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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33933— 2025

Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания

СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

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 Ассоциацией «Национальная ассоциация клинического питания»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2025 г. № 185-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 июня 2025 г. № 590-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33933—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2026 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 33933—2016

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», 2025

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 Общие технические требования 6
6 Маркировка 9
7 Упаковка 9
8 Правила приемки 10
9 Методы контроля 11
10 Транспортирование и хранение 13
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 14
Приложение Б (обязательное) Допускаемые отклонения по показателям пищевой ценности СБКС . . . 15
Приложение В (обязательное) Содержание незаменимых аминокислот в «сбалансированном» белке в соответствии с потребностями человека 16
Приложение Г (обязательное) Химический состав и энергетическая ценность СБКС 17
Приложение Д (обязательное) Рекомендации по использованию и способу применения СБКС 19
Библиография 20

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

Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания

СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ

Общие технические условия

Products for dietetic therapeutic and dietetic preventive nutrition.
Dry complex protein blends.
General specifications

Дата введения — 2026—02—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на смеси белковые композитные сухие (СБКС), относящиеся к специализированным пищевым продуктам и предназначенные для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше трех лет в качестве компонента для приготовления готовых блюд.

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 15.309 Система разработки и постановки продукции на производство. Испытания и приемка выпускаемой продукции. Основные положения

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1770 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 6709[1)] Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10444.8 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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 58144—2018.

Издание официальное

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.5 Концентраты пищевые. Методы определения кислотности

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

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30626 Продукты молочные сухие для детского питания. Общие технические условия

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 B_1 (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 30706 Продукты молочные для детского питания. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 31262 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31469 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа

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 (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 31720 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа

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 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 31986 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listeria* spp.)

ГОСТ 32043 Премиксы. Методы определения витаминов A, D, E

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32052 Добавки пищевые. Лецитины Е322. 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 32190 Масла растительные. Правила приемки и методы обора проб

ГОСТ 32901 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 32915 Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии

ГОСТ 32916 Молоко и молочная продукция. Определения массовой доли витамина D методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33118 Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия

ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

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

ГОСТ 33427 (ISO 14902:2001) Корма. Определение трипсинингибирующей активности в продуктах из сои

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

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. 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 34049 Молоко и кисломолочные продукты. Определение содержания афлатоксина M_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим (спектрофлуориметрическим) детектированием

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

ГОСТ 34255 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 34274 Мальтодекстрины. Технические условия

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

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта 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 35012 Масло льняное нерафинированное. Технические условия

ГОСТ 35013 Масло софлоровое. Технические условия

ГОСТ 35227 Масло пальмоядровое и его фракции рафинированные дезодорированные. Общие технические условия

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

ГОСТ ISO 8070/IDF 119 Молоко и молочные продукты. Определение содержания кальция, натрия, калия и магния. Спектрометрический метод атомной абсорбции

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 20633 Смеси адаптированные для искусственного вскармливания детей раннего возраста и смеси для энтерального питания взрослых. Определение содержания витамина Е и витамина А с помощью нормально-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ ISO 20634 Смеси адаптированные для искусственного вскармливания детей раннего возраста и смеси для энтерального питания взрослых. Определение витамина B_{12} методом обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ ISO 21571 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

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

ГОСТ EN 12822 Продукты пищевые. Определение содержания витамина Е (альфа-, бета-, гамма- и дельта-токоферолов) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

ГОСТ EN 14122 Продукция пищевая. Определение витамина B_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14148 Продукция пищевая. Определение витамина K_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14152 Продукция пищевая. Определение витамина B_2 методом 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

ГОСТ EN 15763 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца в пищевой продукции методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ИСП-МС) после минерализации под давлением

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **сухие белковые композитные смеси;** СБКС: Специализированные пищевые продукты с содержанием белка от 40 % до 75 %, состоящие из белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина, или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких нижеперечисленных ингредиентов: мальтодекстрина, лецитина, полиненасыщенных жирных кислот,

пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, аминокислот, ароматизаторов, антислеживающих агентов, эмульгаторов, пробиотиков и пребиотиков, и представляющие собой порошкообразные смеси, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4 Классификация

4.1 СБКС в зависимости от применяемого белкового сырья подразделяют на произведенные на основе:

- белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока);
- яичного альбумина;
- изолята соевых белков;
- смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), и (или) яичного альбумина, и (или) изолята соевых белков.

4.2 СБКС в зависимости от вносимых пищевых ингредиентов подразделяют на произведенные с добавлением одного или нескольких следующих пищевых ингредиентов:

- полиненасыщенных жирных кислот;
- лецитина (Е322);
- мальтодекстрина;
- пищевых волокон;
- витаминов;
- минеральных веществ;
- аминокислот;
- пробиотиков;
- пребиотиков;
- ароматизаторов.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 СБКС должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технической документации (ТД), с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.1.2 По органолептическим показателям СБКС должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порошкообразные продукты, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	От светло-кремового до кремового или светло-желтого, однородный, без вкраплений белого или темного цвета
Вкус и запах	Свойственный основным ингредиентам данной СБКС, без посторонних привкусов и запахов

5.1.3 СБКС не должны изменять внешний вид, цвет, консистенцию, вкус и запах блюд, приготовленных с их добавлением. Блюдо с СБКС готовится в строгом соответствии с технологией приготовления.

5.1.4 Физико-химические показатели СБКС, в том числе произведенных с добавлением витаминов, минеральных и других биологически активных веществ и пробиотических микроорганизмов, должны соответствовать показателям, указанным в таблице 2, с учетом условий, приведенных в приложении Б.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %*	От 40,0 до 75,0 включ.
Массовая доля жира, %, в т. ч. ненасыщенных жирных кислот, из них полиненасыщенных жирных кислот: омега-3 омега-6	От 5,0 до 20,0 включ. » 2,6 » 10,0 включ. » 0,2 » 1,6 включ. » 2,2 » 10,0 включ.
Массовая доля фосфолипидов, %	От 1,7 до 8,0 включ.
Массовая доля общих углеводов, %, в т. ч. пищевых волокон	От 20,0 до 50,0 включ. » 2,0 » 6,0 включ.
Массовая доля влаги, %, не более	8,0
Чистота восстановленной СБКС, группа не ниже	1
Кислотность, мэкв	От 6,7 до 9,6 включ.
Содержание витаминов, минеральных веществ в суточной порции СБКС (при внесении), % от нормы физиологической потребности в конкретном компоненте	От 15,0 до 50,0 включ.
Содержание (сохранение жизнеспособности) пробиотических микроорганизмов в суточной порции СБКС (при внесении) после 5-минутной экспозиции в воде при температуре 100 °С, КОЕ/г в СБКС, не менее	10^9
Пребиотики (при внесении), включая пищевые волокна с пребиотическими свойствами, % от адекватного уровня потребления	От 10 до 30 включ.
* Для белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и яичного альбумина используют коэффициент пересчета 6,38; для белков сыворотки молока — 6,28; для изолятов соевого белка — 6,25; для смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), и (или) яичного альбумина, и (или) изолятов соевого белка — 6,25.	

5.1.5 Содержание каждой незаменимой аминокислоты в суммарном белковом компоненте СБКС при использовании соевого белка, яичного альбумина, белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) или их смеси не должно быть ниже значения, указанного в приложении В.

5.1.6 По показателям безопасности СБКС должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.1.7 Содержание функциональных ингредиентов, перечисленных в таблице Г.3 с учетом рекомендованной физиологической потребности в витаминах и минеральных веществах для различных половозрастных групп взрослого населения и детей старше трех лет, должно соответствовать нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.8 Конкретная СБКС с установленными ингредиентным, химическим составом (пищевой ценностью) и энергетической ценностью должна иметь доказанные лечебные и (или) профилактические свойства, подтвержденные результатами исследований ее клинической эффективности, позволяющие ее использовать в качестве компонента для приготовления готовых блюд диетического лечебного и диетического профилактического питания в соответствии с нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления СБКС применяют следующее сырье, соответствующее требованиям, установленным нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, формы витаминов, минеральных веществ и роды и виды пробиотических мироорганизмов, разрешенные для производства специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания:

- белковое сырье с истинной усвояемостью — не менее 97 %:
  - концентрат сывороточных белков молока с массовой долей белка — не менее 75 % [на абсолютно сухое вещество (а. с. в.)],
  - казеинаты с массовой долей белка — не менее 80 % (на а. с. в.) по ГОСТ 33920,
  - казециты с массовой долей белка — не менее 80 % (на а. с. в.),
  - концентраты молочных белков с массовой долей белка — не менее 85 % (на а. с. в.),
  - сухое обезжиренное молоко с массовой долей белка — не менее 36 % (на а. с. в.) по ГОСТ 33629,
  - сухое цельное молоко с массовой долей белка — не менее 25,5 % (на а. с. в.) по ГОСТ 33629,
  - сухое молоко для производства продуктов детского питания — по ГОСТ 34255,
  - сухой яичный альбумин с массовой долей белка — не менее 90 % (на а. с. в.) по ТД,
  - изолят соевого белка с массовой долей белка — не менее 90 % (на а. с. в.) по ТД;
- мальтодекстрин — по ГОСТ 34274;
- пищевая масложировая продукция, с перекисным числом не более 2 мэкв активного кислорода/кг жира:
  - масло кокосовое — по ГОСТ 10766,
  - масло соевое — по ГОСТ 31760,
  - масло кукурузное — по ГОСТ 8808,
  - масло оливковое — по ТД (см. [1]),
  - масло рапсовое — по ГОСТ 31759,
  - масло сафлоровое — по ГОСТ 35013,
  - масло подсолнечное — по ГОСТ 1129,
  - масло льняное — по ГОСТ 35012,
  - масло зародышей пшеницы — по ТД,
  - масло пальмовое — по ГОСТ 31647,
  - масло пальмоядровое — по ГОСТ 35227,
  - модифицированные растительные масла и (или) жиры — по ТД, за исключением гидрогенизированных;
- полиненасыщенные жирные кислоты семейств омега-3 и омега-6 в порошкообразной форме — по ТД;
- лецитин (Е322) — по ГОСТ 32052;
- пищевые волокна различного происхождения, в том числе фруктоолигосахариды, галактоолигосахариды, — по ТД, а также камеди — по ТД, пектины — по ГОСТ 29186, альгинаты — по ТД;
- пребиотики — по ТД;
- пробиотические штаммы бактерий в порошкообразной форме, сохраняющие жизнеспособность при температуре не ниже 100 °С в течение не менее 5 мин, — по ТД;
- ароматизаторы натуральные — по ГОСТ 32049;
- антислеживающие агенты — по ТД;
- эмульгаторы — по ТД;
- витамины — по ТД;
- минеральные вещества (макро- и микроэлементы) в форме солей неорганических и органических или хелатных комплексов, включая полученные из традиционных пищевых продуктов, в том числе из молока и молочных сырьевых компонентов (молочного происхождения), — по ТД;
- аминокислоты и их смеси — по ТД;
- витаминные смеси (премиксы) — по ТД;
- минеральные смеси (премиксы) — по ТД;
- витаминно-минеральные смеси (премиксы) — по ТД.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2.2 Допускается использовать сырье, аналогичное по физико-химическим показателям, соответствующее требованиям, установленным нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2.3 Правила приемки сырья — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 15113.0, ГОСТ 31720, ГОСТ 32190. При осуществлении контроля закупаемого сырья организация и порядок проведения — по ГОСТ 24297 в части, не противоречащей ГОСТ 26809.1, ГОСТ 15113.0, ГОСТ 31720, ГОСТ 32190.

6 Маркировка

6.1 Маркировка СБКС в потребительской и транспортной упаковках должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, а также ГОСТ 14192.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6.2 На этикетке должно быть обозначение «Смесь белковая композитная сухая» с указанием торгового наименования.

6.3 На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке должны быть дополнительно указаны:

- пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, включая пищевые волокна), содержание витаминов, макро- и микроэлементов и пробиотических микроорганизмов в 100 г СБКС (в соответствии с приложением Г);
- область применения в соответствии с настоящим стандартом;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию и способу приготовления (в соответствии с приложением Д).

6.4 Информация может быть дополнена:

- товарным знаком;
- штриховым кодом;
- справочной информацией по СБКС.

6.5 Маркировка СБКС, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

7.1 Упаковка СБКС должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

7.2 Подготовка продукции к упаковке включает: контроль качества СБКС перед упаковкой; обеспечение условий хранения перед упаковкой, в том числе температурного режима и влажности.

7.3 СБКС фасуют:

- в пакет-вкладыш из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги (без печати, допускается маркировка в целях прослеживаемости) (первичная упаковка) — по ГОСТ 33118;
- картонную упаковку в виде заготовок с печатным рисунком и маркировкой, характеризующей продукт (вторичная упаковка), — по ГОСТ 33781;
- пакеты из многослойных полимерных материалов — по ГОСТ 12302;
- металлические банки со сплошной или съемной крышками — по ТД.

7.4 Номинальная масса продукции в упаковочной единице составляет:

- в банке и пакете-вкладыше — от 100,0 до 1000,0 г;
- пакете — от 1,0 до 10,0 кг.

7.5 Предельно допустимые отклонения массы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

7.6 Упаковка продукции для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей должна соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

7.7 В качестве транспортной упаковки продуктов применяют:

- ящики из гофрированного картона и комбинированных материалов по ГОСТ 13511, или ГОСТ 34033, или по ТД;
- лотки из гофрированного картона — по ТД.

7.8 Порядок размещения и способы укладывания продукции в транспортную тару следующие:

- продукция должна быть размещена в упаковке таким образом, чтобы исключить ее повреждение при транспортировании;
- укладка продукции в ящики и лотки должна быть выполнена с учетом рационального использования объема упаковки и удобства транспортирования;
- при необходимости применяют амортизационный материал.

7.9 Для фиксации групповой и транспортной упаковок и формирования транспортных пакетов применяют:

- клеевую ленту — по ГОСТ 18251;
- полиэтиленовую ленту с липким слоем — по ГОСТ 20477;
- полиэтиленовую термоусадочную пленку — по ГОСТ 25951;
- многослойную растягивающуюся «стретч» пленку — по ТД.

7.10 Способы упаковывания документов:

- документы, сопровождающие продукцию, укладывают в отдельный конверт или упаковку и размещают в транспортной таре таким образом, чтобы исключить их повреждение;
- допускается вложение документов внутрь потребительской упаковки при наличии соответствующего указания в ТД.

7.11 Допускается использование других видов упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковок, соответствующих требованиям безопасности, установленным нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

8 Правила приемки

8.1 СБКС должны соответствовать требованиям настоящего стандарта с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

8.2 Приемка СБКС — по ГОСТ 26809.1 с учетом требований ГОСТ 15.309 и требований нормативных правовых актов и технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

8.3 СБКС принимают партиями. Определение партии — по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; объем выборок — по ГОСТ 26809.1, который должен обеспечивать достоверную оценку соответствия продукции установленным требованиям.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

8.4 Приемку СБКС осуществляют по результатам проведения приемо-сдаточных и периодических испытаний готовой продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в

5.1, с учетом программы производственного контроля предприятия, а также требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

8.5 Приемо-сдаточные испытания осуществляют в каждой партии по следующим показателям:
- органолептические;
- физико-химические;
- микробиологические;
- масса нетто;
- состояние упаковки;
- правильность нанесенной маркировки.

Примечание — Допускается при использовании готовых витаминных, или минеральных, или витаминно-минеральных премиксов в СБКС контролировать содержание витаминов и (или) минеральных веществ по содержанию одного — трех отдельных микронутриентов, определенных методами по разделу 9, в соответствии со спецификацией производителя и их абсолютным и относительным содержанием (соотношением).

8.6 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, остаточных количеств антибиотиков, меламина) — в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и иных нормативных правовых актах приведена в приложении А.

8.7 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

8.8 Контроль продукта на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

9 Методы контроля

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

9.2 Подготовка проб для определения: физико-химических показателей — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 31469; для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31904, ГОСТ 32901, ГОСТ ISO 7218; токсичных элементов — по ГОСТ 26929, радионуклидов — по ГОСТ 32164; для минерализации проб при повышенном давлении — по ГОСТ 31671.

9.3 Определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 8.579.

9.4 Определение органолептических показателей СБКС — по ГОСТ 29245.

9.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 30648.2, ГОСТ 31469.

9.6 Определение содержания незаменимых аминокислот — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.7 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 30648.1, ГОСТ 33925:

- определение состава жирных кислот, полиненасыщенных жирных кислот — по ГОСТ 31663, ГОСТ 32915, ГОСТ ISO 16958;

- определение фосфолипидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.8 Определение массовой доли пищевых волокон — по ГОСТ 34844.

9.9 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 30648.3.

9.10 Определение группы чистоты — по ГОСТ 29245.

9.11 Определение кислотности — по ГОСТ 15113.5.

9.12 Определение массовых долей витаминов:
- витамина А — по ГОСТ 30627.1, ГОСТ 32043, ГОСТ ISO 20633, ГОСТ EN 12823-2;
- витамина D — по ГОСТ 32043, ГОСТ 32916, ГОСТ EN 12821;
- витамина С — по ГОСТ 30627.2, ГОСТ 34151;

- витамина Е — по ГОСТ 30627.3, ГОСТ 32043, ГОСТ ISO 20633, ГОСТ EN 12822;
- витамина РР — по ГОСТ 30627.4, ГОСТ EN 15652;
- витамина B_1 — по ГОСТ 30627.5, ГОСТ EN 14122;
- витамина B_2 — по ГОСТ 30627.6, ГОСТ EN 14152;
- витамина B_6 — по ГОСТ EN 14164, ГОСТ EN 14663;
- витамина K_1 — по ГОСТ EN 14148;
- биотина — по ГОСТ EN 15607;
- витамина B_{12} — по ГОСТ ISO 20634;
- фолиевой кислоты, пантотеновой кислоты — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.13 Определение массовых долей минеральных веществ:

- кальция — по ГОСТ ISO 8070/IDF 119;
- калия — по ГОСТ ISO 8070/IDF 119;
- марганца, фосфора — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- йода — по ГОСТ 31660, ГОСТ 31505, ГОСТ EN 15111;
- магния — по ГОСТ ISO 8070/IDF 119, ГОСТ EN 15505;
- цинка — по ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14084;
- железа — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ EN 14084;
- молибдена — по ГОСТ EN 14083;
- меди — по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14084;
- хрома — по ГОСТ EN 14083.

9.14 Определение энергетической ценности — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.15 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 33411, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 15763 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141, ГОСТ 33412, ГОСТ 34361, ГОСТ 34427, ГОСТ EN 15763 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.16 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452.

9.17 Определение микотоксинов:

- афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.
- афлатоксина M_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 34049.

9.18 Определение радионуклидов:

- цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161;
- стронция Sr-90 — по ГОСТ 32163.

9.19 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) — по ГОСТ 31747;
- бактерии вида *Escherichia coli* — по ГОСТ 30726;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. рода *Salmonella*, — по ГОСТ 31659;
- *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031;
- *B. cereus* — по ГОСТ 10444.8;
- количества дрожжей и плесеней — по ГОСТ 30706, ГОСТ 10444.12.

9.20 Определение остаточных количеств антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 33526.

9.21 Определение содержания меламина — по ГОСТ 34515.

9.22 Определение массовой доли олигосахаров — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.23 Определение количества и подтверждение подлинности пробиотических микроорганизмов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.24 Оценка клинической эффективности — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.25 Определение содержания ГМО и генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ) — по ГОСТ 34150, ГОСТ ISO 21571 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.26 Органолептическая оценка готовых блюд — по ГОСТ 31986.

9.27 Определение ингибитора трипсина — по ГОСТ 33427.

9.28 Определение содержания диоксинов — по ГОСТ 34449.

9.29 Определение массовой доли углеводов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.30 Метод подготовки проб для определения содержания (сохранения жизнеспособности) пробиотических микроорганизмов (при внесении в СБКС) после 5-минутной экспозиции в воде при температуре 100 °С.

9.30.1 Средства измерений, оборудование, материалы и реактивы:

- баня водяная с терморегулятором, позволяющим поддерживать температуру 100 °С с погрешностью ±2 °С;
- весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, высокого класса точности, с максимальной нагрузкой 500 г;
- секундомер механический типа СОПпр 3-го класса точности или других марок того же класса точности, который соответствует требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, документов изготовителя;
- шпатели;
- цилиндры 1—500 по ГОСТ 1770;
- вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

9.30.2 Проведение подготовки проб

Навеску СБКС массой 10 г высыпают при перемешивании в цилиндр с дистиллированной водой объемом 100 $см^3$ и перемешивают круговыми движениями в течение 15 мин. Затем цилиндр с пробой помещают на 5 мин в водяную баню, предварительно нагретую до температуры 100 °С.

Дальнейшее определение содержания (сохранения жизнеспособности) пробиотических микроорганизмов в пробе СБКС проводят по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Оценка клинической эффективности проводится однократно в процессе государственной регистрации специализированного пищевого продукта СБКС.

9.31 При возникновении спорных ситуаций при наличии двух и более аттестованных методик измерений арбитражную методику измерений определяют путем заключения соглашения заинтересованных юридических лиц.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 30626.

10.2 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

А.1 Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Структурный элемент	Наименование технического регламента или нормативного правового акта	Государство — участник СНГ
3, 5.1.1, 5.1.6, 5.1.8, 6.1	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» ТР ТС 027/2012	AM, BY, KZ, KG, RU
5.1.1, 5.1.6, 5.2.1, 5.2.2, 8.2	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 Закон РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции» Технический регламент «Безопасность пищевой продукции». Утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 г., № 190	AM, BY, KZ, KG, RU UZ TD
5.2.1, 5.2.2	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012	AM, BY, KZ, KG, RU
5.2.1, 5.2.2	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 UzTR.474-020:2017 Общий технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции» Технический регламент «Безопасность молока и молочной продукции». Утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 30 апреля 2016 г., № 190	AM, BY, KZ, KG, RU UZ TD
5.2.1, 5.2.2	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011. UzTR.724-023:2020 Общий технический регламент «О безопасности масложировой продукции»	BY, KZ, RU UZ
5.2.1, 5.2.2	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	AM, BY, KZ, KG, RU
6.1	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011. Общий технический регламент UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки». Технический регламент Республики Таджикистан «Маркировка пищевых продуктов» Утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 3 января 2014 г., № 29	AM, BY, KZ, KG, RU UZ TD
7.1, 7.8	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011. Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией». Технический регламент «Безопасность упаковки». Утвержден постановлением Правительства Республики Таджикистан от 1 августа 2016 года, № 343	AM, BY, KZ, KG, RU UZ TD

Приложение Б
(обязательное)

Допускаемые отклонения по показателям пищевой ценности СБКС

Б.1 Допускаемые отклонения по показателям пищевой ценности СБКС приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование показателя	Допускаемые отклонения, %
Белки, жиры, углеводы, пищевые волокна, жирные кислоты, аминокислоты	±5
Магний, кальций, калий, фосфор, железо, цинк, витамины А, С, B_1, B_2, B_6, Е, пантотеновая кислота, ниацин, пробиотические микроорганизмы	±10
Витамины, B_{12}, D, К, фолиевая кислота, биотин, йод, медь, марганец, хром, молибден	±15

Приложение В
(обязательное)

Содержание незаменимых аминокислот в «сбалансированном» белке в соответствии с потребностями человека

В.1 Содержание незаменимых аминокислот в «сбалансированном» белке в соответствии с потребностями человека приведено в таблице В.1.

Таблица В.1

Незаменимые аминокислоты	Значение показателя, мг/г белка
Гистидин (для детей)	19,0
Изолейцин	28,0
Лейцин	66,0
Лизин	58,0
Метионин + цистеин	25,0
Фенилаланин	63,0
Треонин	34,0
Триптофан	11,0
Валин	35,0

Приложение Г
(обязательное)

Химический состав и энергетическая ценность СБКС

Г.1 Пищевая и энергетическая ценность в 100 г СБКС приведена в таблице Г.1.

Таблица Г.1

Наименование показателя	Значение показателя
Энергетическая ценность, ккал	От 409,0 до 484,0 включ.
Белок, г	От 40,0 до 75,0 включ.
Жир, г	От 5,0 до 20,0 включ.
Углеводы, г	От 20,0 до 50,0 включ.
В т.ч. пищевые волокна, г	От 2,0 до 6,0 включ.

Г.2 Пищевая и энергетическая ценность в 100 г СБКС, используемых в стандартных диетах для диетического лечебного питания в медицинских организациях и питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания, приведена в таблице Г.2.

Таблица Г.2

Наименование показателя	Значение показателя
Энергетическая ценность, ккал	452,0
Белок, г	40,0
Жир, г	20,0
Углеводы, г	30,0
в т. ч. пищевые волокна, г	4,0

Г.3 Содержание витаминов и минеральных веществ в 100 г СБКС, произведенных с добавлением витаминного, и/или минерального, и/или витаминно-минерального премикса, приведено в таблице Г.3.

Таблица Г.3

Наименование показателя	Значение показателя
Витамин С, мг	От 75,0 до 250,0 включ.
Витамин B_1, мг	От 1,15 до 3,75 включ.
Витамин B_2, мг	От 1,35 до 4,50 включ.
Витамин B_6, мг	От 1,5 до 5,0 включ.
Ниацин, мг	От 15,0 до 50,0 включ.
Витамин B_{12}, мкг	От 2,25 до 7,50 включ.
Фолиевая кислота, мкг	От 300,0 до 1000,0 включ.
Пантотеновая кислота, мг	От 3,75 до 12,50 включ.
Биотин, мкг	От 37,5 до 125,0 включ.
Витамин А, мкг рет. экв.	От 600,0 до 2250,0 включ.
Витамин Е, мг ток. экв.	От 11,25 до 37,50 включ.
Витамин D, мкг	От 11,25 до 35,70 включ.

Окончание таблицы Г.3

Наименование показателя	Значение показателя
Витамин К, мкг	От 90,0 до 300,0 включ.
Кальций, мг	От 750,0 до 2500,0 включ.
Магний, мг	От 315,0 до 1050,0 включ.
Калий, мг	От 2625,0 до 8750,0 включ.
Фосфор, мг	От 105,0 до 350,0 включ.
Железо, мг	От 7,5 до 40,0 включ.
Цинк, мг	От 9,0 до 30,0 включ.
Йод, мкг	От 102,5 до 360,0 включ.
Медь, мг	От 0,75 до 2,50 включ.
Марганец, мг	От 1,5 до 5,0 включ.
Хром, мкг	От 30,0 до 100,0 включ.
Молибден, мкг	От 50,0 до 175,0 включ.

Г.4 Содержание пробиотических микроорганизмов в 100 г СБКС, произведенных с добавлением пробиотических микроорганизмов, приведено в таблице Г.4.

Таблица Г.4

Наименование показателя	Значение показателя
Содержание пробиотических микроорганизмов после 5-минутной экспозиции в воде при температуре 100 °С, КОЕ, не менее	10^{10}

Приложение Д
(обязательное)

Рекомендации по использованию и способу применения СБКС

СБКС используют в качестве рецептурного компонента блюда и вносят за 3—5 мин до окончания процесса приготовления блюд из расчета на одну суточную порцию — 27 г СБКС для взрослых и 10 г СБКС для детей 3—6 лет, 15 г СБКС для детей 7—10 лет, 20 г СБКС для детей 11—17 лет.

В медицинских организациях и организациях социального обслуживания нормы и способ применения устанавливают в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

[1] CAC/RS 33-1970 Стандарт кодекса для оливковых масел и оливковых масел из выжимки [Codex Standart for olive oils and pomance oils]

УДК 637.051:006.354 МКС 67.040

Ключевые слова: специализированные пищевые продукты, смеси белковые композитные сухие (СБКС) для диетического лечебного и диетического профилактического питания, классификация, общие технические требования

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 23.06.2025. Подписано в печать 02.07.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,12.

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

gost.e-ecolog.ru