МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31645— 2012

МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИИЗ» Россельхозакадемии) и Государственным научным учреждением «Научно-исследовательский институт пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии» Россельхозакадемии (ГНУ «НИИ ПП и СПТ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 20 июля 2012 г. № 50

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 сентября 2012 г. № 290-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31645—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53495—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2013, 2019

В Российской Федерации 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

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

МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Flour for baby's nutrition. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку для продуктов детского питания, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп, термически необработанную, требующую варки, предназначенную для быстрого приготовления готового блюда и в качестве компонента для продуктов детского питания.

Требования, обеспечивающие безопасность муки для продуктов детского питания, изложены в разделе 5; требования к качеству — в 4.1—4.4; требования к маркировке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 31743 Изделия макаронные. Общие технические условия

ГОСТ 3034 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 4403 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 9404 Мука и отруби. Метод определения влажности

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

ГОСТ 15113.4 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

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

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20239 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 26791 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26971 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности

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

ГОСТ 27558 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

Издание официальное

ГОСТ 27559 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

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

ГОСТ 31700 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

Муку для продуктов детского питания в зависимости от вида сырья подразделяют:
- на муку рисовую;
- муку гречневую;
- муку овсяную.

4 Технические требования

4.1 Муку для продуктов детского питания производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 По органолептическим показателям мука для продуктов детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Мука для продуктов детского питания		
	рисовая	гречневая	овсяная
Внешний вид	Однородный, сыпучий продукт с мелкими частицами оболочек		
Цвет	Белый, белый с кремовым или желтоватым оттенками	Светло-бежевый, кремовый, бежевый с сероватым оттенком	Белый, белый с кремовым, желтоватым или сероватым оттенками
Запах	Свойственный рисовой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный гречневой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный овсяной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Вкус	Свойственный рисовой муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов	Свойственный гречневой муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов	Свойственный овсяной муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов
Наличие минеральной примеси*	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста		

* При возникновении разногласий в определении наличия минеральной примеси в муке для детского питания (наличие хруста) проводится определение показателя «Зола нерастворимая в 10 % растворе соляной кислоты» по ГОСТ 875. Наличие золы нерастворимой в 10 % растворе соляной кислоты в муке для детского питания не допускается.

4.3 По физико-химическим показателям мука для продуктов детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Мука для продуктов детского питания		
	рисовая	гречневая	овсяная
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	10,0
Кислотность, градусы, не более	2,0	6,0	7,0
Кислотное число жира, мг КОН на 1 г жира	80,0	15,0	15,0
Зараженность и загрязненность вредителями	Не допускается		
Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или масса не более 0,4 мг), мг на 1 кг муки, не более	3,0		
Готовность продукта к употреблению (при приготовлении из муки по способу, указанному на этикетке), мин, не более	5,0		
Крупность помола, %*: Остаток на сите, не более (из шелковой ткани № 27 или полиамидной ткани № 27 ПА-120) по ГОСТ 4403 Проход через сито, не менее (из шелковой ткани № 38 или полиамидной № 41/43 ПА) по ГОСТ 4403	 2,0 60,0		
Крупность помола, %**: Остаток на сите, не более (из проволочной сетки № 45) по [3] Проход через сито, не менее (из полиамидной ткани № 43 ПА-70) по ГОСТ 4403	 5,0 50,0		
* Для молочных, овощных, мясных смесей. ** Для каш.			

4.4 Требования к сырью

4.4.1 При изготовлении муки для продуктов детского питания применяют следующее сырье:
- крупу рисовую по ГОСТ 6292*;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550*;
- крупу овсяную по ГОСТ 3034*.

4.5 Маркировка

Маркировка муки для продуктов детского питания — по ГОСТ 26791.

Маркировка потребительской тары должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта, которое должно отражать, что продукт предназначен для детского питания. Оно должно соответствовать основному ингредиенту и консистенции продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;
- срок годности;
- способ приготовления (при необходимости);

* В части требований к крупе для детского питания.

- дату изготовления и дату упаковывания;
- назначение и условия применения (при необходимости);
- информацию о подтверждении соответствия;
- информацию о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

Маркировка муки для продуктов детского питания, предназначенной к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.6 Упаковка

4.6.1 Упаковка — по ГОСТ 26791.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность муки для продуктов детского питания и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами для детского питания.

4.6.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.6.3 Муку для продуктов детского питания, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, остаточных количеств пестицидов, радионуклидов, микотоксинов, микробиологических показателей, бенз(а)пирена, металломагнитной примеси, а также загрязненность и зараженность вредителями (насекомые и клещи) должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки для продуктов детского питания — по ГОСТ 27668.

Примечание — По согласованию изготовителя и потребителя на поставку муки для детского питания допускается предусматривать дополнительные показатели качества: содержание белка, углеводов, жира, минеральных веществ по нормативам, установленным нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, зараженностью и загрязненностью муки вредителями (насекомые и клещи), наличием металломагнитной и минеральной примесей, а также микробиологическим, органолептическими и физико-химическими показателями в муке для продуктов детского питания устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.
7.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста — по ГОСТ 27558.
7.3 Определение минеральной примеси — по ГОСТ 31743.
7.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9404, ГОСТ 15113.4.
7.5 Определение кислотности — по ГОСТ 26971.
7.6 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.
7.7 Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 27559.
7.8 Готовность продукта к употреблению — по ГОСТ 15113.3.
7.9 Определение крупности — по ГОСТ 27560.
7.10 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.
7.11 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.
7.12 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711.
7.13 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26972.

7.14 Определение радионуклидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение остаточных количеств пестицидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение бенз(а)пирена — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

8.2 Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Хранение муки для детского питания осуществляют при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

8.4 Срок хранения устанавливает изготовитель продукции, учитывая повышение кислотного числа жира в муке.

Рекомендуемый срок и режим хранения муки для детского питания приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок и режим хранения муки для продуктов детского питания

Хранение муки для детского питания осуществляют при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % со дня выработки:

- для рисовой и гречневой муки — не более 6 мес;
- для овсяной — не более 4 мес.

Хранение муки для продуктов детского питания, предназначенной для промышленной переработки, осуществляют со дня выработки:

- для рисовой и гречневой муки — не более 4 мес;
- для овсяной — не более 2 мес.

Муку для продуктов детского питания на предприятии-изготовителе рекомендуется хранить не более двух недель.

Примечание — Сроки хранения должны быть снижены при достижении предельной величины кислотного числа жира в соответствии с таблицей 2 настоящего стандарта.

Приложение Б
(справочное)

Химический состав и энергетическая ценность муки для детского питания

Таблица Б.1

Мука для детского питания	Белок, %	Жир, %	Крахмал, %	Пищевые волокна, %	Минеральные вещества, мг/%				Витамины, мг/%			Энергетическая ценность, ккал
					Калий	Фосфор	Кальций	Железо	B_1	B_2	PP	
Овсяная	13,0	6,8	63,5	4,5	280	350	58	3,8	0,36	0,10	1,0	369
Гречневая	13,6	1,2	70,2	2,8	130	250	42	4,0	0,40	0,18	3,1	353
Рисовая	7,4	0,6	79,1	2,3	50	119	20	1,3	0,06	0,03	1,4	259

УДК 664.761:641.562:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: мука для детского питания, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 25.11.2019 Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,20.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru