МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32925—
2014**

КЕФИР ДЛЯ 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 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт 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
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2014 г. № 1955-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32925—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 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, 2015, 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КЕФИР ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Kefir for children's nutrition. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованный в потребительскую упаковку кефир для детского питания — кисломолочный продукт, выработанный из коровьего молока путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, и предназначенный в качестве прикорма детям раннего возраста с 8 мес, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4—5.1.6, 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 межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 3623 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

Издание официальное

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 30347 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 30648.1 Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира

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

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

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

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

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

ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31502 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения антибиотиков

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания Sr-90

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

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

ГОСТ 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

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 указателям 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные [1]—[3] или другими нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, действующими в части маркировки, качества и безопасности молока и молочных продуктов.

4 Классификация

4.1 Кефир для детского питания (далее — продукт) в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают:

- из цельного молока;
- нормализованного молока.

4.2 Продукт из цельного молока для детей раннего возраста (с 8 мес), дошкольного и школьного возраста изготавливают с массовой долей жира от 3,2 % до 4,0 %.

4.3 Продукт из нормализованного молока в зависимости от возраста детей и массовой доли жира изготавливают:

- для детей раннего возраста (с 8 мес) — с массовой долей жира 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 4,0 %;

- для детей дошкольного и школьного возраста — с массовой долей жира 1,5 %, 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 4,0 %.

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 показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Допускается незначительное газообразование
Вкус и запах	Чистый кисломолочный слегка острый вкус. Допускается дрожжевой привкус
Цвет	Молочно-белый, 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 продукта, предназначенного												
	для питания детей раннего возраста (с 8 мес)						для питания детей дошкольного и школьного возраста						
Массовая доля жира, %, не менее	2,0	2,5	3,0	3,2	3,5	4,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,2	3,5	4,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,9						3,0	2,9					
Массовая концентрация кальция, мг/100 г, не менее	100						—						
Кислотность, °Т, не более	110												
Температура при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2												

Примечания

1 Для продукта, произведенного из цельного молока, массовую долю жира устанавливают в виде диапазона фактических значений (от 3,2 % до 4,0 %), значения остальных показателей должны соответствовать нормам таблицы 2.

2 Содержание золы в продукте для питания детей раннего возраста составляет от 0,5 до 0,8 г в соответствии с требованиями [2]. Определение содержания золы в продукте для питания детей раннего возраста осуществляют при наличии стандартизованного метода (методики) определения данного показателя, с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

5.1.4 Пероксидаза в продукте не допускается.

5.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов, меламина, диоксинов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных [1], [2] или законода-

тельными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащими требованиям [1], [2].

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

Количество молочнокислых микроорганизмов в продукте не менее 1×10^7 КОЕ/см^3, дрожжей — не более 1×10^4 КОЕ/см^3.

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 применяют 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, приготовленную на кефирных грибках 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], [3] или техническими регламентами, законодательными и нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт, не противоречащими [2], [3].

Наименование продукта состоит из термина «кефир» и словосочетаний, указывающих на возрастное назначение продукта: «для питания детей раннего возраста с 8 мес», «для питания детей дошкольного и школьного возраста».

Маркировка потребительской упаковки продукта 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 Маркировку единицы групповой упаковки или многооборотной, или транспортной упаковки осуществляют в соответствии с [2], [3] или другими нормативными правовыми актами, действующими в части маркировки молока и молочной продукции на территории государств, принявших стандарт.

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

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

5.3.5 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 Объем (масса нетто) продукта в потребительской упаковке не должен превышать:

- 0,25 л (0,25 кг) — для продуктов питания детей раннего возраста;
- 2,0 л (2,0 кг) — для продуктов питания дошкольников и школьников.

5.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений объема или массы нетто продукта в одной упаковочной единице от их номинальных значений — 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, и/или многооборотной 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 настоящего стандарта 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 объема или 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 титруемой кислотности — по ГОСТ 30648.4 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

7.8 Определение наличия пероксидазы — по ГОСТ 3623 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.9 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 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.

7.10 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

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

7.13 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

7.15 Определение микробиологических показателей:

- молочнокислых микроорганизмов — по нормативным документам и методикам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 30706 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- бактерий группы кишечных палочек — по нормативным документам, 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;
- бактерий рода *Salmonella* — по ГОСТ 31659 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- *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.

7.16 Допускается применять другие методы (методики) контроля, утвержденные 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 продукта приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование и вид продукта	Содержание в 100 г продукта (г)			Энергетическая ценность (калорийность), ккал (кДж)
	жира	белка	углеводов	
Кефир, м. д. ж. 1,5 %	1,5	3,0	3,9	40 (170)
Кефир, м. д. ж. 2,0 %	2,0	2,9	3,8	45 (190)
Кефир, м. д. ж. 2,5 %	2,5	2,9	3,8	50 (210)
Кефир, м. д. ж. 3,0 %	3,0	2,9	3,7	55 (220)
Кефир, м. д. ж. 3,2 %	3,2	2,9	3,7	55 (230)
Кефир, м. д. ж. 3,5 %	3,5	2,9	3,7	60 (240)
Кефир, м. д. ж. 4,0 %	4,0	2,9	3,7	60 (240)
Кефир из цельного молока	От 3,2 до 4,0	2,9	3,7	От 55 до 60 (от 230 до 240)
Примечание — Для расчета энергетической ценности продукта использованы справочные данные по среднему содержанию лактозы в сырье.				

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: кефир для детского питания, область применения, термины и определения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *А.Е. Минкина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 26.11.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40 Уч.-изд. л. 1,12.
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.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru