ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(ЕАСС)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34054–2017

Концентраты пищевые

КАШИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Зарегистри
№ 13089
31 января 2

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила, рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН ТОО «КазВод-Консалтинг»

2 ВНЕСЕН Комитетом технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 30 января 2017 г. №95-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	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт подготовлен на основе национального стандарта Республики Казахстан СТ РК 2008-2010 «Концентраты пищевые. Каши лечебно-профилактические для детского питания. Технические условия».

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 (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным органам по стандартизации этих государств

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Концентраты пищевые КАШИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ Технические условия

Food concentrates. Medical and preventive mushes for baby food. Technical conditions

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты быстрого приготовления, представляющие собой порошкообразные смеси, содержащие предварительно обработанную муку, сухое цельное молоко, сахар-песок, витамины, предназначеные для производства каш лечебно-профилактических (далее – каши для детского питания), которые используют в качестве прикорма детей первого года жизни, не ранее четырех месяцев жизни, а также для питания детей старше года.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 2332–98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 2345–79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 7047–55 Витамины А, С, Д, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

Издание официальное

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.8–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10846–91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

ГОСТ 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

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, массовой доли 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 24508–80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 24556–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

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

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–86 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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 29245–91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30347–2016 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

ГОСТ 30349–96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30648.1–99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира

ГОСТ 30648.2–99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка

ГОСТ 30648.7–99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахарозы

ГОСТ 31659–2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30711–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31746–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32261–2013 Масло сливочное. Технические условия
ГОСТ 33222–2015 Сахар белый. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Ассортимент

В зависимости от применяемого сырья и рецептуры лечебно-профилактические каши для детского питания вырабатывают следующих видов:

- гречневая;
- рисовая;
- овсяная.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Каши для детского питания должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта стандарта по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением гигиенических требований для предприятий пищевой промышленности государств принявших настоящий стандарт.

4.1.2 По органолептическим показателям каши для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порошкообразные смеси. Компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков
Цвет	От белого до светло-коричневого с различными оттенками. Допускается присутствие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки
Вкус и запах	Свойственные включенным в состав продукта компонентам. Не допускаются посторонние вкус и запах
Продукт готовый к употреблению	
Вкус и запах	Свойственный одноименным кашам с соответствующими данному продукту вкусом и запахом добавленных компонентов
Консистенция	Однородная вязкая масса. Не допускается расслоение
Цвет	Свойственный данному продукту с различными оттенками. Допускается наличие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки

4.1.3 По физико-химическим показателям лечебно-профилактические каши для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для каш		
	Гречневой	Рисовой	Овсяной
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	8,0	8,0
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	14,0	16,0
Массовая доля жира, %, не менее	10,0	10,0	10,0
Массовая доля сахарозы, %, не менее	12,0	12,0	12,0
Общая кислотность,°, не более	11,0	10,0	11,0
Массовая доля витаминов, мг, не менее:			
- кислота аскорбиновая	50,0	50,0	50,0
- тиамин (B_1)	1,0	1,0	1,0
- рибофлавин (B_2)	1,0	1,0	1,0
- кислота никотиновая (РР)	10,0	10,0	10,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении,%, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	$3 \cdot 10^{-4}$	$3 \cdot 10^{-4}$
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	$1 \cdot 10^{-2}$	$1 \cdot 10^{-2}$	$1 \cdot 10^{-2}$
Посторонние примеси и вредители	не допускаются		
Примечание – Физико-химические показатели определяют в сухих концентратах.			

4.1.4 Микробиологические показатели лечебно-профилактических каш (сухих продуктов) для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 – Микробиологические показатели

Наименование показателя	Допустимое количество микробных клеток
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^4$
БГКП (колиформы) в 1,0 г продукта	Не допускается
50 г продукта	

Окончание таблицы 3

Плесени, КОЕ/г, не более	50
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100
B.cereus КОЕ, не более	$2x10^2$
S.aureus в 1,0 г продукта	Не допускается
Пестициды, мг/кг, не более:	
ГХЦГ (α, δ, γ - изомеры)	0,01
ДДТ и его метаболиты	0,01
Меламин <1мг/кг	Не допускается
Диоксины	Не допускается
Бенз(а)пирен, мкг/кг	Не допускается (менее или равно 0,2)
Афлотоксин B_1, мг/кг	Не допускается (менее 0,00015)
Афлотоксин M_1, мг/кг	Не допускается (менее 0,00002)
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
- свинец	0,3
- кадмий	0,06
- мышьяк	0,2
- ртуть	0,03
Антибиотики, мг/кг, не более:	
- левомицетин	Не допускается (менее 0,0003)
- антибиотики тетрациклиновой группы	Не допускается (менее 0,01)
- пенициллин	Не допускается (менее 0,004)
- стрептомицин	Не допускается (менее 0,2)

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Сырье, применяемое для изготовления каш для детского питания, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в таблице 3.

4.2.2 Для производства каш для деткого питания 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;
- сахар по ГОСТ 33222;
- витамины в порошке: B_1, B_2, РР, С по ГОСТ 7047, ГОСТ 24556;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ13830;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- питьевую воду в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды, централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государств, принявших настоящий стандарт.

4.3 Маркировка

4.3.1 Информацию для потребителя, соответствующую требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, приводят на потребительской упаковке.

4.3.2 На каждую единицу упаковки каш для детского питания должна быть нанесена краской маркировка или наклеена этикетка с указанием следующих обозначений:

- наименования пищевой продукции;
- состава пищевой продукции;
- наименования предприятия-изготовителя и (или) товарного знака, его местонахождение;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта;
- количества единиц и массы нетто каждой упаковочной единицы;
- дату изготовления и дату упаковывания (каш для детского питания);
- срок годности;
- условия хранения;
- пищевая ценность;
- информацию о подтверждении соответствия;
- единый знак обращения продукции на рынке (для государств – членов Евразийского экономического союза);
- обозначение настоящего стандарта.

4.3.3 Данные о пищевой и энергетической ценности каш указаны в приложении Б.

4.3.4 Реквизиты маркировки наносят на упаковку, этикетку любым способом (типографским, с помощью штампа), исключающим их

смывание или стирание. Краски, применяемые для маркировки, должны быть допущены органами государственной санитарно-эпидемиологической службы службы государств принявших настоящий стандарт для контакта с пищевыми продуктами.

Маркировка должна быть четкой и легкодоступной для прочтения.

4.3.5 Маркировку транспортной тары выполняют по ГОСТ 14192.

4.3.6 На этикетку каждой упаковочной единицы следует нанести рекомендацию по использованию и способу приготовления согласно приложению А.

5 Упаковка

5.1 Лечебно-профилактические каши должны упаковываться в потребительскую тару различной вместимости из упаковочных материалов, разрешенных к применению нормативными правовыми документами государств принявших настоящий стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Приемку осуществляют по ГОСТ 15113.0.

6.2 Каши для детского питания контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 4, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб и подготовка проб к анализам осуществляют по ГОСТ 15113.0, ГОСТ 26929.

7.2 Контроль органолептических показателей – по ГОСТ 15113.3, ГОСТ 29245.

7.3 Определение кислотности осуществляют по ГОСТ 15113.5.

7.4 Массовую долю сахарозы – по ГОСТ 15113.6, ГОСТ 30648.7.

7.5 Массовую долю жира определяют по ГОСТ 15113.9, ГОСТ 30648.1.

7.6 Массовую долю белка определяют по ГОСТ 23327, ГОСТ 30648.2, ГОСТ 10846.

7.7 Содержание кислоты аскорбиновой – по ГОСТ 24556.

7.8 Массовая доля примесей – по ГОСТ 15113.2

7.9 Определение качества упаковки, массы нетто – по ГОСТ 15113.1.

7.10 Массовую долю витаминов B_1, B_2, PP контролируют по ГОСТ 7047.

7.11 Метод определения влаги – по ГОСТ 15113.4.

7.12 Содержание токсичных элементов:

- определение ртути – по ГОСТ 26927;
- определение мышьяка – по ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;
- определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538;
- определение кадмия – ГОСТ 26933.

7.13 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 23452.

7.14 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31903.

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

7.15 Определение микробиологических показателей:

- микробиологические анализы на обнаружение мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечной палочки и плесневых грибов проводят – по ГОСТ 26972, ГОСТ 10444.15;
- методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 30518, ГОСТ 31747;
- количество плесеней – по ГОСТ 10444.12;
- определение бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 31659;
- определение бактерий рода Staphylococcus aureus – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 31746;ГОСТ 30347.

7.16 Определение содержания меламина, диоксинов и бенз(а)пирена по нормативным правовым актам и нормативным документам государства принявшего настоящий стандарт.

7.17 Определение содержания афлотоксина M_1 – по ГОСТ 30711.

7.18 Метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus – по ГОСТ 10444.8.

8 Требования безопасности

8.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и антибиотиков в кашах для детского питания не должно превышать норм,

установленных в таблице 3.

9 Требования охраны окружающей среды

9.1 Для предупреждения вреда окружающей природной среде при производстве каш для детского питания и утилизации отходов должны соблюдаться требования установленные в нормативных правовых актах действующих на территории государств, принявших настоящий стандарт.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 24508.

10.2 Сроки годности и условия хранения каш для детского питания устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

11 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества каш для детского питания требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования в течение установленных сроков годности.

Приложение А
(обязательное)

Рекомендации по использованию

А.1 Рекомендовано Казахской академией питания

Способ приготовления каши для детского питания

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 Б
(информационное)

Таблица Б.21 – Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г каш для детского питания

Наименование продукта	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность, ккал/кДж
	Углеводы	Белки	Жиры	
Каша	63	17	11	403/96,3
Каша рисовая	67	14	10	327/78,1
Каша овсяная	80	16	13	406/97,0

УДК 637.144:641.562/.563:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: лечебно-профилактические каши, детское питание, каша гречневая, каша рисовая, каша овсяная

gost.e-ecolog.ru