МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32927— 2014

ТВОРОГ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 5 декабря 2014 г. № 46)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2014 г. № 1963-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32927—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2015

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТВОРОГ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Curds for children's nutrition. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на творог для детского питания (далее — продукт), герметично упакованный в потребительскую упаковку и предназначенный для непосредственного использования в питании детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4, 5.1.5, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 3622—68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

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 26809.1—2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

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

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

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

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

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

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

Издание официальное

ГОСТ 30648.3—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 30648.4—99 Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 30706—2000 Продукты молочные для детского питания. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

ГОСТ 31449—2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31502—2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32219—2013 Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 32901—2014 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные [1]—[3] или другими нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, действующими в части качества и безопасности молока и молочных продуктов, в части маркировки, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **творог для детского питания:** Кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и метода кислотной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования, сепарирования (центрифугирования) или ультрафильтрации, предназначенный для детского питания.

3.2 **творог для питания детей раннего возраста:** Творог для детского питания, предназначенный для детей с 6 мес в качестве прикорма и питания детей до трех лет.

3.3 **творог для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Творог для детского питания, предназначенный для детей дошкольного возраста — с трех до шести лет и школьного возраста — с семи до 14 лет.

4 Классификация

4.1 Продукт выпускают с массовой долей жира: 4 %, 5 %, 9 % и 10 %.

4.2 Продукт в зависимости от способа производства (способа отделения сыворотки) подразделяют:

- на получаемый путем прессования и/или самопрессования;
- получаемый путем сепарирования;
- получаемый путем ультрафильтрации.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт.

5.1.2 Продукт по органолептическим характеристикам должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая (при получении творога методом прессования и (или) самопрессования), с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Молочно-белый или слегка кремовый, равномерный по всей массе

5.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для творога с массовой долей жира			
	4,0 %	5,0 %	9,0 %	10,0 %
Массовая доля жира, %, не менее	4,0	5,0	9,0	10,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0		8,0	
Массовая доля влаги, %, не более	82,0		78,0	
Массовая концентрация кальция*, мг/100 г, не менее	100			
Титруемая кислотность, °Т, не более	150			
Температура при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2			
* Массовую концентрацию кальция контролируют в продукте, предназначенном для питания детей раннего возраста.				

5.1.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов, меламина, диоксинов, радионуклидов и показателя окислительной порчи в продукте не должно превышать норм, установленных [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащими требованиям [1] и [2].

5.1.5 Микробиологические показатели продукта не должны превышать норм, установленных [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащими требованиям [1] и [2].

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, используемое для изготовления продукта, должно быть предназначено для производства продуктов детского питания, по показателям безопасности не должно превышать норм, установленных [1], [2] или другими законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт.

5.2.2 Для изготовления продукта используют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 или нормативному документу, действующему на территории государств, принявших стандарт, предназначенное для производства продуктов детского питания, не ниже первой группы чистоты, кислотностью от 16 °Т до 18 °Т, с содержанием соматических клеток не более 500 тыс/см^3, КМАФАнМ не более $3 \cdot 10^5$ КОЕ/см^3, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже второй группы;

- молоко сухое, предназначенное для производства продуктов детского питания, по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт (используют для нормализации);

- закваску, состоящую из лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- воду питьевую по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт (используют для восстановления сухого молока).

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской упаковки осуществляют в соответствии с [2] и [3] или техническими регламентами, законодательными и нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт, и не противоречащими [2] и [3]. Наименование продукта приводят согласно 3.2, 3.3.

Маркировка потребительской упаковки для питания детей раннего возраста должна содержать надпись: «Вскрытая упаковка хранению не подлежит».

5.3.2 Информационные данные о пищевой ценности продукта приведены в приложении А.

5.3.3 Маркировка единицы групповой упаковки, единицы многооборотной или транспортной упаковки — в соответствии с [2], [3] или другими нормативными правовыми актами, действующими в части маркировки молока и молочных продуктов на территории государств, принявших стандарт.

5.3.4 При необходимости на транспортную упаковку наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192: «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры», «Беречь от влаги».

5.3.5 При использовании для групповой и транспортной упаковки прозрачных полимерных материалов маркировку допускается не наносить. В этом случае информационными данными служат видимые этикетные надписи на потребительской упаковке или групповой упаковке, дополненные необходимыми данными о количестве мест групповой упаковки и массе продукта. Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или проставляют любым другим доступным способом.

5.3.6 Продукт, предназначенный к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государств, принявших стандарт, не противоречащим [4].

5.4.2 Масса нетто продукта в потребительской упаковке не должна превышать:

- 100 г — для продуктов питания детей раннего возраста;
- 200 г — для продуктов питания детей дошкольного и школьного возраста.

5.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от ее номинального значения — по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

5.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285.

5.4.5 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской упаковки и/или групповой упаковки, и/или транспортной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета. Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской упаковки и/или групповой упаковки, и/или транспортной упаковки, и/или многооборотной упаковки без их деформации.

5.4.6 Упаковывание продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки и определение объема выборки — по ГОСТ 26809.1. Готовый продукт принимают партиями.

6.2 Продукт контролируют на соответствие требованиям документа по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.2 Определение внешнего вида и консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

7.3 Определение массы нетто, температуры продукта при выпуске с предприятия — по ГОСТ 3622 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 30648.1 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 30648.2 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.6 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 30648.3 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.7 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ 30648.4 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.8 Определение массовой концентрации кальция — по методикам и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.9 Определение микробиологических показателей:

- микроскопический препарат, БГКП (колиформы) — по ГОСТ 32901 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молочнокислых микроорганизмов (определяют для творога, полученного путем прессования и самопрессования, предназначенного для питания детей дошкольного и школьного возраста) — по нормативным документам и методикам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- *E.coli* — по ГОСТ 30726 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- дрожжей и плесеней — по ГОСТ 30706 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонеллы и *L.monocytogenes,* — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Общие требования и рекомендации по проведению микробиологических исследований — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.10 Определение показателя окислительной порчи — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.11 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.12 Определение остаточных количеств пестицидов: хлорорганических — по ГОСТ 23452, остальных групп — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.13 Определение антибиотиков (контроль осуществляют по сырью) — по ГОСТ 31502, ГОСТ 32219 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.14 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.16 Определение ГМО — по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.17 Определение меламина, диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт (в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье).

7.18 Допускается использование других методик и методов контроля, утвержденных в установленном порядке, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

8.2 Транспортирование продукта в пакетированном виде — по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами.

8.3 Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.4 Продукт транспортируют и хранят при температуре (4 ± 2) °С.

8.5 Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в технологической инструкции.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности продукта

А.1 Информационные данные о пищевой ценности 100 г творога для детского питания приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Вид продукта с массовой долей жира			
	4,0 %	5,0 %	9,0 %	10,0 %
	Содержание в 100 г продукта			
Жир, г	4,0	5,0	9,0	10,0
Белок, г	9,0	9,0	8,0	8,0
Углеводы, г	4,0	4,0	3,9	3,8
Кальций*, мг	100			
Энергетическая ценность (калорийность), ккал (кДж)	90 (370)	100 (405)	130 (530)	140 (570)
* Установленное значение показателя соответствует натуральному содержанию кальция в продукте и обусловлено природными (естественными) изменениями.				

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

УДК 637.146.2:006.354 МКС 67.100.10

Ключевые слова: творог для детского питания, область применения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Стратонова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 12.03.2015. Подписано в печать 18.03.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 43 экз. Зак. 1318.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru