ГОСТ Р 51172—98

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Концентраты пищевые

КАШИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским институтом пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии (НИПП и СПТ)

ВНЕСЕН Техническим комитетом ТК-152 «Пищевые концентраты, чай и натуральные ароматизаторы»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 13 мая 1998 г. № 196

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Концентраты пищевые

КАШИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Food concentrates. Medicinal and prophylactic cereals for children's food. Specifications

Дата введения 1999—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты — каши лечебно-профилактические для детского питания быстрого приготовления, представляющие собой порошкообразные смеси, содержащие предварительно обработанную муку, сухое цельное молоко, сахар-песок, альгинат натрия, витамины.

Требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья населения, изложены в 3.3.2 (в части металлических, посторонних минеральных, посторонних примесей и вредителей), 3.3.3, 3.3.4, 3.4.2, 3.6, 4.2, 5.3—5.5.

Коды ОКП указаны в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1—77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола.

ГОСТ 15113.2—77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.3—77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.4—77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.5—77 Концентраты пищевые. Методы определения кислотности

ГОСТ 15113.6—77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

ГОСТ 15113.9—77 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 23327—98 Молоко. Методы определения общего белка

ГОСТ 24508—80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 24556—89 (ИСО 6557-1—86, ИСО 6557-2—84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

Издание официальное

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 26972—86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 27168—86 Мука для продуктов детского питания. Технические условия
ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

3 Технические требования

3.1 Лечебно-профилактические каши для детского питания должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Ассортимент

3.2.1 В зависимости от применяемого сырья и рецептуры лечебно-профилактические каши вырабатывают следующих видов:

- гречневая;
- рисовая;
- овсяная.

3.3 Характеристики

3.3.1 Органолептические показатели лечебно-профилактических каш должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
	Сухой продукт	
Внешний вид	Порошкообразные смеси. Компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков	По ГОСТ 15113.3
Цвет	От светло-желтого до темно-кремового. Допускается присутствие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки	По ГОСТ 15113.3
Вкус и запах	Соответствует данному продукту	По ГОСТ 15113.3
	Продукт, готовый к употреблению	
Запах и вкус	Свойственные включенным в продукт компонентам. Не допускаются посторонние вкус и запах	По ГОСТ 15113.3
Консистенция	Однородная. Не допускается расслоение	По ГОСТ 15113.3
Цвет	Соответствует данному продукту	По ГОСТ 15113.3

3.3.2 Физико-химические показатели лечебно-профилактических каш должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2 — Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма для каш			Метод анализа
	гречневой	рисовой	овсяной	
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	8,0	8,0	По ГОСТ 15113.4
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	14,0	16,0	По ГОСТ 23327
Массовая доля жира, %, не менее	10,0	10,0	11,0	По ГОСТ 15113.9
Массовая доля сахарозы, %, не менее	12,0	12,0	12,0	По ГОСТ 15113.6
Общая кислотность, градусы, не более:	11,0	10,0	11,0	По ГОСТ 15113.5
Массовая доля витаминов, мг, %, не менее:				
кислота аскорбиновая	50,0	50,0	50,0	По ГОСТ 24556
тиамин (B_1)	1,0	1,0	1,0	По 5.3
рибофлавин (B_2)	1,0	1,0	1,0	То же
кислота никотиновая (РР)	10,0	10,0	10,0	»
Массовая доля альгината натрия, %, не более	1,5	1,5	1,5	По 4.5
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении, %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	$3 \cdot 10^{-4}$	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	$1 \cdot 10^{-2}$	$1 \cdot 10^{-2}$	$1 \cdot 10^{-2}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси и вредители	Не допускаются			По ГОСТ 15113.2

Примечание — Физико-химические показатели определяют в сухих концентратах.

3.3.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксидов и антибиотиков в лечебно-профилактических кашах не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов [1].

3.3.4 Микробиологические показатели лечебно-профилактических каш (сухих продуктов) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 — Микробиологические показатели

Наименование показателя	Допустимое количество микробных клеток	Метод анализа
Мезофильные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1,0 г продукта, не более	$2,5 \cdot 10^4$	По ГОСТ 26972
Бактерии группы кишечной палочки в 0,1 г продукта	Не допускаются	По ГОСТ 26972
Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella в 50,0 г продукта	Не допускаются	По ГОСТ Р 50480 по 5.6.3
Плесневые грибы в 1,0 г продукта, не более	$1 \cdot 10^2$	По ГОСТ 26972
Дрожжи в 1,0 г продукта, не более	$5 \cdot 10^1$	По ГОСТ 26972

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Для производства лечебно-профилактических каш применяют следующее сырье:

- муку гречневую для детского питания по ГОСТ 27168;
- муку рисовую для детского питания по ГОСТ 27168;
- муку овсяную для детского питания по ГОСТ 27168;

- молоко коровье цельное сухое для продуктов детского питания по ГОСТ 4495 со сроком хранения не более 2 мес;
- молоко коровье цельное сухое хранения не более 6 мес, кислотность не более 19 °Т – по импорту, по сертификату соответствия;
- сахар-песок для производства продуктов детского питания по ГОСТ 21; ГОСТ 22;
- альгинат натрия [2];
- витамины в порошке: B_1, B_2, PP, C [3].

3.4.2 В производстве не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и антибиотиков превышает допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов [1].

3.5 Упаковка

3.5.1 Упаковка лечебно-профилактических каш для детского питания — по ГОСТ 24508.

3.6 Маркировка

3.6.1 Маркировка лечебно-профилактических каш — по ГОСТ Р 51074.

3.6.2 На этикетку каждой упаковочной единицы следует нанести рекомендации по использованию и способу приготовления согласно приложениям Б и В.

3.6.3 Данные о пищевой и энергетической ценности каш указаны в приложении Г.

4 Правила приемки

4.1 Приемка — по ГОСТ 15113.0.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков осуществляют в порядке, установленном производителем продукции по согласованию с органами Минздрава России и гарантирующем безопасность продукции.

4.3 Массовую долю белка определяют периодически – один раз в месяц.

4.4 Массовую долю витамина С не реже одного раза в месяц определяют по требованию потребителя.

4.5 Массовую долю альгината натрия контролируют по рецептурной закладке.

5 Методы анализа

5.1 Отбор проб — по ГОСТ 15113.0, подготовка проб – по ГОСТ 15113.0, ГОСТ 26929, методы анализа – по ГОСТ 15113.1 и указанным в 3.3.1, 3.3.2, 3.3.4.

5.2 Определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 15113.1.

5.3 Массовую долю витаминов B_1, B_2, PP контролируют по рецептурной закладке.

5.4 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934.

5.5 Определение пестицидов, микотоксинов и антибиотиков — по методам, утвержденным органами Минздрава России.

5.6 Микробиологические анализы

5.6.1 Для микробиологических анализов от каждой партии продукции отбирают случайную выборку, состоящую не менее чем из пяти единиц потребительской упаковки.

5.6.2 Методы отбора проб для микробиологических анализов, подготовка проб для анализа и методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26972.

5.6.3 Анализы на патогенные микроорганизмы проводят ведомственные или другие лаборатории, аттестованные для проведения этих исследований по ГОСТ Р 50480 и методам, утвержденным органами Минздрава России.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 24508.

6.2 Срок годности лечебно-профилактических каш – не более 6 мес со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Коды ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Каша гречневая лечебно-профилактическая для детского питания в пачках из картона с полимерным покрытием:	
- массой нетто: 150 г	91 9762 2113
- массой нетто: 250 г	91 9762 2133
- массой нетто: 350 г	91 9762 2153
Каша рисовая лечебно-профилактическая для детского питания в пачках из картона с полимерным покрытием:	
- массой нетто: 150 г	91 9762 2273
- массой нетто: 250 г	91 9762 2293
- массой нетто: 350 г	91 9762 2313
Каша овсяная лечебно-профилактическая для детского питания в пачках из картона с полимерным покрытием:	
- массой нетто: 150 г	91 9762 2433
- массой нетто: 250 г	91 9762 2453
- массой нетто: 350 г	91 9762 2473

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по использованию

«Рекомендовано Институтом питания Российской Академии медицинских наук для питания детей, проживающих на территориях, пострадавших от радиационного воздействия»

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(обязательное)

Способ приготовления

Три столовые ложки сухой смеси без верха (около 25 г) залить при непрерывном помешивании $^1/_2$ стакана (100 мл) теплой кипяченой воды, добавить 3 г (при необходимости) растительного или сливочного масла, довести до кипения и варить не более 1 мин.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г лечебно-профилактических каш для детского питания

Наименование продукта	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность, ккал
	Углеводы	Белки	Жиры	
Каша гречневая	63	17	11	403
Каша рисовая	67	14	10	327
Каша овсяная	80	16	13	406

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов
[2] ВСФ 42—1680 — альгинат натрия
[3] Госфармакопея — витамины B_1, B_2, PP и C

ОКС 67.060 Н33 ОКП 91 9765

Ключевые слова: каши лечебно-профилактические для детского питания, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, токсичные элементы, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

gost.e-ecolog.ru