МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34617— 2019

Продукция пищевая специализированная

ТВОРОГ С КОМПОНЕНТАМИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

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 Научно-исследовательским институтом детского питания — филиалом Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи (НИИ Детского питания — филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 036 «Продукция специализированная пищевая»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 ноября 2019 г. № 124-П)

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	Азгосстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2019 г. № 1315-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34617—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2020 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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, 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

Продукция пищевая специализированная

ТВОРОГ С КОМПОНЕНТАМИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Foods for special dietary uses. Curd with components for nutrition of young child. Specifications

Дата введения — 2020—06—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на творог с компонентами (далее — продукт), герметично упакованный в потребительскую упаковку и предназначенный для питания детей с 6 мес в качестве прикорма. 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 межгосударственные 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 3622* Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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 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

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 30347 Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus

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

* В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 55063—2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» и ГОСТ Р 55361—2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока». Правила приемки, отбор проб и методы контроля.

Издание официальное

ГОСТ 30648.1 Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира

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

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

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 В1 и М1

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

ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

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

ГОСТ 31658 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes*

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 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 33526 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33566 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 33601 Молоко и молочная продукция. Экспресс метод определения афлатоксина М1

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

ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 Молоко, молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии — тандемной масс-спектрометрии (LC-MS/MS)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по 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, 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, по [1]—[4], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **творог с компонентами для питания детей раннего возраста:** Кисломолочный продукт, произведенный из молока с использованием заквасочных микроорганизмов — лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, и метода кислотной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем ультрафильтрации с добавлением компонентов (наполнителей), содержащих продукты переработки фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или злаковых культур, и/или их смесей, и предназначенный для питания детей с 6 мес в качестве прикорма.

4 Классификация

4.1 Продукт выпускают с массовой долей жира от 3,5 % до 8,5 %.

4.2 Продукт в зависимости от вида используемых компонентов производят:

- с фруктовыми, ягодными или овощными компонентами;
- со злаковыми компонентами;
- в сочетании из вышеперечисленных компонентов (с фруктово-ягодными, ягодно-фруктовыми, фруктово-овощными, овоще-фруктовыми, фруктово-злаковыми, ягодно-злаковыми и т. д.).

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] и быть изготовлен по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных законодательными и нормативными документами государств, на территории которого находится в обращении.

5.1.2 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Поверхность глянцевая. Мягкая, мажущаяся масса. Допускается небольшая мучнистость, наличие мелкой крупки, незначительное отделение сыворотки
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, в меру сладкий, с привкусом и запахом внесенных фруктового, ягодного, овощного и злакового компонентов или их сочетаний
Цвет	Равномерный по всей массе, соответствующий цвету внесенных фруктового, ягодного, овощного, злакового компонентов или их сочетаний

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

Таблица 2 — Физико-химические показатели продукта

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %	3,5—8,5*
Массовая доля белка, %	7,0—17,0*
Массовая доля сахарозы, %, не более	10,0
Массовая концентрация кальций, мг/100 г, не менее	85
Кислотность, °Т, не более	150
Массовая доля влаги, %	74,0—79,0
Температура при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2
* Производитель в этикетной надписи указывает конкретное значение массовой доли жира и белка в готовом продукте.	

5.1.4 По микробиологическим показателям безопасности (бактерии группы кишечных палочек, *E. coli*, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и листерии *L. monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, дрожжи, плесневые грибы) продукт должен соответствовать нормам, установленным [1], [2], и требованиям законодательных и нормативных документов государств, на территории которого продукция находится в обращении.

5.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов, меламина, диоксинов, радионуклидов, ГМО и показателя окислительной порчи в продукте не должно превышать норм, установленных [1], [2] или требованиям законодательных и нормативных документов государств, на территории которого продукция находится в обращении.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, используемое для изготовления продукта по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в [1]—[3] или в законодательных и нормативных документах государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.2.2 Для производства продукта применяют следующие виды сырья:

- молоко коровье сырое — по ГОСТ 31449, не ниже группы чистоты I, кислотностью от 16 °Т до 18 °Т, с содержанием соматических клеток не более 500 тыс/см^3, КМАФАнМ не более 3 · 10^5 КОЕ/см^3, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже группы II;
- молоко обезжиренное по ГОСТ 31658 или полученное путем сепарирования молока; кислотностью не более 19 °Т, плотностью не менее 1028 кг/м^3 и термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже группы II;
- сливки сырые, полученные путем сепарирования молока, с массовой долей жира не более 35 %, кислотностью от 15 °Т до 17 °Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже группы II;
- закваску, состоящую из лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, не содержащую генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- компоненты (наполнители), содержащие продукты переработки фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или злаковых культур, и/или их смеси — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Содержание пищевых добавок и ароматизаторов, входящих в состав наполнителей, должно соответствовать требованиям [1] и [3].

5.2.3 Допускается использование аналогичных видов сырья (кроме молочного) отечественного производства, не уступающего по показателям качества и безопасности, указанным в 5.2.1 и 5.2.2 или зарубежного производства, разрешенного к применению в установленном порядке.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской упаковки осуществляют в соответствии с [2], [4] или законодательными и нормативными документами государства, на территории которого продукция находится в обращении.

Маркировка потребительской упаковки дополнительно должна включать:

- информацию о возрасте ребенка, для которого предназначен продукт (например, «Продукт предназначен для питания детей старше 6 мес.»);
- рекомендации по использованию продукта;
- условия хранения продукта после вскрытия упаковки в виде надписи: «Вскрытая упаковка с продуктом хранению не подлежит»;
- обозначение настоящего стандарта (допускается наносить без указания года утверждения).

Для продукта со злаковыми компонентами после указания состава допускается приводить надпись «Не содержит глютена» (в случае если не использовались злаковые компоненты, содержащие глютен или глютен был удален).

5.3.2 Формирование наименования продукта

Примеры:

1 Творог с черникой для питания детей раннего возраста.

2 Творог с соком моркови для питания детей раннего возраста.

3 Творог со злаками для питания детей раннего возраста.

5.3.3 Маркировка единицы групповой упаковки, единицы многооборотной или транспортной упаковки — в соответствии с [2], [4] 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 [2], [5] или законодательным и нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.4.2 Масса нетто продукта в потребительской упаковке не должна превышать 100 г.

5.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от ее номинального значения — по ГОСТ 8.579.

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.

6.3 Контроль содержания диоксинов, меламина и ГМО в продукте проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26929, ГОСТ 32901, ГОСТ 32164.

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.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 30648.1.

7.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 30648.2.

7.6 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 30648.3.

7.7 Определение массовой доли сахарозы — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.9 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ 30648.4.

7.10 Определение микробиологических показателей:

- микроскопический препарат, БГКП (колиформы) — по ГОСТ 32901;
- *E.coli* — по ГОСТ 30726;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347;
- дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 30706, ГОСТ 33566;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонеллы — по ГОСТ 31659;
- *L. monocytogenes* — по ГОСТ 32031.

7.11 Определение содержания токсичных элементов:
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.12 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.13 Определение антибиотиков — по ГОСТ 33526.

7.14 Определение микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, ГОСТ 33601.

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

7.16 Определение ГМО — по ГОСТ 34150.

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

7.18 Определение содержания меламина — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230.

7.19 Определение показателя окислительной порчи (для творога с компонентами с массовой долей жира более 5 %) — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

8.3 Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель согласно законодательным и нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

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 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 637.142:006.354 МКС 67.100.10 ОКПД 2 10.86.10.126

Ключевые слова: творог с компонентами для питания детей раннего возраста, классификация, сырье, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 1—2020/127

Редактор *Е.В. Зубарева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 10.12.2019. Подписано в печать 27.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40 Уч.-изд. л. 1,26.
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