МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34836— 2022

Продукция пищевая специализированная

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 апреля 2022 г. № 150-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
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2022 г. № 1252-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34836—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 16 января 2023 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»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 5
6 Требования безопасности 13
7 Правила приемки 13
8 Методы контроля 13
9 Транспортирование и хранение 14
Приложение А (справочное) Состав хлебобулочных изделий для детского питания на основе пшеничной муки 15
Библиография 17

Поправка к ГОСТ 34836—2022 Продукция пищевая специализированная. Изделия хлебобулочные для детского питания на основе пшеничной муки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 6 2023 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Продукция пищевая специализированная

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Технические условия

Foods for special dietary uses. Bakery for baby food based on wheat flour.
Specifications

Дата введения — 2023—01—16

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочные изделия «Здравушка», «Школярик», «Вкусняшка», «Добрыня» для детского питания на основе пшеничной 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 лет и старше) возраста.

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 при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 108 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 171[1)] Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 5667—65 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 8227 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

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 12095 Кунжут для переработки. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731—2011.

Издание официальное

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16337 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. 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 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 28483[2)] Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

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

ГОСТ 29272[3)] Солод ржаной сухой. 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 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. 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 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31691 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно–абсорбционной спектрометрии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) 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_1 и 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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54845—2011.

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52061—2003.

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31934 Глютен пшеничный. Технические условия

ГОСТ 32052 Добавки пищевые. Лецитины Е322. 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 32188 Маргарины. Общие технические условия

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

ГОСТ 32587 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

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

ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32925 Кефир для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ 33780 Продукты пищевые, корма, комбикорма. Определение содержания афлатоксина B_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с применением очистки на оксиде алюминия

ГОСТ 33781 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. 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 33958 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34361 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма для животных. Определение содержания кадмия, свинца, мышьяка, ртути, хрома атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомной абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ EN 14084 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения

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 EN 15891 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

ГОСТ ISO 15141-2 Продукты пищевые. Определение содержания охратоксина А в зерне и зерновых продуктах. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с очисткой бикарбонатом

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 ю 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 по [1], [2], [3], ГОСТ 32677, ГОСТ 8.579.

4 Классификация

4.1 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:
- подовыми;
- формовыми.

4.2 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:
- для дошкольного возраста (от трех до шести лет) в виде целого изделия;
- для школьного возраста (от шести лет и старше) в виде целого изделия и части изделия, нарезанного на ломти.

4.3 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают следующих наименований изделий и масс в килограммах, в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Наименование хлебобулочных изделий	Масса, кг
Изделия хлебобулочные «Здравушка» простые: - пшенично-овсяные подовые; - пшенично-гречневые подовые	0,05—0,5
Изделия хлебобулочные «Здравушка» улучшенные: - пшенично-овсяные подовые; - пшенично-гречневые подовые	0,2—0,5
Изделия хлебобулочные «Школярик» с курагой: - подовые; - формовые	0,05—0,5
Изделия хлебобулочные «Школярик» с кефиром: - подовые; - формовые	
Изделия хлебобулочные «Школярик» с молочной сывороткой: - подовые; - формовые	
Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с творогом: - подовые; - формовые	
Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с какао-порошком: - подовые; - формовые	

Окончание таблицы 1

Наименование хлебобулочных изделий	Масса, кг
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с овсяными хлопьями № 1: - подовые; - формовые	0,05—0,5
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с овсяными хлопьями № 2: - подовые; - формовые	
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с яблочным повидлом: - подовые; - формовые	

Пример записи продукции при ее заказе и (или) в других документах:

«Изделие хлебобулочное специализированное для детского питания». «Изделие хлебобулочное «Здравушка» простая пшенично-овсяная для дошкольного возраста. ГОСТ».

«Изделие хлебобулочное специализированное для детского питания». «Изделие хлебобулочное «Школярик» с кефиром для школьного возраста (в нарезанном виде). ГОСТ».

«Изделие хлебобулочное специализированное для детского питания». «Изделие хлебобулочное «Добрыня» с яблочным повидлом для дошкольного и школьного возраста. ГОСТ».

«Изделие хлебобулочное специализированное для детского питания». «Изделие хлебобулочное сдобное «Вкусняшка» с творогом. ГОСТ».

5 Технические требования

5.1 Хлебобулочные изделия для детского питания должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, [1], по рецептурам и технологическим инструкциям, соответствующим нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям хлебобулочные изделия для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма:	
формовых	Соответствующая форме, в которой производилась выпечка
подовых	Разнообразная
изделия хлебобулочные, нарезанные на ломти	Целые хлебобулочные изделия, нарезанные на ломти равной толщины и горбушки — соответствующие форме целого изделия
часть хлебобулочного изделия, нарезанного на ломти	Часть хлебобулочного изделия, нарезанная на ломти толщиной 1—2 см с ровными срезами с двух сторон
цвет	Хлебобулочные изделия «Здравушка» простые и «Здравушка» улучшенные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые — от светло-желтого до темно-коричневого. Хлебобулочные изделия «Школярик» — от светло-желтого до светло-коричневого
поверхность	Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с творогом — от светло-желтого до светло-коричневого. «Вкусняшка» с какао — от светло-коричневого до темно-коричневого. Допускается наличие пятен более темного цвета, в местах надрезов цвет более светлый. Изделия хлебобулочные «Здравушка» простые пшенично-овсяные или пшенично-гречневые — гладкая. Допускаются наколы или надрезы, отделка кунжутом.

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
	Изделия хлебобулочные «Здравушка» улучшенные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые — с включением винограда сушеного. Изделия хлебобулочные «Школярик» с кефиром, «Школярик» с молочной сывороткой, «Школярик» с курагой — глянцевидная, допускаются надрезы, у изделия «Школярик» с курагой — с включением кураги. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость. Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» — глянцевидная. Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с творогом без надрезов или с надрезами, образующими сетку и другие узоры. Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с какао-порошком без надрезов или с частыми глубокими надрезами. Изделия хлебобулочные «Добрыня» с овсяными хлопьями № 1 или № 2 — шероховатая с наличием хлопьев. Изделия хлебобулочные «Добрыня» с повидлом — гладкая
Состояние мякиша: пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцем принимает первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса. Изделия хлебобулочные «Школярик» с курагой — с включением кураги, изделия хлебобулочные «Здравушка» улучшенные — с включением винограда сушеного
пористость	Свойственная изделию конкретного наименования, развитая, без пустот и уплотнений. Для изделий хлебобулочных «Школярик» с курагой — с включением кураги, для изделий хлебобулочных «Здравушка» улучшенные — с включением винограда сушеного, с равномерным распределением по массе винограда сушеного
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса. Для изделий «Вкусняшка» с какао — со вкусом какао, для изделий «Вкусняшка» с творогом — сдобный
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

5.2.2 По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

5.2.3 Информационные данные о пищевой ценности (средние расчетные значения) хлебобулочных изделий для детского питания приведены в таблице 4 в соответствии с требованиями, указанными в [3].

Таблица 3 — Физико-химические показатели изделий хлебобулочных для детского питания

Наименование изделия	Наименование показателя и норма					
	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша*, %, не менее	Массовая доля пищевой соли, %, не более	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
					сахара	жира
Изделия хлебобулочные «Здравушка» простые пшенично-овсяные подовые	42,0	2,5	73,0	[1]	—	2,0 ± 0,5
Изделия хлебобулочные «Здравушка» улучшенные пшенично-овсяные подовые	38,0		—		8,0 ± 1,0	3,0 ± 0,5
Изделия хлебобулочные «Здравушка» простые пшенично-гречневые подовые	42,5	3,0	68		—	2,0 ± 0,5
Изделия хлебобулочные «Здравушка» улучшенные пшенично-гречневые подовые	38,5		—		8,0 ± 1,0	3,0 ± 0,5
Изделия хлебобулочные «Школярик» с курагой:		3,5	—		—	—
подовые	43,0					
формовые	44,0		—		—	—
Изделия хлебобулочные «Школярик» с кефиром:					—	—
подовые	43,0		66,0			
формовые	44,0		68,0		—	—
Изделия хлебобулочные «Школярик» с молочной сывороткой:		4,5			—	—
подовые	43,0		66,0			
формовые	44,0		68,0		—	—
Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с творогом:		2,5	70			6,5 ± 0,5
подовые	34,0				7,0 ± 1,0	
формовые	35,0				6,5 ± 1,0	
Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с какао-порошком:						
подовые	35,0		72,0		11,0 ± 1,0	
формовые	36,0					

Окончание таблицы 3

Наименование изделия	Наименование показателя и норма					
	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша*, %, не менее	Массовая доля пищевой соли, %, не более	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
					сахара	жира
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с овсяными хлопьями № 1:						
подовые	45,0	3,0	70,0	[1]	—	—
формовые	44,0		68,0		—	—
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с овсяными хлопьями № 2:						
подовые			70,0		4,0 ± 1,0	3,5 ± 0,5
формовые	45,0		68,0			
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с яблочным повидлом:						
подовые		4,0	70,0		—	—
формовые	44,0		68,0		—	—

* Не нормируется в изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены сушеный виноград, сушеные фрукты и т. п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (в изделиях, нарезанных на части или ломти, и т. п.).

Примечание — Допускается увеличение влажности изделий на 1 % при ручной разделке теста.

Таблица 4 — Пищевая ценность (средние расчетные значения) в 100 г изделий хлебобулочных для детского питания

Наименование изделия	Наименование пищевых веществ										
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пищевые волокна, г, не мене	Минеральные вещества, не менее			Витамины, мг, не менее			Энергетическая ценность (калорийность), ккал/кДж
					Йод, мкг	Кальций, мг	Железо, мг	B_1	B_6	PP	
Изделия хлебобулочные «Здравушка» простые пшенично-овсяные подовые	8,5	2,5	52,0	—	10,0	45,2	1,1	0,15	0,09	0,96	260/1120
Изделия хлебобулочные «Здравушка» улучшенные пшенично-овсяные подовые		3,0	55,0	—		47,6	1,3		0,10	0,96	280/1090
Изделия хлебобулочные «Здравушка» простые пшенично-гречневые подовые		2,0	49,0	—		46,8	1,6	0,20		1,8	250/1050
Изделия хлебобулочные «Здравушка» улучшенные пшенично-гречневые подовые		3,0	55,0	—		48,0	1,7			1,6	280/1090
Изделия хлебобулочные «Школярик» с курагой:											
подовые	8,0		47,0	4,1		64,4	1,8	0,19	0,13	1,92	260/1080
формовые			46,0	3,9		63,3			0,12	1,89	250/1210
Изделия хлебобулочные «Школярик» с кефиром:	10,0										
подовые			48,0	4,1		35,3		0,30	0,15	1,96	270/1130
формовые			46,0	3,9		63,3		0,19	0,12	1,89	250/1210
Изделия хлебобулочные «Школярик» с молочной сывороткой:											
подовые			49,0	4,0		45,7		0,30	0,17	1,99	270/1150
формовые			48,0			44,8				1,96	270/1130
Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с творогом:	9,5	7,0		2,3			0,9	0,14	0,10		300/1250
подовые						57,5				1,15	
формовые						56,6				1,13	

Окончание таблицы 4

Наименование изделия	Наименование пищевых веществ										
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пищевые волокна, г, не мене	Минеральные вещества, не менее			Витамины, мг, не менее			Энергетическая ценность (калорийность), ккал/кДж
					Йод, мкг	Кальций, мг	Железо, мг	B_1	B_6	PP	
Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с какао-порошком:											
подовые	8,0	7,0	46,0	3,3		53,6	1,8	0,19		1,76	290/1200
формовые			45,0	3,2		52,7	1,7	0,18	0,11	1,73	280/1190
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с овсяными хлопьями № 1:											
подовые		3,0	48,0	4,5		26,4	2,0	0,36	0,13	1,51	260/1110
формовые			47,0	4,4		25,9				1,48	260/1090
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с овсяными хлопьями № 2:	8,5				10,0						
подовые		5,0	45,0			50,8	1,9	0,34	1,16	1,41	270/1130
формовые		4,5	44,0	4,0		49,7	1,8	0,33	1,15	1,39	260/1090
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с яблочным повидлом»:											
подовые		3,0	47,0			57,2	1,9	0,21	0,12	1,50	
формовые			46,0	3,9		56,2	1,8	0,20		1,47	250/1070

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое при производстве хлебобулочных изделий для детского питания, должно соответствовать требованиям нормативных документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, [1]—[5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно [1].

5.3.3 Для производства хлебобулочных изделий для детского питания применяют следующее сырье:

- муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта по ГОСТ 26574;
- муку пшеничную хлебопекарную первого сорта по ГОСТ 26574;
- муку ржаную обдирную хлебопекарную по ГОСТ 7045;
- муку гречневую, овсяную по ГОСТ 31645;
- отруби пшеничные диетические;
- хлопья овсяные «Геркулес» по ГОСТ 21149;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ 28483;
- соль пищевую помолов № 0,1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- глютен (клейковину сухую пшеничную) по ГОСТ 31934;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное марки «Премиум» с перекисным числом не более 2 мэкв/кг (ммоль активного кислорода/кг) жира по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное марки «Д» с перекисным числом не более 2 мэкв/кг (ммоль активного кислорода/кг) жира по ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное высшего сорта с перекисным числом не более 2 мэкв/кг (ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 31760;
- масло рапсовое рафинированное дезодорированное высшего сорта с перекисным числом не более 2 мэкв/кг (ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 31759;
- олеин пальмовый рафинированный дезодорированный с перекисным числом не более 2 мэкв/кг (ммоль активного кислорода/кг) по документу по стандартизации или по нормативным документам, действующим на территории стран, принявших стандарт;
- маргарин, полученный без использования метода гидрогенизации, без хлопкового масла, с перекисным числом не более 2,0 мэкв/кг по ГОСТ 32188;
- 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 цельное по ГОСТ 33629;
- кефир с массовой долей жира не более 1,0 % по ГОСТ 31454;
- кефир для детского питания по ГОСТ 32925;
- сыворотку молочную сухую (творожную) по ГОСТ 33958;
- творог с массовой долей жира не более 3,8 % по ГОСТ 31453;
- солод ржаной сухой по ГОСТ 29272;
- патоку крахмальную по ГОСТ 33917;
- повидло по ГОСТ 32099;
- виноград сушеный (без семян) по ГОСТ 6882;
- фрукты сушеные (курага без косточек) по ГОСТ 32896;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- лецитин (Е322) по ГОСТ 32052 или по документу по стандартизации или по нормативным документам, действующим на территории стран, принявших стандарт;
- зародыш пшеничный пищевой по документу по стандартизации или по нормативным документам, действующим на территории стран, принявших стандарт.

Допускается применение аналогичных видов сырья по документам изготовителя с характеристиками не ниже указанных и соответствующими требованиям, установленным в [1], [2], [4]—[6] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Содержание глицидиловых эфиров (в пересчете на глицидол) в растительных маслах, используемых при производстве хлебобулочных изделий, не должно превышать 0,5 мг/кг.

5.3.4 Для производства хлебобулочных изделий для детского питания не допускается использовать сырье, полученное с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) согласно [1].

5.3.5 Применение пищевых добавок и пищевых ароматизаторов — по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, осуществляют по [6] или по нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении. Наименование хлебобулочных изделий приводят согласно 4.1, 4.2, 4.3.

5.4.2 Информационные данные о пищевой ценности (средние расчетные значения) хлебобулочных изделий для детского питания приведены в таблице 4 и должны соответствовать требованиям, указанным в [3].

5.4.3 Транспортная маркировка — в соответствии с [6] или нормативными правовыми актами государства, на территории которого продукция находится в обращении, и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной упаковки штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую информацию по [6].

5.4.4 Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную упаковку.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий для детского питания, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с [7] или по нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.5.2 Потребительскую и транспортную упаковку, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых обеспечивает сохранность качества и безопасность хлебобулочных изделий для детского питания при их транспортировании, хранении и реализации при установленных условиях хранения и срока годности.

5.5.3 Хлебобулочные изделия для детского питания упаковывают в потребительскую упаковку.

5.5.4 Хлебобулочные изделия для детского питания массой нетто упаковочной единицы от 0,03 до 0,120 кг включительно упаковывают в виде отдельного изделия, массой от 0,2 до 0,5 кг включительно — в виде нарезанного на ломти.

5.5.5 Хлебобулочные изделия для детского питания упаковывают в пакеты из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 33772, 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), коробки — по ГОСТ 33781 из картона или комбинированных материалов с пакетом-вкладышем из полиэтиленовой или полипропиленовой пленки.

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

5.5.7 Транспортная упаковка

5.5.7.1 Хлебобулочные изделия для детского питания, упакованные в потребительскую упаковку, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033 или в 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 следует помещать продукцию одного наименования, одной даты выработки.

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

5.5.9 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, по нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, бенз(а)пирена, радионуклидов в хлебобулочных изделиях для детского питания не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах государства, на территории которого продукция находится в обращении.

6.2 Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий для детского питания не должны превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах государства, на территории которого продукция находится в обращении.

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

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

6.5 Хлебобулочные изделия для детского питания проходят процедуру государственной регистрации и получают свидетельство государственной регистрации согласно [1].

7 Правила приемки

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

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

7.2 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 таре на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и массы нетто осуществляют до упаковывания.

7.3 Контроль физико-химических показателей осуществляют в соответствии с программой производственного контроля, установленной изготовителем, а также при надзорных мероприятиях и по требованию потребителей (периодически не реже одного раза в 10 дней).

7.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, бенз(а)пирена, зараженностью и загрязненностью вредителями хлебных запасов, наличием посторонних включений и хруста от минеральной примеси, а также микробиологических показателей проводят в соответствии с программой производственного контроля, но не реже одного раза в квартал или при смене сырья, а контроль за содержанием радионуклидов проводят в соответствии с программой производственного контроля, но не реже одного раза в год или при смене сырья.

8 Методы контроля

8.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам — по ГОСТ 5667, для токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904, радионуклидов — по ГОСТ 32164.

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

8.3 Определение физико-химических показателей

8.3.1 Определение физико-химических показателей проводят:

- не ранее чем через 1 ч после выемки из печи — для хлебобулочных изделий для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки массой 200 г и менее;
- не ранее чем через 3 ч после выемки из печи — для хлебобулочных изделий для детского питания 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.

8.3.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

8.3.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

8.3.4 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

8.3.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

8.3.6 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

8.3.7 Определение массовой доли соли пищевой — по ГОСТ 5698.

8.4 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34361, ГОСТ 34427.

8.5 Определение пестицидов — по документам по стандартизации или нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении или аттестованным методикам выполнения измерения.

8.6 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31691, ГОСТ 31748, ГОСТ 32587, ГОСТ 33780, ГОСТ EN 15850, ГОСТ EN 15891, ГОСТ ISO 15141-2.

8.7 Определение массовой доли бенз(а)пирена — по документам по стандартизации или нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

8.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32163, ГОСТ 32161.

8.9 Определение содержания ГМО — по ГОСТ 34150 или нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

8.10 Определение 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.

8.11 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов определяют органолептически — по ГОСТ 5667—65 (пункт 2.2) или нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

Примечание — Допускается проводить контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий для детского питания по другим нормативным документам на методы испытаний, а также методикам выполнения измерений, прошедшим метрологическую аттестацию и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний с указанными методами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий для детского питания — по ГОСТ 8227. Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий для детского питания — по нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

9.2 Хлебобулочные изделия для детского питания следует хранить 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 %.

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

- массой до 0,2 кг включительно — не более 6 ч;
- массой более 0,2 кг — не более 10 ч.

9.4 Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, массой менее 0,2 кг — не более 48 ч, массой более 0, 2 кг — 72 ч.

Срок годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

Приложение А
(справочное)

Состав хлебобулочных изделий для детского питания на основе пшеничной муки

Таблица А.1

Наименование хлебобулочных изделий для детского питания	Состав хлебобулочных изделий
Изделия хлебобулочные «Здравушка» простые пшенично-овсяные	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода, мука овсяная для продуктов детского питания, молоко сухое обезжиренное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая
Изделия хлебобулочные «Здравушка» простые пшенично-гречневые	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, мука гречневая для продуктов детского питания, молоко сухое обезжиренное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая
Изделия хлебобулочные «Здравушка» улучшенные пшенично-овсяные	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода, виноград сушеный, мука овсяная для продуктов детского питания, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое обезжиренное, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая
Изделия хлебобулочные «Здравушка» улучшенные пшенично-гречневые	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, виноград сушеный, мука гречневая для продуктов детского питания, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое обезжиренное, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая
Изделия хлебобулочные «Школярик» с курагой	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, курага, солод ржаной ферментированный, молоко сухое цельное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая
Изделия хлебобулочные «Школярик» с кефиром	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, кефир с массовой долей жира 1,0 %, зародыши пшеничные пищевые, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, эмульгатор Е322, соль пищевая
Изделия хлебобулочные «Школярик» с молочной сывороткой	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, зародыши пшеничные пищевые, сыворотка молочная сухая, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, эмульгатор Е322, соль пищевая
Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с творогом	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода, творог, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое цельное, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая
Изделия хлебобулочные сдобные «Вкусняшка» с какао-порошком	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое цельное, дрожжи хлебопекарные прессованные, какао-порошок, соль пищевая
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с овсяными хлопьями № 1	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, мука ржаная хлебопекарная обдирная, хлопья овсяные «Геркулес», дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, глютен (клейковина пшеничная сухая), соль пищевая
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с овсяными хлопьями № 2	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, мука ржаная хлебопекарная обдирная, хлопья овсяные «Геркулес», сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое цельное, дрожжи хлебопекарные прессованные, глютен (клейковина пшеничная сухая), соль пищевая

Окончание таблицы А.1

Наименование хлебобулочных изделий для детского питания	Состав хлебобулочных изделий
Изделия хлебобулочные «Добрыня» с яблочным повидлом	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, мука ржаная хлебопекарная обдирная, солод ржаной ферментированный, молоко сухое цельное, повидло яблочное, дрожжи хлебопекарные прессованные, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, глютен (клейковина пшеничная сухая), соль пищевая
Примечание — При производстве хлебобулочных изделий для детского питания на основе пшеничной муки возможна замена масла подсолнечного рафинированного дезодорированного на масло соевое рафинированное дезодорированное высшего сорта, или масло рапсовое рафинированное дезодорированное высшего сорта, или олеин пальмовый рафинированный дезодорированный, или маргарин, полученный без использования метода гидрогенизации, без хлопкового масла.	

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/ 2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 — Технический регламент на масложировую продукцию

[3] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 — О безопасности молока и молочной продукции

[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 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[7] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

УДК 664.66:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки для детского питания, органолептические показатели, вкус, цвет, запах, физико-химические показатели, пищевая ценность, правила приемки, упаковка, маркировка, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 09.11.2022. Подписано в печать 14.11.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,37.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

Поправка к ГОСТ 34836—2022 Продукция пищевая специализированная. Изделия хлебобулочные для детского питания на основе пшеничной муки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 6 2023 г.)

gost.e-ecolog.ru