ламинированного массой нетто 30 г	91 9722 2583
» 350 г	91 9722 2593
Мука рисовая в мешках бумажных непропитанных массой нетто 30 кг	91 9722 2796
Мука овсяная в мешках бумажных непропитанных массой нетто 30 кг	91 9722 3596

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Рекомендуемое

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

ГОСТ 27168—86 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

Изменения	Номера листов (страниц)				Номер документа	Подпись	Дата	Срок введения изменения
	измененных	замененных	новых	аннулированных				

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продуктов

Наименование продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Мука рисовая	8,0	1,0	81,0	345
Мука гречневая	9,0	2,0	79,0	347
Мука овсяная	12,3	6,0	70,5	366

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. **(Введено дополнительно, Изм. № 1).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Отделом пищевой промышленности Госагропрома СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.12.86 № 4046**

Изменение № 2 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21.11.97)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2770

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Украина	Госстандарт Украины

3. **ВЗАМЕН ОСТ 18—217—75**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2226—88	4.1
ГОСТ 3034—75	1.4
ГОСТ 4403—91	1.6
ГОСТ 5550—74	1.4
ГОСТ 6292—93	1.4
ГОСТ 10354—82	4.1
ГОСТ 15113.0—77	2.1, 3.1
ГОСТ 15113.1—77	1.6, 3.1
ГОСТ 15113.2—77	1.6
ГОСТ 15113.3—77	1.5, 1.6
ГОСТ 15113.4—77	1.6
ГОСТ 15113.5—77	1.6
ГОСТ 16337—77	4.1
ГОСТ 19360—74	4.1
ГОСТ 24508—80	4.1
ГОСТ 26791—89	4.1
ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26931-86 — ГОСТ 26934-86	3.1
ГОСТ 26971—86	1.6
ГОСТ 26972—86	3.1

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в ноябре 1994 г., апреле 1998 г. (ИУС 2—95, 9—98)**

gost.e-ecolog.ru