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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 35004— 2023

Продукция пищевая специализированная

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ БАЗОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

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 бюджетным учреждением науки «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи» (ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»), Закрытым акционерным обществом «Инфаприм» (ЗАО «Инфаприм»).

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25.09.2023 № 165-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 сентября 2023 г. № 1023-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35004—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2024 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 «Институт стандартизации», 2023

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 5
4 Классификация 6
5 Технические требования 6
6 Требования безопасности 11
7 Правила приемки 12
8 Методы контроля 12
9 Транспортирование и хранение 14
Приложение А (справочное) Перечень нормируемых физико-химических показателей продуктов . . . 15
Приложение Б (справочное) Перечень основных показателей пищевой ценности продуктов, указываемых в маркировке 16
Приложение В (справочное) Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковок для продуктов 17
Библиография 18

Поправка к ГОСТ 35004—2023 Продукция пищевая специализированная. Продукты пищевые энтерального питания базовые. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 4 2024 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

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ БАЗОВЫЕ

Общие технические условия

Food for special dietary needs.
Base special food for enteral nutrition.
General specifications

Дата введения — 2024—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на специализированные базовые пищевые продукты энтерального питания (далее — продукты) — продукты диетического профилактического и/или диетического лечебного питания для взрослых и детей старше одного года, предназначенные для зондового питания и/или перорального употребления в качестве единственного источника пищевых веществ и энергии и которые также могут быть использованы в качестве их дополнительного источника при недостаточности питания или риске ее формирования, когда обычный прием пищи невозможен или ограничен.

Настоящий стандарт не распространяется на продукты, предназначенные только для детей.

Требования безопасности изложены в разделе 6, технические требования — в 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3, к маркировке — в 5.4.

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 435 Реактивы. Марганец (II) сернокислый 5-водный. Технические условия

ГОСТ 612 Реактивы. Марганец (II) хлористый 4-водный. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 2493 Реактивы. Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный. Технические условия

ГОСТ 3204 Реактивы. Кальций фосфорнокислый двузамещенный 2-водный. Технические условия

ГОСТ 3765 Реактивы. Аммоний молибденовокислый. Технические условия

ГОСТ 4148 Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4165 Реактивы. Медь (II) сернокислая 5-водная. Технические условия

ГОСТ 4174 Реактивы. Цинк сернокислый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 4209 Реактивы. Магний хлористый 6-водный. Технические условия

ГОСТ 4232 Реактивы. Калий йодистый. Технические условия

ГОСТ 4233 Реактивы. Натрий хлористый. Технические условия

ГОСТ 4234 Реактивы. Калий хлористый. Технические условия

ГОСТ 4473 Реактивы. Хром (III) хлорид 6-водный. Технические условия

ГОСТ 4530 Реактивы. Кальций углекислый. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 5538 Реактивы. Калий лимоннокислый 1-водный. Технические условия

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9262 Реактивы. Кальция гидроокись. Технические условия

ГОСТ 9293 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 10157 Аргон газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

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 10766 Масло кокосовое. Технические условия

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16599 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 22280 Реактивы. Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия

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

ГОСТ 24363 Реактивы. Калия гидроокись. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 26889 Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Кьельдаля

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928 Продукты пищевые. Метод определения железа

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 29186 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29245 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

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

ГОСТ 30418 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30627.1 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)

ГОСТ 30627.2 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)

ГОСТ 30627.3 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)

ГОСТ 30627.4 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)

ГОСТ 30627.5 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В1 (тиамина)

ГОСТ 30627.6 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина B_2 (рибофлавина)

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 30648.6 Продукты молочные для детского питания. Метод определения индекса растворимости

ГОСТ 30648.7 Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахарозы

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

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

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

ГОСТ 31227 Добавки пищевые. Натрия цитраты Е331. Общие технические условия

ГОСТ 31505 Молоко, молочные продукты и продукты детского питания на молочной основе. Методы определения содержания йода

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

ГОСТ 31647 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

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

ГОСТ 31660 Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода

ГОСТ 31663 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

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

ГОСТ 31694 Продукты пищевые. Продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. 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 31759 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31905 Добавки пищевые. Кальция лактат Е327. Технические условия

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32052 Добавки пищевые. Лецитины Е322. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. 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 33118 Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 33601 Молоко и молочная продукция. Экспресс-метод определения афлатоксина M_1

ГОСТ 33756 Упаковка потребительская полимерная. Общие технические условия

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 33920 Казеинаты пищевые. Технические условия

ГОСТ 33925 Продукты детского питания. Определение массовой доли жира методом Вейбулла-Бернтропа

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

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной аргоновой плазмой

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

ГОСТ 34151 Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высоко-эффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 34274 Мальтодекстрины. Технические условия

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

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34515 Молоко, молочная продукция, соевые продукты. Определение массовой доли меламина

ГОСТ 34844 Продукция пищевая. Определение массовой доли пищевых волокон

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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)

ГОСТ ISO 16958 Молоко, молочные продукты, смеси адаптированные для искусственного вскармливания детей раннего возраста и смеси для энтерального питания взрослых. Определение состава жирных кислот. Метод капиллярной газовой хроматографии

ГОСТ ISO 20634 Смеси адаптированные для искусственного вскармливания детей раннего возраста и смеси для энтерального питания взрослых. Определение витамина В12 методом обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ ISO 21871 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа Bacillus cereus

ГОСТ EN 12821 Продукты пищевые. Определение содержания холекальциферола (витамина D_3) и эргокальциферола (витамина D_2) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 12822 Продукция пищевая. Определение содержания витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Измерение α-, β-, γ- и δ- токоферолов

ГОСТ EN 12823-2 Продукты пищевые. Определение содержания витамина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 2. Измерение содержания бета-каротина

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

ГОСТ EN 14122 Продукты пищевые. Определение витамина B_1 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14148 Продукты пищевые. Определение витамина K_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14152 Продукты пищевые. Определение витамина B_2 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14164 Продукты пищевые. Определение витамина B_6 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14663 Продукция пищевая. Определение витамина B_6 (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 15111 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Метод определения йода методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ICP-MS)

ГОСТ EN 15505 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение натрия и магния с помощью пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии с предварительной минерализацией пробы в микроволновой печи

ГОСТ EN 15607 Продукты пищевые. Определение витамина D-биотина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 15652 Продукты пищевые. Определение ниацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 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 текущих 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]—[6], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **базовый пищевой продукт энтерального питания:** Специализированный пищевой продукт энтерального питания, содержащий: белки от 15 до 25, жиры от 25 до 40, углеводы от 45 до 65, макро- и микроэлементы, водо- и жирорастворимые витамины, а также другие нутриенты (в процентах от энергетической ценности), необходимые для обеспечения функциональных свойств продукта.

3.2 **изокалорийный базовый пищевой продукт энтерального питания:** Пищевой продукт энтерального питания базовый, содержащий от 90 до 125,9 ккал (от 372 до 527 кДж) в 100 $см^3$ восстановленного до готового к употреблению продукта или в 100 $см^3$ жидкого продукта.

3.3 **гиперкалорийный базовый пищевой продукт энтерального питания:** Пищевой продукт энтерального питания базовый, содержащий более 126 ккал (более — 527 кДж) в 100 $см^3$ восстановленного до готового к употреблению продукта или в 100 $см^3$ жидкого продукта.

3.4 **изонитрогенный базовый пищевой продукт энтерального питания:** Пищевой продукт энтерального питания базовый, содержащий от 3,5 до 5,0 г белка в 100 $см^3$ восстановленного до готового к употреблению продукта или в 100 $см^3$ жидкого продукта.

3.5 **гипернитрогенный базовый пищевой продукт энтерального питания:** Пищевой продукт энтерального питания базовый, содержащий более 5,1 г белка в 100 $см^3$ восстановленного до готового к употреблению продукта или в 100 $см^3$ жидкого продукта.

4 Классификация

4.1 Продукты в зависимости от физического состояния подразделяют:
- на сухие;
- жидкие.

4.2 Продукты в зависимости от значения энергетической ценности (калорийности) подразделяют:
- на изокалорийные;
- гиперкалорийные.

4.3 Продукты в зависимости от содержания белка подразделяют:
- на изонитрогенные;
- гипернитрогенные.

4.4 Продукты в зависимости от использования пищевых волокон подразделяют:
- на продукты без пищевых волокон;
- продукты с пищевыми волокнами.

5 Технические требования

5.1 Продукты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документов изготовителя с соблюдением требований, установленных [1], [2], или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям продукты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Сухие продукты	Восстановленные до готовых к употреблению и жидкие продукты
Внешний вид и консистенция	Мелкодисперсный порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков	Однородная непрозрачная жидкость, допускается вязкая консистенция. При использовании нерастворимых пищевых волокон допускается наличие незначительного осадка, который после перемешивания (взбалтывания) равномерно распределяется по всему объему продукта
Вкус и запах	Чистые или обусловленные добавленными в продукт компонентами. При добавлении ароматизатора — с соответствующим вкусом и (или) ароматом. При использовании рыбьего жира допускается его привкус	
Цвет	От белого до кремового или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный по всей массе	

5.2.2 Массовые доли белка, жира, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) продуктов должны соответствовать идентификационным требованиям, указанным в.3.1—3.5.

5.2.3 Осмолярность продуктов зондового питания, а также продуктов, которые могут быть использованы для питания детей от одного года и до трех лет, должна быть не более 400 мОсм/дм^3 восстановленного до готового к употреблению продукта или жидкого продукта.

5.2.4 Расчетные показатели в 100 см^3 восстановленных до готовых к употреблению продуктов и 100 см^3 жидких продуктов должны соответствовать следующим требованиям:

- отношение полиненасыщенных жирных кислот омега-6 к омега-3 должно составлять от 2,5 : 1 до 6 : 1;
- отношение азота (г) к энергетической ценности продукта (ккал), за исключением килокалорий, обеспеченных белком, должно составлять 1 : (от 120 до 150).

5.2.5 Значения физико-химических показателей продукта конкретного наименования, в том числе содержание макро- и микроэлементов, водо- и жирорастворимых витаминов и других нутриентов приводят в документе изготовителя.

5.2.6 Перечень нормируемых физико-химических показателей продуктов приведен в приложении А.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое при производстве продуктов, должно соответствовать требованиям [1], [2], [3], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Для производства продуктов применяют следующие виды сырья:

- концентрат сывороточного белка сухой с массовой долей сухих веществ не менее 80 % — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрат молочного белка сухой с массовой долей белка не менее 75 % — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- казеинаты пищевые (казеинат кальция) — по ГОСТ 33920;
- казеинаты пищевые (казеинат натрия или казеинат калия) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- изолят соевого белка с массовой долей белка не менее 90 % — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- изолят горохового белка — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное — по ГОСТ 8808;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное — по ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное дезодорированное — по ГОСТ 31760;
- масло пальмовое рафинированное дезодорированное — по ГОСТ 31647;
- масло кокосовое рафинированное дезодорированное — по ГОСТ 10766;
- масло рапсовое низкоэруковое рафинированное дезодорированное — по ГОСТ 31759;
- масло оливковое рафинированное дезодорированное — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- олеин пальмовый (фракция пальмового масла) рафинированный дезодорированный — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло льняное рафинированное дезодорированное — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- смесь масел растительных рафинированных дезодорированных (из вышеуказанных видов масел) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- продукт масложировой — смесь среднецепочечных триглицеридов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрированный рыбий жир, содержащий более 35 % суммы эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот от общего содержания жирных кислот — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мальтодекстрины — по ГОСТ 34274;
- сахар белый кристаллический — по ГОСТ 33222;
- ретинола ацетат (витамин А ацетат) или ретинола пальмитат (витамин А пальмитат) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- эргокальциферол (витамин $Д_2$) или холекальциферол (витамин $Д_3$) — по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- D-альфа-токоферол, DL-альфа-токоферол или D-альфа-токоферола ацетат (витамина Е ацетат) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бета-каротин — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- L- аскорбиновая кислота или L-аскорбат натрия или L-аскорбат кальция или аскорбат калия (витамин С) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт,
- никотинамид или никотиновая кислота (витамин РР) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- тиамина гидрохлорид или тиамина мононитрат (витамин $В_1$) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- рибофлавин или рибофлавин-5-фосфат натрия (витамин B_2) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- D-пантотенат кальция или D-пантотенат натрия (пантотеновая кислота) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- цианокобаламин (витамин B_{12}) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пиридоксин гидрохлорид (витамин B_6) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота фолиевая (витамин Вс) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт,
- D-биотин — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филлохинон (фитоменадион) (витамин К) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- железо (П) сернокислое 7-водное — по ГОСТ 4148 х. ч. или ч. д. а.;
- медь (П) сернокислая, 5-водная — по ГОСТ 4165 х. ч. или ч. д. а.;
- марганец (П) хлористый, 4-водный — по ГОСТ 612 ч. д. а.;
- марганец (П) сернокислый 5-водный — по ГОСТ 435 ч. д. а.;
- магний хлористый 6-водный — по ГОСТ 4209 ч. д. а.;
- цинк сернокислый 7-водный — по ГОСТ 4174 х. ч или ч. д. а.;
- калий лимоннокислый 1-водный — по ГОСТ 5538 ч. д. а,;
- калий хлористый — по ГОСТ 4234 х. ч. или ч. д. а.;
- калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный — по ГОСТ 2493 ч. д. а.;
- калия гидроокись — по ГОСТ 24363 х. ч. или ч. д. а.;
- натрий лимоннокислый — по ГОСТ 22280 ч. д. а. или по ГОСТ 31227 ч. д. а.;
- натрий хлористый — по ГОСТ 4233 х. ч. или ч. д. а.;
- кальция лактат — по ГОСТ 31905;
- кальция глюконат — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кальция гидроокись — по ГОСТ 9262 ч. д. а.;
- кальций углекислый — по ГОСТ 4530 х. ч. или ч. д. а.;
- кальций фосфорнокислый двузамещенный 2-водный — по ГОСТ 3204 ч. д. а.;
- калий йодистый — по ГОСТ 4232 х. ч. или ч. д. а.;
- селенит натрия, селенат натрия — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- хром (III) хлорид 6-водный- по ГОСТ 4473 ч. д. а.;
- аммоний молибденовокислый — по ГОСТ 3765 ч. д. а.;
- премиксы витаминные, витаминно-минеральные, минеральные сухие — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- холина хлорид, холина дигидроцитрат, холина битартрат — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- инозит — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- L- карнитин или L-карнитин тартрат- по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пектин яблочный или цитрусовый — по ГОСТ 29186;
- целлюлоза микрокристаллическая, гуммиарабик, каррагинан, камедь гуаровая, камедь аравийская, инулин, олигосахариды, соевые полисахариды, крахмал кукурузный высокоамилозный, крахмал резистентный — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- каррагинан из водорослей (Е407а) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- камедь гуаровая (Е412) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- целлюлоза микрокристаллическая (Е460i) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- крахмал кукурузный — по ГОСТ 32159;
- крахмал рисовый — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- эфиры глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот (Е472с) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- моно- и диглицериды жирных кислот (Е471) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лецитин (Е322) — по ГОСТ 32052;
- аскорбилпальмитат (Е304i) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрат смеси токоферолов (Е306) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ванилин — по ГОСТ 16599;
- ароматизаторы натуральные — по ГОСТ 32049;
- добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия — по ГОСТ 31726;
- сахарный колер (Е150 a, b, c, d) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кармины (Е120) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- куркумин (Е100) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- каротины (Е160a) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- азот (Е941) — по ГОСТ 9293;
- аргон (Е938) — по ГОСТ 10157;
- гелий (Е929) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- диоксид углерода (Е290) — по ГОСТ 8050;
- вода питьевая — в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 При производстве продуктов не допускается использование растительных масел с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира.

5.3.4 Допускается использование не уступающих по качеству аналогичных указанным в 5.3.2 видов сырья и других, разрешенных к использованию на территории ЕАЭС видов пищевого сырья, — по документам изготовителя в соответствии с требованиями [1], [2], [3], [4] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка упакованных продуктов должна содержать информацию, предусмотренную [2], [5] и [6] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и следующую дополнительную информацию:

- сведения о назначении продукта;
- рекомендации по приготовлению;
- противопоказания к применению (при наличии);
- продолжительность и условия хранения продукта после вскрытия потребительской упаковки и (или) после приготовления продукта.

5.4.2 Сведения о назначении продукта должны содержать информацию о возрастных рекомендациях по использованию продукта, показания к применению и указание на использование продукта в качестве единственного и дополнительного источника питания.

Примеры

1 Продукт предназначен для взрослых и детей старше трех лет.

2 Продукт предназначен для взрослых и детей старше одного года.

3 Продукт предназначен для зондового питания и/или перорального употребления в качестве единственного источника пищевых веществ и энергии, а также может использоваться в качестве их

дополнительного источника при недостаточности питания или риске ее формирования, когда обычный прием пищи невозможен или ограничен.

5.4.3 Отдельные рекомендации по приготовлению, указания по применению и противопоказания к применению продукта:

Примеры

1 Для сухого изокалорийного продукта допускается дополнительно указывать вариант приготовления гиперкалорийного продукта.

2 Продукт должен применяться по назначению лечащего врача.

3 Суточный объем и продолжительность приема продукта определяет лечащий врач индивидуально для каждого пациента.

4. При пероральном употреблении продукт рекомендуется пить медленно мелкими глотками.

5 Продукт не предназначен для парентерального питания.

6 Продукт противопоказан при индивидуальной непереносимости какого-либо компонента продукта.

7 Сухой продукт должен быть восстановлен непосредственно перед его употреблением.

5.4.4 Продолжительность и условия хранения продукта после приготовления продукта указывают в случае, если допускается хранение такого продукта.

Примеры

1 Продукт не подлежит замораживанию или кипячению.

2 Допускается хранение восстановленного продукта в закрытой емкости или жидкого продукта после вскрытия потребительской упаковки в холодильнике не более 24 ч. Перед употреблением продукт перемешать и подогреть на водяной бане до комнатной температуры.

3 При энтеральном питании через зонд восстановленный продукт использовать в течение не более 6 ч с момента его приготовления.

4 Жидкий продукт в потребительской упаковке с асептическим подключением к устройству для зондового питания использовать в течение не более 24 ч с момента ее вскрытия.

5.4.5 Показатели пищевой ценности приводят в 100 г сухого продукта и 100 $см^3$ (100 мл) восстановленного до готового к употреблению продукта или в 100 $см^3$ (100 мл) жидкого продукта. Перечень основных показателей пищевой ценности продуктов, указываемых в их маркировке, приведен в приложении Б.

5.4.6 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [2], [5] и [6] и ГОСТ 14192 или нормативных документов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

5.4.7 Упаковка и маркировка продуктов, транспортируемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Продукты фасуют и упаковывают в герметичную потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку.

Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны соответствовать требованиям [6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность продукта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования, хранения и реализации.

5.5.2 В качестве упаковочных газов при фасовании сухих продуктов могут быть использованы в соответствии с требованиями [3] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт: азот (Е941), аргон (Е938), гелий (Е939), диоксид углерода (Е290).

5.5.3 Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковок продуктов приведены в приложении В.

5.5.4 Количество продукта в одной упаковочной единице должно соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений количества продукта в одной упаковочной единице от номинального количества и требования к партии фасованного продукта — по ГОСТ 8.579.

6 Требования безопасности

6.1 Гигиенические требования безопасности к продуктам должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2, или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сухих продуктов (в пересчете на восстановленный) и жидких продуктов
Массовая доля свинца, мг/кг, не более	0,02
Массовая доля мышьяка, мг/кг, не более	0,05
Массовая доля кадмия, мг/кг, не более	0,02
Массовая доля ртути, мг/кг, не более	0,005
Массовая доля левомицетина (хлорамфеникола), мг/кг	Не допускается (менее 0,0003)
Массовая доля антибиотиков тетрациклиновой группы, мг/кг	Не допускается (менее 0,01)
Массовая доля пенициллинов, мг/кг	Не допускается (менее 0,004)
Массовая доля стрептомицина, мг/кг	Не допускается (менее 0,2)
Массовая доля афлатоксина M_1, мг/кг	Не допускается (менее 0,00002)
Массовая доля гексахлорциклогексана (α, β, γ- изомеры), мг/кг, не более	0,02
Массовая доля дихлордифенилтрихлорэтана (ДДТ) и его метаболитов, мг/кг, не более	0,01
Массовая доля диоксинов, мг/кг	Не допускается (менее 0,00002)
Массовая доля меламина, мг/кг	Не допускается (менее 1,0)
Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более[1)]	40
Удельная активность стронций-90, Бк/кг, не более[1)]	25
[1)] Для сухих продуктов удельную активность определяют в восстановленном продукте.	

6.2 Микробиологические показатели безопасности сухих продуктов должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3, или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более[1)]	2×10^3
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 1 г продукта	не допускаются
S.aureus в 10 г продукта	не допускаются
Бактерии вида E. coli в 10 г продукта	не допускаются
Бактерии рода Salmonella и Listeria monocytogenes в 100 г продукта	не допускаются
B. cereus КОЕ/г, не более	100
Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	50
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10
[1)] Для сухих продуктов, восстанавливаемых до готовых к употреблению при температуре от 37 °С до 50 °С.	

6.3 Микробиологические показатели безопасности жидких продуктов должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для полных консервов группы А, указанным в таблице 4, или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Таблица 4

Наименование показателя	Требования промышленной стерильности для полных консервов группы А для детского и диетического питания
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis, не более, КОЕ/1г ($см^3$)	11
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г ($см^3$)	Не допускаются
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и B. polymyxa в 1 г ($см^3$)	Не допускаются
Мезофильные клостридии в 10 г ($см^3$)	Не допускаются
Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи в 1 г ($см^3$)	Не допускаются

6.4 Процессы производства (изготовления), хранения, перевозки и реализации, обеспечивающие безопасность продуктов, должны соответствовать требованиям, установленным [1], [2].

7 Правила приемки

7.1 Продукты принимают партиями. Определение партии — по [1].

7.2 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1, раздел 3.

7.3 Каждая партия продукта должна быть проверена на соответствие требованиям документа изготовителя, в соответствии с которым она может быть идентифицирована.

7.4 Порядок и периодичность контроля показателей, приведенных в разделах 5 и 6, устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7.5 Контроль содержания диоксинов проводят в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду.

7.6 Контроль содержания меламина осуществляют в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

7.7 При выявлении в продуктах отклонений показателей, приведенных в разделах 5 и 6, от нормируемых значений хотя бы по одному из них, по нему проводят повторные анализы удвоенного объема выборки, взятой из той же партии продукта.

Результаты повторных анализов являются окончательными и распространяются на всю партию.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб — по ГОСТ 26809.1, пункт 4.2 и пункт 4.9, применительно к жидким молочным продуктам для детского питания и к сухим молочным смесям для детского питания.

8.2 Подготовка проб для определения: физико-химических показателей — по ГОСТ 26809.1; для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904, ГОСТ ISO 7218; токсичных элементов — по ГОСТ 26929, радионуклидов — по ГОСТ 32164; для минерализации проб при повышенном давлении — по ГОСТ 31671.

8.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 33925, ГОСТ 30648.1;
- массовой доли белка — по ГОСТ 30648.2, ГОСТ 26889;
- массовой доли углеводов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массовой доли сахарозы — по ГОСТ 30648.7;

- массовой доли влаги (сухих веществ) — по ГОСТ 30648.3;
- массовой доли пищевых волокон — по ГОСТ 34844;
- индекса растворимости — по ГОСТ 30648.6;
- группы чистоты — по ГОСТ 29245.

8.4 Определение жирнокислотного состава (линолевая, α-линоленовая, эйкозагексаеновая и докозагексаеновая полиненасыщенные жирные кислоты) — по ГОСТ 30418, ГОСТ 31663; ГОСТ ISO 16958.

8.5 Определение содержания минеральных веществ:

- меди — по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 33824;
- железа — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178;
- цинка — по ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 33824;
- натрия — по ГОСТ EN 15505;
- магния — по ГОСТ EN 15505;
- йода — по ГОСТ 31660, ГОСТ 31505, ГОСТ EN 15111;
- селена — по ГОСТ 31707;
- хрома — по ГОСТ EN 14083;
- молибдена — по ГОСТ EN 14083;
- кальция, калия, марганца, фосфора и хлоридов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.6 Определение содержания витаминов:

- витамина А — по ГОСТ 30627.1;
- витамина $Д_3$ — по ГОСТ EN 12821;
- витамина Е — по ГОСТ 30627.3, ГОСТ EN 12822;
- витамина С — по ГОСТ 30627.2, ГОСТ 34151;
- витамина РР — по ГОСТ 30627.4, ГОСТ EN 15652;
- витамина $В_1$ — по ГОСТ 30627.5, ГОСТ EN 14122;
- витамина $В_2$ — по ГОСТ 30627.6, ГОСТ EN 14152;
- витамина $В_6$ — по ГОСТ EN 14164, ГОСТ EN 14663;
- витамина $В_{12}$ — по ГОСТ ISO 20634;
- витамина $К_1$ — по ГОСТ EN 14148;
- D-биотина — по ГОСТ EN 15607;
- бета-каротина — по ГОСТ EN 12823-2;
- пантотеновой кислоты, фолиевой кислоты — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- холина, инозита, L-карнитина — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.7 Определение микробиологических показателей сухих продуктов:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- количества Staphilococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) — по ГОСТ 31747;
- количества бактерии вида Escherichia coli — по ГОСТ 30726;
- количества бактерий рода Salmonella — по ГОСТ 31659;
- количества бактерий Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- количества бактерий рода Bacillus cereus — по ГОСТ 10444.8, ГОСТ ISO 21871;
- количества дрожжей и плесеней — по ГОСТ 30706, ГОСТ 10444.12.

8.8 Определение промышленной стерильности для полных консервов группы А — по ГОСТ 30425, ГОСТ 26670.

8.9 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ EN 14083 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ EN 14083 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628; ГОСТ 31707, ГОСТ 34141 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.10 Определение содержания:
- пестицидов — по ГОСТ 23452;
- афлатоксина M_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 33601;
- антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 33526;
- радионуклидов: стронция-90 — по ГОСТ 32163, цезия-137 — по ГОСТ 32161;
- меламина — по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230, ГОСТ 34515;
- диоксинов — по ГОСТ 34449.

8.11 Определение осмолярности — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.12 Определение содержания генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения — по ГОСТ 34150.

8.13 Допускается применять другие методы (методики) контроля, включенные в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1], [2] и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортируют продукты транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем продукции, и с соблюдением требований [1] или в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и указывают в документе изготовителя на конкретный вид продукта.

9.2 Сроки годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и указывают в документе изготовителя на конкретный вид продукта.

Приложение А
(справочное)

Перечень нормируемых физико-химических показателей продуктов

Таблица А.1

Сухой продукт	Жидкий продукт
- Массовая доля белка[1)]	- Массовая доля белка[1)]
- Массовая доля жира[1)]	- Массовая доля жира[1)]
- Массовая доля углеводов[1)]	- Массовая доля углеводов[1)]
- Массовая доля влаги	- Массовая доля сухих веществ
- Массовая доля сахарозы (при добавлении)	- Массовая доля сахарозы (при добавлении)
- Массовая доля пищевых волокон (при добавлении)	- Массовая доля пищевых волокон (при добавлении)
- Массовая доля линолевой кислоты	- Массовая доля линолевой кислоты
- Массовая доля α-линоленовой кислоты	- Массовая доля α-линоленовой кислоты
- Массовая доля эйкозапентаеновой кислоты (при добавлении)	- Массовая доля эйкозапентаеновой кислоты (при добавлении)
- Массовая доля докозагексаеновой кислоты (при добавлении)	- Массовая доля докозагексаеновой кислоты (при добавлении)
- Массовая доля минеральных веществ: калия, натрия, кальция, фосфора, магния, железа, марганца, меди, цинка, хлоридов, йода, хрома (при добавлении), молибдена (при добавлении), селена (при добавлении)	- Массовая доля минеральных веществ: калия, натрия, кальция, фосфора, магния, железа, марганца, меди, цинка, хлоридов, йода, хрома (при добавлении), молибдена (при добавлении), селена (при добавлении)
- Массовая доля витаминов: витамина А, витамина D_3, витамина Е, витамина K_1, витамина С, пантотеновой кислоты, витамина B_1, витамина B_2, витамина РР, витамина B_6, витамина B_{12}, фолиевой кислоты, биотина	- Массовая доля витаминов: витамина А, витамина D_3, витамина Е, витамина K_1, витамина С, пантотеновой кислоты, витамина B_1, витамина B_2, витамина РР, витамина B_6, витамина B_{12}, фолиевой кислоты, биотина
- Холин (при добавлении), инозит (при добавлении), L- карнитин (при добавлении)	- Холин (при добавлении), инозит (при добавлении), L- карнитин (при добавлении)
- Индекс растворимости	- —
- Чистота продукта (нормируется для продуктов без добавления пищевых волокон)	- Чистота продукта (нормируется для продуктов без добавления пищевых волокон)
- Осмолярность	- Осмолярность

[1)] Показатели, устанавливаемые в документе изготовителя на продукт конкретного наименования, должны быть в диапазоне значений, указанных в 3.1—3.5.

Приложение Б
(справочное)

Перечень основных показателей пищевой ценности продуктов, указываемых в маркировке

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность (калорийность),

Белок[1)]

Жир[1)], в том числе:

Насыщенные жирные кислоты, в том числе

среднецепочечные триглицериды

Мононенасыщенные

Полиненасыщенные жирные кислоты, в том числе:

линолевая кислота

α- линоленовая кислота

эйкозапентаеновая кислота (при добавлении)

докозагексаеновая кислота (при добавлении)

Углеводы[1)], в том числе

сахароза (при добавлении)

Пищевые волокна[1)] (при добавлении)

Минеральные вещества: кальций, фосфор, калий, натрий, магний, железо, марганец, медь, цинк, хлориды, йод, хром (при добавлении), молибден (при добавлении), селен (при добавлении)

Витамины: витамин А, витамин D_3, витамин Е, витамин K_1, витамин С, пантотеновая кислота, витамин B_1, витамин B_2, витамин РР, витамин B_6, витамин B_{12}, фолиевая кислота, биотин

Холин (при добавлении), инозит (при добавлении), L- карнитин (при добавлении)

Осмолярность

[1)] Дополнительно после указания количества содержания пищевых веществ в 100 $см^3$ восстановленного до готового к употреблению продукта или в 100 $см^3$ жидкого продукта в скобках следует указать количество пищевого вещества в процентах от энергетической ценности продукта.

Приложение В
(справочное)

Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковок для продуктов

В.1 Для фасования и упаковывания сухих продуктов применяют следующие виды упаковочных материалов и потребительской упаковки:

- пакет-вкладыш из материала комбинированного на основе алюминиевой фольги (без печати) (первичная упаковка) — по ГОСТ 33118;
- упаковка картонная в виде заготовок с печатным рисунком и маркировкой, характеризующей продукт (вторичная упаковка) — по ГОСТ 33781;
- пакеты из многослойных полимерных материалов — по ГОСТ 12302;
- банки металлические со сплошной или съемной крышками — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

В.2 Для упаковывания и укупоривания жидких продуктов применяют следующие виды упаковочных материалов и потребительской упаковки:

- пакеты из материала комбинированного на основе бумаги, полиэтилена и алюминиевой фольги — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пакет (контейнер, бутылка) ламинированный самоспадающийся — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бутылки полимерные — по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- крышки винтовые из полимерных материалов для пищевой продукции — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

В.3 В качестве транспортной упаковки продуктов применяют:

- ящики из гофрированного картона и комбинированных материалов по ГОСТ 13511 или по ГОСТ 34033, или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лотки из гофрированного картона — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

В.4 Для фиксации групповой и транспортной упаковки и формирования транспортных пакетов применяют:

- ленту клеевую — по ГОСТ 18251;
- ленту полиэтиленовую с липким слоем — по ГОСТ 20477;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную — по ГОСТ 25951;
- пленку многослойную растягивающуюся «стретч» — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

В.5 Упаковка с сухим продуктом должна быть дополнительно укомплектована мерной ложкой, предназначенной для дозировки сухого продукта при приготовлении восстановленного продукта.

В.6 Допускается использование других видов упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковок, соответствующих требованиям безопасности по [6] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

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

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 — О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания

[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 024/2011 — Технический регламент на масложировую продукцию

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

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

УДК 664:613.22:006.354 МКС 67.040

Ключевые слова: специализированные продукты, сухие и жидкие продукты энтерального питания базовые для диетического лечебного или диетического профилактического питания взрослых и детей старше одного года, органолептические показатели, физико-химические показатели, пищевая ценность, показатели безопасности, микробиологические показатели, правила приемки, упаковка, маркировка, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 06.10.2023. Подписано в печать 23.10.2023. 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 «Институт стандартизации»
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 35004—2023 Продукция пищевая специализированная. Продукты пищевые энтерального питания базовые. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 4 2024 г.)

gost.e-ecolog.ru