ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 58161— 2018

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 36 «Продукция пищевая специализированная»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 июля 2018 г. № 381-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2018

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 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 5
6 Правила приемки 11
7 Методы контроля 12
8 Транспортирование и хранение 13
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Bakery products for children supply.
General specifications

Дата введения — 2019—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочные изделия для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки (далее — хлебобулочные изделия для детского питания), упакованные в потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу для детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести до 14 лет) возраста.

Стандарт не распространяется на хлебобулочные изделия пониженной влажности, хлебобулочные изделия длительного хранения, хлебобулочные изделия, приготовленные способом жарки, специализированные изделия диетического лечебного питания, диетического профилактического питания и для питания спортсменов.

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 108 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5667 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5668 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 5698 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли

ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7045 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7967 Капуста краснокочанная свежая. Технические условия

ГОСТ 7975 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8227 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 14176 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ EN 15850 Продукты пищевые. Определение зеараленона в продуктах для детского питания на кукурузной основе, ячменной, кукурузной и пшеничной муке, поленте и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрическим детектированием

ГОСТ 16337 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 16599 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19792 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 21149 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 24557 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

ГОСТ 25832—89 Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28432 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 28560 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 29186 Пектин. Технические условия

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31452 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31453 Творог. Технические условия

ГОСТ 31454 Кефир. Технические условия

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

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31712 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31759 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31934 Глютен пшеничный. Технические условия

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32099 Повидло. Общие технические условия

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

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

ГОСТ 32252 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия

ГОСТ 32284 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ 32735 Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32924 Сливки питьевые для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32925 Кефир для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32927 Творог для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33633 Масло сливочное для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33772 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33823 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 33958 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ 34113 Варенье. Общие технические условия

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 51574 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 51783 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51808 Картофель продовольственный. Технические условия

ГОСТ Р 52061 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52189 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52809 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ Р 52901 Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия
ГОСТ Р 53496 Отруби пшеничные и ржаные диетические. Технические условия
ГОСТ Р 54666 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия
ГОСТ Р 54681 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия
ГОСТ Р 54683 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия
ГОСТ Р 54697 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 54731 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ Р 54845 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия
ГОСТ Р 55290 Крупа гречневая. Общие технические условия
ГОСТ Р 55652 Лук зеленый свежий. Технические условия
ГОСТ Р 55904 Петрушка свежая. Технические условия
ГОСТ Р 56833 Сыворотка молочная деминерализованная. Технические условия

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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1]—[3], ГОСТ 32677, ГОСТ 8.579, а также термины с соответствующими определениями:

3.1 **начинка сладкая:** Начинка, приготовленная с использованием повидла, варенья, джема.

3.2 **начинка овощная:** Начинка, приготовленная с использованием свежих или быстрозамороженных овощей и их смесей.

Примечание — В состав овощной начинки могут входить тыква, картофель, морковь и другие овощи.

3.3 **начинка фруктовая (ягодная):** Начинка, приготовленная с использованием свежих, сушеных или быстрозамороженных фруктов и/или ягод и их смесей.

4 Классификация

4.1 Хлебобулочные изделия для детского питания подразделяют на изделия:

- для дошкольного (от трех до шести лет) возраста;
- для школьного (от шести до 14 лет) возраста.

4.2 В зависимости от используемой муки хлебобулочные изделия для детского питания подразделяют на группы:

- хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки;
- хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной;
- хлебобулочные изделия из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной.

4.3 Хлебобулочные изделия для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на изделия:

- из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта;
- из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта;
- из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов;
- из смеси пшеничной муки (высшего и первого сортов) и муки, выработанной из разных круп.

4.4 Хлебобулочные изделия для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) возраста из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной в зависимости от соотношений подразделяют на изделия:

- из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30;

- из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30;
- из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта в соотношении 50:50;
- из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта в соотношении 50:50.

4.5 Хлебобулочные изделия для питания детей школьного (от шести до 14 лет) возраста из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной в зависимости от соотношений подразделяют на изделия:

- из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30;
- из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30;
- из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта в соотношении 50:50 и 60:40;
- из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта в соотношении 50:50 и 60:40.

4.6 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:

- для дошкольного возраста (от трех до шести лет): подовыми или формовыми;
- для школьного возраста (от шести до 14 лет): подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой (сладкой, овощной, фруктовой).

Примечание — Допускается применение в смеси с пшеничной хлебопекарной мукой или ржаной хлебопекарной обдирной мукой других видов муки, приведенных в 5.4.4.

5 Общие технические требования

5.1 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают в соответствии с требованиями [1], настоящего стандарта и документов, по которым изготовлено хлебобулочное изделие конкретного наименования.

5.2 Рецептура на хлебобулочные изделия для детского питания должна обеспечивать требования [4] в части пищевой ценности.

5.3 Характеристики

5.3.1 По органолептическим показателям хлебобулочные изделия для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма и поверхность цвет	 Соответствующие виду изделия. У целого изделия, нарезанного на ломти, — соответствующая форме целого изделия; у части изделия — соответствующая части изделия, отрезанной в перпендикулярном к оси изделия направлении, с ровным обрезом с одной стороны; у части изделия, нарезанного на ломти, — соответствующая форме части изделия. Толщина ломтей в нарезанных на ломти изделиях должна быть одинаковой и составлять от 0,5 до 2 см. От светло-желтого до темно-коричневого
Состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость)	Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса. Пористость — свойственная изделию конкретного наименования. Для изделий, в рецептуру теста которых входят сухофрукты, овощи, овощные порошки, фрукты, — с включениями сухофруктов, овощей, овощных порошков, фруктов. Для изделий с начинкой — слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен. Для рогаликовых изделий — мякиш слоистый в изломе. Для хлеба типа лепешки — пористость неравномерная с наличием крупных пор
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. При использовании пищевого натурального ароматизатора или пряности — привкус, свойственный внесенному натуральному ароматизатору или пряности
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании пищевого натурального ароматизатора или пряности — запах, свойственный внесенному натуральному ароматизатору или пряности.

Для хлебобулочного изделия конкретного наименования изделия допускается уточнять характеристику органолептических показателей в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

5.3.2 По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2 (для дошкольного возраста от трех до шести лет) и в таблице 3 (для школьного возраста от шести до 14 лет).

5.3.3 Физико-химические показатели хлебобулочных изделий для детского питания, предусмотренные 4.2, 4.3, устанавливает разработчик документа на изделие конкретного наименования на основе пробной выпечки.

5.3.4 Пищевая ценность хлебобулочных изделий для детского питания должна соответствовать нормам, установленным [4].

Пищевую ценность для конкретного хлебобулочного изделия для детского питания рассчитывают в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

5.3.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, бенз(а)пирена, радионуклидов в хлебобулочных изделиях для детского питания не должно превышать норм, установленных [1].

5.3.6 Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий для детского питания не должны превышать норм, установленных [1].

5.3.7 В хлебобулочных изделиях для детского питания не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

5.3.8 В хлебобулочных изделиях для детского питания не допускается применение консервантов, антиоксидантов, подсластителей и пищевого сырья согласно требованиям [1], [5].

5.4 Требования к сырью

5.4.1 Сырье, используемое при производстве хлебобулочных изделий для детского питания, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [4]—[7].

5.4.2 Сырье, используемое при производстве хлебобулочных изделий для детского питания, должно соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, и обеспечивать качество и безопасность хлебобулочных изделий.

5.4.3 Конкретный перечень и соотношение основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия для детского питания конкретного наименования устанавливается рецептурой, утвержденной предприятием-изготовителем.

Таблица 2 — Физико-химические показатели хлебобулочных изделий для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) возраста

Наименование показателя	Наименование группы изделий									
	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки				Хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной или из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной при соотношении					
	высшего сорта	первого сорта	из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов	из смеси муки пшеничной хлебопекарной и муки, выработанной из разных круп	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 50:50
Влажность мякиша, %	34—45	34—45	35—43	35—44	42—49	42—49	42—49	42—49	44—47	44—47
Кислотность мякиша[1], град, не более	3,0	4,0	4,5	5,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
Массовая доля соли поваренной, %, не более	0,5									
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования									
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %										
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования, в рецептуру которых включен витаминный, витаминно-минеральный или минеральный премикс									

[1] Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град. в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов.

Примечание — Конкретизированный перечень и значения физико-химических показателей (в т.ч. белка и углеводов) приводят в документе на изделие конкретного наименования.

Таблица 3 — Физико-химические показатели хлебобулочных изделий для питания детей школьного (от шести до 14 лет) возраста

Наименование показателя	Наименование группы изделий											
	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки				Хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной и из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной при соотношении							
	высшего сорта	первого сорта	из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов	из смеси муки пшеничной хлебопекарной и муки, выработанной из разных круп	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 60:40	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 60:40
Влажность мякиша, %	34—45	34—45	35—44	35—44	42—48	42—48	42—48	42—48	44—47	44—49	44—47	44—49
Кислотность мякиша[1], град, не более	3,0	4,0	4,5	5,0	7,0	7,0	7,0	7,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Пористость мякиша[2], %	68—75	58—75	58—75	58—75	58—72	60—75	58—72	60—75	58—72	50—63	56—70	48—60
Массовая доля соли поваренной, %, не более	0,5											
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования											
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %												
Массовая доля витаминов, мг/100 г не менее	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования, в рецептуру которого включен витаминный, витаминно-минеральный или минеральный премикс											
Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее[2]	15,0			—								

[1] Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град. в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов.

[2] Не нормируется в изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены кишмиш, сухофрукты и т. п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (в лепешках, в изделиях с начинками, в изделиях, нарезанных на части или ломти и т.п.)

Примечания

1 Конкретизированный перечень и значения физико-химических показателей (в т.ч. белка и углеводов) приводят в документе на изделие конкретного наименования

2 Массовая доля сахара и жира нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки или на 100 кг смеси муки и зерновых продуктов

3 В хлебобулочных изделиях с начинками показатели влажности мякиша, кислотности мякиша, пористости мякиша нормируются только для тестовой основы

5.4.4 Для производства хлебобулочных изделий для детского питания применяют следующие виды сырья:

- муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта по ГОСТ Р 52189;
- муку пшеничную хлебопекарную первого сорта по ГОСТ Р 52189, ГОСТ 26574;
- муку ржаную хлебопекарную обдирную по ГОСТ Р 52809, ГОСТ 7045;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- муку рисовую, гречневую, овсяную по ГОСТ 31645;
- муку пшенную, разрешенную для детского питания;
- муку льняную, разрешенную для детского питания;
- муку ячменную, разрешенную для детского питания;
- продел гречневый по ГОСТ 5550, ГОСТ Р 55290;
- отруби пшеничные диетические по ГОСТ Р 53496;
- хлопья овсяные по ГОСТ 21149;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ Р 54731;
- дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ Р 54845;
- соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ Р 51574, помолов № 0, 1, не ниже первого сорта;
- воду питьевую по [8];
- глютен (клейковина пшеничная сухая) по ГОСТ 31934;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- масло сливочное высшего сорта по ГОСТ 33633;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное марки «Премиум» с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное марки Д с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 8808;
- масло оливковое с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по техническим документам изготовителя, соответствующее требованиям, установленным в [1], [4], разрешенное для детского питания;
- масло соевое рафинированное дезодорированное высшего сорта с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 31760;
- масло рапсовое рафинированное дезодорированное высшего сорта с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 31759;
- продукты яичные жидкие и сухие по ГОСТ 30363;
- продукты яичные жидкие охлажденные по ГОСТ 32735;
- молоко питьевое пастеризованное (с массовой долей жира 2,5 %; 3,2 %) по ГОСТ 31450, ГОСТ 32252;
- молоко сухое по ГОСТ 33629 (с массовой долей жира 2,5 %, 3,2 %);
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791 цельное (обезжиренное);
- кефир по ГОСТ 31454;
- кефир для детского питания по ГОСТ 32925;
- сыворотку молочную сухую (творожную) по ГОСТ 33958;
- сыворотку молочную деминерализованную по ГОСТ Р 56833 сухую (творожную);
- сливки питьевые для детского питания по ГОСТ 32924;
- сливки питьевые по ГОСТ 31451 (с массовой долей жира 10 %);
- сливки сухие по ГОСТ 33922;
- молоко сгущенное стерилизованное по ГОСТ Р 54666 (обезжиренное);
- творог по ГОСТ 31453 (с кислотностью на уровне 150 °Т);
- творог для детского питания по ГОСТ 32927;
- сметану по ГОСТ 31452 (с массовой долей жира 10 %, 15 %);
- солод ржаной сухой по ГОСТ Р 52061;
- экстракты солодовые;
- патоку крахмальную по ГОСТ 33917;
- повидло по ГОСТ 32099 (без консервантов);
- мед по ГОСТ 19792;
- джем по ГОСТ 31712 (без консервантов);
- варенье по ГОСТ 34113 (нестерилизованное без консервантов);
- кишмиш по ГОСТ 6882;

- фрукты сушеные по ГОСТ 32896 (косточковые без косточек);
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896 (семечковые — яблоки);
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823 (кроме клубники);
- фрукты протертые или дробленые по ГОСТ Р 54681 (кроме клубники);
- яблоки свежие по ГОСТ 27572, ГОСТ Р 54697;
- овощи и их смеси быстрозамороженные по ГОСТ Р 54683;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- лук зеленый свежий по ГОСТ Р 55652;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- порошки овощные и фруктовые;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту краснокочанную свежую по ГОСТ 7967;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 32284;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- картофель продовольственный по ГОСТ Р 51808;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- петрушку свежую по ГОСТ Р 55904;
- укроп свежий по ГОСТ 32856;
- тмин по ГОСТ 29056 (молотый);
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корицу по ГОСТ 29049 (молотую);
- кориандр по ГОСТ 29055 (молотый);
- пектин по ГОСТ 29186;
- премиксы витаминные;
- премиксы минеральные;
- премиксы витаминно-минеральные;
- ароматизаторы натуральные пищевые.

Для производства хлебобулочных изделий для детского питания не допускается использование сырья, полученного с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО).

5.4.5 Применение пищевых добавок и ароматизаторов — по [7].

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, — по [2] .

5.5.2 Транспортная маркировка — по [2], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги». В транспортную маркировку хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки с начинками дополнительно включают манипуляционный знак «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую информацию по [2].

5.5.3 Допускается не наносить транспортную маркировку на упаковку-оборудование, лотки, контейнеры.

5.6 Упаковка

5.6.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий для детского питания, должны быть разрешены к использованию [3].

5.6.2 Потребительскую и транспортную упаковку, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями для детского питания обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий для детского питания при их транспортировании, хранении и реализации.

5.6.3 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, сухими, без посторонних запахов и должны обеспечивать сохранность хлебобулочных изделий для детского питания при их транспортировании и хранении. Упаковочные материалы не должны отрицательно воздействовать на органолептические показатели изделий.

5.6.4 Хлебобулочные изделия для детского питания упаковывают в потребительскую упаковку.

5.6.5 Хлебобулочные изделия для детского питания упаковывают в потребительскую упаковку в виде.

- отдельного хлебобулочного изделия;
- нарезанного хлебобулочного изделия;
- нарезанной части хлебобулочного изделия или нескольких частей целого изделия;
- нарезанного на ломти хлебобулочного изделия.

5.6.6 Хлебобулочные изделия для детского питания упаковывают в пакеты из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 33772, в пленку полиэтиленовую пищевую по ГОСТ 10354 (марки Н) и пакеты из нее, пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 (из полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337 марок 15303-003, 15803-020) или другие упаковочные материалы.

Примечание — Для упаковывания изделий, нарезанных на ломти, или отдельных ломтей рекомендуется использовать подложку из полимерных или других материалов.

5.6.7 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают в упакованном виде:

- массой от 0,05 до 0,120 кг включительно в виде целого изделия;
- массой от 0,2 до 0,7 кг включительно в виде нарезанного изделия.

5.6.8 Укладывание упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий для детского питания — по ГОСТ 8227.

5.6.9 Хлебобулочные изделия для детского питания, упакованные в потребительскую упаковку, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 или специально изготовленные ящики из картона по ГОСТ Р 52901, или полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

В каждую единицу транспортной упаковки должна быть помещена продукция одного наименования, одной даты выработки.

5.6.10 Допускается использование других видов потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями для детского питания обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий при их транспортировании, хранении и реализации.

5.6.11 Конкретные способы упаковывания с указанием применяемых потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено хлебобулочное изделие конкретного наименования.

5.6.12 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы нетто от номинальной массы для не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий для детского питания в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать:

- для изделий массой до 0,2 кг включительно — 5 %;
- для изделий массой более 0,2 кг — 3 %.

Допускаемые отрицательные значения отклонения средней массы нетто 10 изделий от номинальной массы для не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий для детского питания в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать:

- для изделий массой до 0,2 кг включительно — 3 %;
- для изделий массой более 0,2 кг — 2,5 %.

Отклонение массы изделия от установленной массы в большую сторону устанавливает предприятие-изготовитель.

5.6.13 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки хлебобулочных изделий для детского питания — по ГОСТ 5667.

Определение партии хлебобулочных изделий для детского питания — по [1].

6.2 В каждой партии хлебобулочных изделий для детского питания контролируют:

- органолептические показатели (форму, поверхность, цвет) и массу нетто;
- качество упаковки и маркировки.

Примечание — При приемке изделий в потребительской упаковке на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и массы нетто осуществляют до упаковывания.

6.3 Контроль физико-химических показателей, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов, наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, а также микробиологических показателей осуществляют в соответствии с программой производственного контроля, разработанной изготовителем продукции, а также при контрольных мероприятиях и по требованию потребителей.

6.4 Контроль за установленными нормами содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена проводят в соответствии с программой производственного контроля, разработанной изготовителем продукции.

6.5 Показатели массовой доли витаминов и минеральных веществ в обогащенных хлебобулочных изделиях для детского питания определяются в соответствии с программой производственного контроля, разработанной изготовителем продукции (периодически, но не реже одного раза в квартал).

7 Методы контроля

7.1 Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

7.2 Определение массы нетто и органолептических показателей — по ГОСТ 5667.

7.3 Определение физико-химических показателей

7.3.1 Определение физико-химических показателей проводят:

- хлебобулочные изделия для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки массой 200 г и менее — не ранее чем через 1 ч после выемки из печи;
- хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки и/или из смеси пшеничной и ржаной обдирной или из смеси ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки массой более 200 г — не ранее чем через 3 ч после выемки из печи.

7.3.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

7.3.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

7.3.4 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

7.3.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

7.3.6 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

7.3.7 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 24557.

7.3.8 Определение массовой доли углеводов — по ГОСТ 25832—89 (пункт 3.3).

7.3.9 Определение массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 5698.

7.3.10 Определение массовой доли белков — по ГОСТ 25832—89 (пункт 3.5).

7.3.11 Определение массовой доли витаминов — по ГОСТ 29138, ГОСТ 29139, ГОСТ 29140.

7.3.12 Определение массовой доли минеральных веществ в обогащенных хлебобулочных изделиях для детского питания — по нормативным документам, действующим на территории Российской Федерации.

7.4 Определение токсичных элементов

7.4.1 Подготовка проб и минерализация для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.4.2 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

7.4.3 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51766.

7.4.4 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

7.4.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

7.5 Определение пестицидов — по [9].

7.6 Определение микотоксинов — по ГОСТ 31748, ГОСТ EN 15850, [10].

7.7 Определение массовой доли бенз(а)пирена — по ГОСТ Р 51650.

7.8 Определение радионуклидов

7.8.1 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ 32164.

7.8.2 Определение содержания стронция — по ГОСТ 32163.

7.8.3 Определение содержания цезия — по ГОСТ 32161.

7.9 Определение содержания ГМО — по ГОСТ 34150, ГОСТ Р 52173.

7.10 Определение микробиологических показателей

7.10.1 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

7.10.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904.

7.10.3 Контроль микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформные) [(БГКП (колиформы)] — по ГОСТ 31747;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
- бактерии рода *Proteus* — по ГОСТ 28560;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ 31659;
- количество плесеней — по ГОСТ 10444.12.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование хлебобулочных изделий для детского питания осуществляют всеми видами транспорта, предназначенного для перевозки данного вида продукции.

8.2 Хлебобулочные изделия для детского питания должны храниться в специально отведенных для этого хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов.

Хранение хлебобулочных изделий для детского питания осуществляют при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

8.3 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий для детского питания без начинки — по ГОСТ 8227.

8.4 Транспортирование хлебобулочных изделий для детского питания с начинкой осуществляют в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от 2 °С до 6 °С включительно.

Хранение хлебобулочных изделий для детского питания с начинкой осуществляют при температуре от 2 °С до 6 °С включительно.

8.5 Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных хлебобулочных изделий для детского питания после выемки из печи:

- массой до 0,2 кг включительно — не более 4 ч;
- массой более 0,2 кг — не более 6 ч.

8.6 Срок годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, устанавливает предприятие-изготовитель для конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и др. Установленный срок годности приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/ 2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[4]	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299	
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[7]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
[8]	СанПиН 2.1.4. 1074—01	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
[9]	Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Справочник, т. 1 и 2, М.: Колос, 1992	
[10]	Методические указания МУК 4.1.2204—07	Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

УДК 664.66:006.354 ОКС 67.060 ОКПД2 10.86.10.700

Ключевые слова: хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки для детского питания, для детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести до 14 лет) возраста, органолептические показатели, физико-химические показатели, пищевая ценность, правила приемки, упаковка, маркировка, методы контроля, транспортирование и хранение

БЗ 7—2018/57

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 06.07.2018. Подписано в печать 11.07.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10 Тираж 59 экз. Зак. 779.
Подготовлено на основе электронной версии предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» 123001 Москва, Гранатный пер., 4
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru