ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52405— 2005

Продукты детского питания сухие

КАШИ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Научно-исследовательский институт пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии (ГНУ НИИПП и СПТ)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 152 «Пищевые концентраты, натуральные ароматизаторы и красители»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 декабря 2005 г. № 315-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2010 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2006
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Классификация . . . 4
4 Общие технические требования . . . 4
4.1 Характеристики . . . 4
4.2 Требования к сырью и материалам . . . 6
4.3 Упаковка . . . 8
4.4 Маркировка . . . 9
5 Правила приемки . . . 9
6 Методы анализа . . . 9
7 Транспортирование и хранение . . . 10
Библиография . . . 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Продукты детского питания сухие

КАШИ

Общие технические условия

Dry children's food. Porridges. General specifications

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухие продукты детского питания — каши, представляющие собой высушенные до порошкообразного состояния продукты, состоящие из одного вида или смеси различных видов муки, манной крупы, молока, фруктово-овощных добавок, сахара, витаминов и минеральных солей, пре- и пробиотиков, или механическую смесь рецептурных ингредиентов, предназначенных для производства каш, которые используют в качестве прикорма детей первого года жизни, не ранее четырех месяцев жизни, а также в питании детей старше года.

Требования безопасности изложены в 4.1.4, 4.1.5, требования к качеству — в 4.1.2, 4.1.3, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51181—98 Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51637—2000 Премиксы. Методы определения массовой доли микроэлементов (марганца, железа, меди, цинка, кобальта)

ГОСТ Р 51650—2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье сырое. Технические условия

ГОСТ Р 52060—2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52668—2006 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52809—2007 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52971—2008 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

Издание официальное

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53048—2008 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94* Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 612—75 Реактивы. Марганец (II) хлористый 4-водный. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная пищевая моногидрат. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 2929—75 Толокно овсяное. Технические условия

ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 4165—78 Реактивы. Медь (II) сернокислая 5-водная. Технические условия

ГОСТ 4174—77 Реактивы. Цинк сернокислый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 4209—77 Реактивы. Магний хлористый 6-водный. Технические условия

ГОСТ 4232—74 Реактивы. Калий йодистый. Технические условия

ГОСТ 4495—87** Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5538—78 Реактивы. Калий лимоннокислый 1-водный. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6002—69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 8253—79 Мел химически осажденный. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9262—77 Реактивы. Кальция гидроокись. Технические условия

ГОСТ 9293—74 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 9557—87 Поддон плоский деревянный размером 800 × 1200 мм. Технические условия

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Baccillus cereus

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10766—64 Масло кокосовое. Технические условия

ГОСТ 10846—91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15102—75 Контейнер универсальный металлический закрытый номинальной массой брутто 5,0 т. Технические условия

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

---

* На территории Российской Федерации кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания, действует ГОСТ Р 52791—2007.

** На территории Российской Федерации с 1 июля 2011 г. будет действовать ГОСТ Р 53396—2009.

ГОСТ 15113.1—77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.3—77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.4—77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.6—77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

ГОСТ 15113.9—77 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16833—71 Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835—81 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992—80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20435—75 Контейнер универсальный металлический закрытый номинальной массой брутто 3,0 т. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

ГОСТ 22280—76 Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия

ГОСТ 22831—77 Поддоны плоские деревянные массой брутто 3,2 т, размером 1200 × 1600 и 1200 × 1800 мм. Технические условия

ГОСТ 23327—98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 23452—79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 23651—79 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка

ГОСТ 24508—80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 24556—89 (ИСО 6557-1—86, ИСО 6557-2—84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

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

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26809—86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу

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

ГОСТ 26928—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26972—86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

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

ГОСТ 29138—91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_1 (тиамина)

ГОСТ 29139—91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_2 (рибофлавина)

ГОСТ 29140—91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29245—91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

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

ГОСТ 30347—97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 30627.1—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)

ГОСТ 30627.2—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)

ГОСТ 30627.3—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)

ГОСТ 30627.4—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)

ГОСТ 30627.5—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина B_1 (тиамина)

ГОСТ 30627.6—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина B_2 (рибофлавина)

ГОСТ 30648.1—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира

ГОСТ 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

ГОСТ 30648.3—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 30648.7—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахарозы

ГОСТ 30705—2000 Продукты молочные для детского питания. Метод определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Сухие продукты детского питания — каши по способу производства подразделяют на:

- требующие варки;
- не требующие варки.

3.2 В зависимости от используемого сырья продукты подразделяют на каши:

- зерновые и их смеси (безмолочные);
- зерномолочные (молочные).

3.3 Наименование каш определяется наименованием используемой муки (крупы) или смеси и вносимых добавок.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Продукты детского питания — каши вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.1.2 По органолептическим показателям каши должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
	Сухой продукт	
Внешний вид	Порошкообразная смесь или мелкодисперсная масса. Компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков	По ГОСТ 15113.3, ГОСТ 29245
Цвет	От белого до светло-коричневого с различными оттенками. Допускается наличие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки, толокна	По ГОСТ 15113.3, ГОСТ 29245
Вкус и запах	Свойственные включенным в состав продукта компонентам. Не допускаются посторонние вкус и запах	По ГОСТ 15113.3, ГОСТ 29245
	Продукт, готовый к употреблению	
Цвет	Свойственный данному продукту с различными оттенками. Допускается наличие темноокрашенных частиц гречневой муки, толокна, манной крупы и фруктово-овощных добавок	По ГОСТ 15113.3, ГОСТ 29245
Вкус и запах	Свойственные одноименным кашам с соответствующими данному продукту вкусом и запахом добавленных компонентов	По ГОСТ 15113.3, ГОСТ 29245
Консистенция	Однородная вязкая масса. Не допускается расслоение	По ГОСТ 15113.3, ГОСТ 29245

4.1.3 По физико-химическим показателям каши должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 — Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика и норма				Метод анализа
	Каши, не требующие варки		Каши, требующие варки		
	Зерновые и их смеси (безмолочные)	Зерномолочные (молочные)	Зерновые и их смеси (безмолочные)	Зерномолочные (молочные)	
Массовая доля влаги, %, не более	6		9		По ГОСТ 15113.4, ГОСТ 30648.3
Массовая доля белка, %	4—12	7—20*	4—11	7—20*	По ГОСТ 23327, ГОСТ 10846, ГОСТ 30648.2
Массовая доля сахарозы, %, не более	28		28		По ГОСТ 15113.6, ГОСТ 30648.7
Массовая доля жира, %	0,5—12	10—18	0,5—10	0,5—13**	По ГОСТ 15113.9, ГОСТ 30648.1
Массовая доля минеральных веществ при обогащении продуктов	Массовая доля минеральных веществ и витаминов в кашах, обогащенных ими, в одной порции сухого продукта должна быть в пределах 20 %—50 % суточной потребности в них				По ГОСТ Р 51637 и рецептурной закладке
Массовая доля витаминов при обогащении продуктов					По ГОСТ Р 51181, ГОСТ 24556, ГОСТ 26928, ГОСТ 26931, ГОСТ 26934, ГОСТ 29138—ГОСТ 29140, ГОСТ 30627.1—ГОСТ 30627.6 и 6.8

* В кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком.

** В кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла.

4.1.4 Микробиологические показатели каш не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)] и соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 — Микробиологические показатели

Наименование показателя	Группа продукта			Метод анализа
	Каши, не требующие варки	Каши, требующие варки		
		Зерновые и их смеси (безмолочные)	Зерномолочные (молочные)	
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^4$	$5 \cdot 10^4$		По ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26972, ГОСТ 30705
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1,0 г продукта	Не допускаются в 0,1 г продукта		По ГОСТ Р 52816
Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella и L.monocytogenes*	Не допускаются в 50 г продукта	Не допускаются в 25 г продукта	Не допускаются в 50 г продукта	По ГОСТ Р 52814 и 6.3.3
Плесени, КОЕ/г, не более	100	200		По ГОСТ 10444.12
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50	100		По ГОСТ 10444.12
B. cereus, КОЕ/г, не более	200	—		По ГОСТ 10444.8
S. aureus*	Не допускаются в 1,0 г продукта			По ГОСТ Р 52815, ГОСТ 30347

* Для каш, содержащих молоко.

4.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, в том числе левомицетина, микотоксинов (афлатоксина B_1, афлатоксина M_1, дезоксиниваленола, зеараленона, Т-2 токсина), пестицидов, бенз(а)-пирена, радионуклидов, вредных примесей и металлических примесей не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для производства каш для детского питания применяются следующее сырье и материалы:

- вода питьевая по [4];
- крупа и мука:

крупа рисовая по ГОСТ 6292,
крупа гречневая по ГОСТ 5550,
крупа кукурузная по ГОСТ 6002,
крупа ячменная по ГОСТ 5784,
крупа манная по ГОСТ 7022,
крупа овсяная по ГОСТ 3034,
толокно по ГОСТ 2929,
мука для производства детского питания по ГОСТ 27168,
мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ Р 52189,
мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ Р 53048,
мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ Р 52668,
мука кукурузная по ГОСТ 14176,
мука ржаная хлебопекарная по ГОСТ Р 52809;

- молоко и молочные продукты:

молоко цельное сухое по ГОСТ 4495 (в части молока для производства продуктов детского питания со сроком хранения не более 4 мес со дня выработки) или молоко, получаемое по импорту со сроком хранения не более 6 мес и разрешенное к применению в производстве продуктов детского питания органами и учреждениями Роспотребнадзора,

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[3], [11].

молоко обезжиренное сухое по ГОСТ Р 52791, по показателям безопасности соответствующее требованиям [1],

сливки сухие по ГОСТ 1349, по показателям безопасности соответствующие требованиям [1],

сливки с массовой долей жира от 25 % до 35 %, кислотностью не более 18 °Т, полученные путем сепарирования молока по ГОСТ Р 52054 (в части молока для производства продуктов детского питания), по показателям безопасности соответствующие требованиям [1],

молоко натуральное коровье по ГОСТ Р 52054 (в части молока для продуктов детского питания),

молоко обезжиренное кислотностью не более 19 °Т плотностью не менее 1030 кг/м^3, полученное путем сепарирования молока, отвечающего требованиям ГОСТ Р 52054 (в части молока для продуктов детского питания);

- углеводсодержащие компоненты:

сахар-песок по ГОСТ 21,

сахар-рафинад по ГОСТ 22,

глюкоза по ГОСТ 975,

фруктоза импортная,

крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985,

крахмал картофельный по ГОСТ 7699,

мед натуральный по ГОСТ 19792,

патока крахмальная по ГОСТ Р 52060,

патока низкоосахаренная порошкообразная по [5],

патока кукурузная импортная,

декстринмальтоза по [6] и импортная,

экстракт солодовый или ячменно-солодовый по [7],

лактоза по [8],

молочный сахар по [9];

- углеводсодержащие компоненты импортные, зарегистрированные органами Роспотребнадзора и разрешенные ими для производства продуктов детского питания;

- жиры:

а) растительные масла (перекисное число не выше 2,0 ммоль активного кислорода/кг, кислотное число не более 0,6 мг КОН/г):

подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ Р 52465,

кукурузное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 8808,

соевое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 7825,

кокосовое по ГОСТ 10766,

б) животные жиры:

масло коровье по ГОСТ Р 52969, ГОСТ Р 52971 высшего сорта;

- изоляты или концентраты соевого белка, зарегистрированные органами Роспотребнадзора и разрешенные ими для производства продуктов детского питания;

- фруктово-овощные наполнители:

сухие порошки и хлопья фруктов, овощей, цитрусовых, вырабатываемые в соответствии с требованиями действующих документов или импортные,

соки фруктовые натуральные, концентрированные, вырабатываемые в соответствии с требованиями действующих документов или импортные,

пюре и пасты фруктовые, овощные, овощефруктовые консервированные, асептического консервирования или быстрозамороженные, вырабатываемые в соответствии с требованиями действующих документов или импортные,

фрукты протертые или дробленые, вырабатываемые в соответствии с требованиями действующих документов;

- пектин по ГОСТ 29186;

- альгинат натрия по действующим документам или импортный;

- соль поваренная пищевая йодированная по ГОСТ Р 51574;

- соль поваренная пищевая с пониженным содержанием натрия (замена 30 % натрия на калий и магний) по [10];

- ядра орехов фундука по ГОСТ 16835;

- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;

- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;

- какао-порошок по ГОСТ 108 или импортный;

- витамины и минеральные соли по [11] и [38] (по отдельным наименованиям или в виде премиксов):

а) витамины:

витамин А по [12]—[15],

витамин B_1 по [16], [17],

витамин B_2 (рибофлавин) по [18],

пантотеновая кислота по [19],

витамин B_6 по [20],

витамин B_{12} (цианокобаламин) по [21],

фолиевая кислота по [22],

витамин С (аскорбиновая кислота) по [23],

витамин Е по [24], [25],

витамин D по [26],

витамин РР (никотинамид, кислота никотиновая) по [27], [28],

витамин K_1 (филохинон) по [29],

б) минеральные соли:

премиксы: витаминные и минеральные или витаминно-минеральные импортные, разрешенные к применению в производстве продуктов детского питания Роспотребнадзора,

марганец (II) хлористый 4-водный по ГОСТ 612,

натрий двууглекислый по ГОСТ 2156,

натрий лимоннокислый 5,5-водный по ГОСТ 22280,

цинк сернокислый 7-водный по ГОСТ 4174,

медь (II) сернокислая 5-водная по ГОСТ 4165,

магний хлористый 6-водный по ГОСТ 4209,

калий йодистый по ГОСТ 4232 и по [30],

калий лимоннокислый 1-водный по ГОСТ 5538,

кальция гидроокись по ГОСТ 9262,

мел химически очищенный по ГОСТ 8253,

глюконат железа по [31],

лактат железа по [32],

фумарат железа по [33],

пирофосфат железа по [34],

железо элементарное по [35],

окись цинка по [36],

селена сульфид по [37],

фосфат кальция импортный (Е 341);

- пищевые добавки и ароматизаторы:

натуральные ароматизаторы, красители, пищевые добавки, разрешенные органами Роспотребнадзора в производстве продуктов детского питания, по [38],

кислота лимонная пищевая моногидрат по ГОСТ 908;

- азот по ГОСТ 9293, не ниже первого сорта.

4.2.2 Допускается применение аналогичных видов сырья и материалов отечественного и импортного производства, разрешенных органами Роспотребнадзора для использования в производстве продуктов детского питания.

4.2.3 Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*, и сопровождаться удостоверениями качества и безопасности.

4.3 Упаковка

4.3.1 Упаковывание продуктов детского питания — каш — в потребительскую и транспортную тару по ГОСТ 23651 или ГОСТ 24508, 4.3.4—4.3.6.

4.3.2 Номинальная масса нетто продукта в единице потребительской упаковки должна быть не более 500 г.

4.3.3 Масса нетто продукта должна соответствовать указанной в маркировке потребительской тары с учетом допускаемого отклонения по ГОСТ 8.579.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [11], [38].

4.3.4 Для упаковывания в транспортную тару применяют ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, укомплектованные внутренним вкладышем и двумя прокладками.

По согласованию с заказчиком допускается использовать другие виды транспортной тары, гарантирующие сохранность и безопасность продукции и разрешенные органами Роспотребнадзора для использования в пищевой промышленности.

4.3.5 Ящики с продукцией должны быть оклеены лентой на бумажной основе марки В по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 шириной не менее 50 мм, а также другими материалами для оклеивания ящиков, обеспечивающими сохранность упакованной продукции. Концы клеевых лент должны заходить на прилегающую стенку ящика не менее чем на 40 мм.

4.3.6 Допускается по согласованию с заказчиком применение аналогичных отечественных и импортных тароупаковочных материалов и других видов транспортной тары по [11], [39].

4.3.7 Для упаковывания каш допускается использовать азот не ниже первого сорта по ГОСТ 9293.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074.

4.4.1.1 На потребительскую тару продуктов для прикорма детей наносят информацию о возрасте, с которого рекомендуется прикорм.

4.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

4.4.2.1 На каждую упаковочную единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукт:

- наименование изготовителя, его товарный знак (при наличии) и адрес;
- наименование продукта;
- массу нетто упаковочной единицы;
- количество упаковочных единиц;
- условия хранения;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0 и ГОСТ 26809.

5.2 Каждая партия продукта должна быть проверена изготовителем на соответствие требованиям документа на продукт конкретного вида, разработанного с учетом настоящего стандарта.

5.3 Органолептические и физико-химические показатели (кроме массовых долей белка, золы) контролируют в каждой партии продукта; контроль массовых долей белка, золы, витаминов и минеральных веществ проводят по согласованию с территориальными органами и учреждениями Роспотребнадзора.

5.4 Контроль микробиологических показателей и контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, бенз(а)пирена и радионуклидов проводят в соответствии с порядком и периодичностью, установленными изготовителем продукта по согласованию с органами Роспотребнадзора, в лабораториях, аккредитованных для этих целей.

5.5 На реализацию продукт направляют с копией удостоверения качества и безопасности, заверенной предприятием-изготовителем.

6 Методы анализа

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 15113.0 и ГОСТ 26809, для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.2 Методы анализа органолептических и физико-химических показателей — по 4.1.2, 4.1.3.

6.3 Микробиологические анализы

6.3.1 Отбор проб, подготовка проб к анализу и метод культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670 и ГОСТ 26972.

6.3.2 Методы анализа — по 4.1.4 и по методам, утвержденным органами Роспотребнадзора [40].

6.3.3 Анализы на патогенные микроорганизмы проводят в аккредитованных для этих целей лабораториях.

6.4 Содержание токсичных элементов определяют:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930;
- свинца по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.5 Содержание бенз(а)пирена определяют по ГОСТ Р 51650.

6.6 Содержание пестицидов определяют по ГОСТ 23452 и по методам, утвержденным органами Роспотребнадзора.

6.7 Определение микотоксинов: афлатоксина B_1, афлатоксина M_1 по ГОСТ 30711; дезоксиниваленола, зеараленона, Т-2 токсина, левомицитина и радионуклидов по методам, утвержденным органами Роспотребнадзора.

6.8 Определение витаминов — по 4.1.3 и методам, утвержденным органами Роспотребнадзора, и согласно рецептурной закладке.

6.9 Определение качества упаковки, маркировки и массы нетто — по ГОСТ Р 51074, ГОСТ 15113.1 и ГОСТ 8.579.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и условия хранения продуктов детского питания — каш — по ГОСТ 24508 и 7.2—7.5.

Каши сухие транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на транспорте данного вида. Транспортирование сухих каш должно осуществляться при температуре не выше 25 °С.

7.2 При транспортировании продуктов используют средства пакетирования по ГОСТ 26663 или контейнеры по ГОСТ 15102 и ГОСТ 20435.

При формировании транспортных пакетов применяют поддоны по ГОСТ 9557, ГОСТ 22831.

7.3 Тару с продуктами укладывают на поддоны в штабеля, формируя транспортные пакеты прямоугольной формы с параметрами по ГОСТ 24597.

Средства скрепления — по ГОСТ 21650.

Транспортная маркировка грузовых мест — по ГОСТ 14192.

7.4 Транспортирование, упаковка и маркировка каш, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

7.5 Каши хранят в закрытых складских помещениях при температуре не более 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок годности каш должен соответствовать требованиям документов на продукт конкретного вида. Хранение каш на складах транспортных организаций не допускается.

Библиография

[1]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2]	СанПиН 2.3.2.1280—2003	Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—2001 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
[3]		«Требования к составу, пищевой ценности и безопасности продуктов прикорма на зерновой и зерномолочной основе для питания детей первого года жизни», разработанный ГУ НИИ питания РАМН и утвержденный Департаментом Госсанэпиднадзора МЗ РФ в 2000 г.
[4]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[5]	ТУ 10.04.08.30—89	Патока низкоосахаренная порошкообразная
[6]	ТУ 18-33-14—76	Декстринмальтоза
[7]	ТУ 10.04.06.114—88	Экстракт солодовый или ячменно-солодовый
[8]	ОСТ 4963—85	Лактоза
[9]	ТУ 10 РФ 1090—92	Сахар молочный
[10]	ТУ 919203-007-17028327—98	Соль поваренная пищевая с пониженным содержанием натрия
[11]	СанПиН 2.3.2.1940—2005	Организация детского питания
[12]	ФС 42-3029—94	Ретинолацетат (витамин А ацетат)
[13]	ФС 42-2229—94	Ретинолпальмитат (витамин А пальмитат)
[14]	ФС 42-3183—95	Масляный раствор с массовой концентрацией ретинола ацетата 34,4; 68,8 или 86,0 г/дм^3
[15]	ФС 42-1875—95	Масляный раствор с массовой концентрацией ретинола пальмитата 550 г/дм^3
[16]	ФС 42-2412—93	Тиамина хлорид (витамин B_1)
[17]	ФС 42-2413—92	Тиамина бромид (витамин B_1)
[18]	ФС 42-2954—93	Рибофлавин (витамин B_2)
[19]	ФС 42-2530—88	Пантотеновая кислота (витамин B_5)
[20]	ГФ СССР — X стр. 567	Пиридоксина гидрохлорид (витамин B_6)
[21]	ФС 2518—94	Цианокобаламин (витамин B_{12})
[22]	ВФС 42-2479—95	Фолиевая кислота (витамин B_c)
[23]	ФС 42-2668—95	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[24]	ВФС 42-2442—94	Токоферола ацетат (витамин Е ацетат)
[25]	ФС 42-1642—94	Масляный раствор с массовой концентрацией α-токоферола ацетата 50, 100 или 300 г/дм^3
[26]	ФС 42-1764—96	Эргокальциферол (витамин $Д_2$)
[27]	ГФ СССР — X стр. 452	Никотинамид (витамин РР)
[28]	ФС 42-2357—94	Кислота никотиновая (витамин РР)
[29]	ВФС 42-1482—93	Витамин K_1 (филохинон)
[30]	ГФ СССР — X стр. 383	Калий йодистый
[31]	РЛР — изд 7, фарм/г 2,5; 7.10	Железа глюконат
[32]	РЛР — изд 7, фарм/г 2,5; 7.10	Железа лактат
[33]	РЛР — изд 7, фарм/г 2,5; 7.10	Железа фумарат
[34]	РЛР — изд 7, фарм/г 2,5; 7.10	Железа пирофосфат
[35]	ГФ СССР — X стр. 238	Железо элементарное
[36]	ГФ СССР — X стр. 738	Окись цинка
[37]	РЛР — изд 7, фарм/г 11.2; Cas: 7488-56—4	Селена сульфид
[38]	СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[39]	ГН 2.3.3.972—2000	Гигиенические нормативы. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
[40]	МУК 4.2.577—96	Методы микробиологического контроля продуктов в детском, лечебном питании и их компонентов

УДК 637.144:641.562/.563:006.354 ОКС 67.060 Н33 ОКП 91 9700

Ключевые слова: продукты детского питания — каши, зерновые и их смеси (безмолочные), зерномолочные (молочные), показатели органолептические, физико-химические и микробиологические, показатели безопасности, методы анализа, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 572—60	Крупа пшено шлифованное. Технические условия	3
ГОСТ 2929—75	Толокно овсяное. Технические условия	9
ГОСТ 3034—75	Крупа овсяная. Технические условия	13
ГОСТ 5550—74	Крупа гречневая. Технические условия	19
ГОСТ 5784—60	Крупа ячменная. Технические условия	25
ГОСТ 6002—69	Крупа кукурузная. Технические условия	31
ГОСТ 6201—68	Горох шлифованный. Технические условия	37
ГОСТ 6292—93	Крупа рисовая. Технические условия	41
ГОСТ 7022—97	Крупа манная. Технические условия	49
ГОСТ 21149—93	Хлопья овсяные. Технические условия	55
ГОСТ 26312.1—84	Крупа. Правила приемки и методы отбора проб	61
ГОСТ 26312.2—84	Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев	67
ГОСТ 26312.3—84	Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов	71
ГОСТ 26312.4—84	Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра	75
ГОСТ 26312.5—84	Крупа. Методы определения зольности	81
ГОСТ 26312.6—84	Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев 85	
ГОСТ 26312.7—88	Крупа. Метод определения влажности	89
ГОСТ 26791—89	Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	95
ГОСТ Р 52405—2005	Продукты детского питания сухие. Каши. Общие технические условия	103

КРУПЯНЫЕ ПРОДУКТЫ

Технические условия. Методы анализа

БЗ 8—2009

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 20.11.2009. Подписано в печать 15.03.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,95. Уч.-изд. л. 9,80. Тираж 550 экз. Зак. . Изд. № 3856/2.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
э@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в ордена Трудового Красного Знамени типографии
им. Скворцова-Степанова ФГУП Издательство «Известия» УД П РФ
Генеральный директор **Э.А. Галумов**
127994, ГСП-4, г. Москва, К-6, Пушкинская пл., д. 5
Контактные телефоны: 694-36-36, 694-30-20 e-mail: izd.izv@ru.net

к ГОСТ Р 52405—2005 Продукты детского питания сухие. Каши. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные. Код ОКП	ОКП 91 9765	ОКП 91 9700

(ИУС № 10 2006 г.)

gost.e-ecolog.ru