ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(ЕАСС)

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34051–2017

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ С СОРБИТОМ

Технические условия

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 13088
31 января 2017 г.

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
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Настоящий стандарт подготовлен на основе национального стандарта Республики Казахстан СТ РК 685-96 «Изделия хлебобулочные диетические с сорбитом. 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

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ С СОРБИТОМ

Технические условия

Bakery dietary products with sorbitol. Technical conditions

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия хлебобулочные диетические с сорбитом, (далее – хлебобулочные изделия) вырабатываемые из пшеничной муки первого сорта и муки пшеничной «Казахстанская».

Хлебобулочные изделия предназначены для диетического лечебного и диетического профилактического питания больных сахарным диабетом, получившим ожоговую травму, при ожирении, остром ревматизме.

Хлебобулочные изделия с добавлением отрубей предназначены также при атониях кишечника.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 108–2014 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 171–2015 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 5667–65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5668–68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670–96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 7169–66 Отруби пшеничные. Технические условия

ГОСТ 8227–56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирования

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

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 10970–87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 21094–75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 25268–82 Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

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 28414–89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия

ГОСТ 28483–2015 Дрожжи хлебопекарные сушенные. Технические условия

ГОСТ 28560–90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 29049–91 Корица. Технические условия

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

ГОСТ 30363–2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ 31450–2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31452–2012 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31655–2012 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

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

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

ГОСТ 31747–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32188–2013 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32261–2013 Масло сливочное. 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 Технические требования

3.1 Хлебобулочные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологической инструкции с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

Сроки годности устанавливает изготовитель и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 Хлебобулочные изделия вырабатывают штучными:

- рогалик с сорбитом;
- батончик с сорбитом;
- лепешка с сорбитом;
- булочка отрубная с сорбитом.

3.2.2 По органолептическим показателям хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика			
	Рогалики с сорбитом	Батончики с сорбитом	Лепешки с сорбитом	Булочки отрубные с сорбитом
Внешний вид				
Форма	Согнуты в виде подковки	Продолговатая с заостреннымиконцами	Круглая	Продолговато-овальная
Поверхность	Гладкая с рельефом от закаточных витков	Гладкая с двумя над резами посередине, смазанная яичной смазкой	Гладкая с надрезами по всей поверхности, смазаннаяяичной смазкой	Шероховатая с наличием отрубей
Цвет	От светло-коричневого до коричневого			От коричневого до

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика	
		темно-коричневого
Состояние мякиша:		
Промес Пропеченность Пористость	Без комочков и следов непромеса Пропеченный Развитая, неравномерная	
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	

3.2.3 По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма							
	Рогалики с сорбитом из пшеничной муки		Батончики с сорбитом из пшеничной муки		Лепешки с сорбитом из пшеничной муки		Булочки с сорбитом из пшеничной муки	
	Первого сорта	Казахстанской	Первого сорта	Казахстанской	Первого сорта	Казахстанской	Первого сорта	Казахстанской
Влажность мякиша,%, не более	39,0	41,0	41,0	43,0	41,0	43,0	44,0	47,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,0	4,0	3,0	4,0	3,0	4,0	3,0	4,0
Массовая доля сорбита в пересчете на сухое вещество, %	4,5 ± 1,0		5,5 ± 1,0		3,0 ± 1,0		3,0 ± 1,0	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма							
	Рогалики с сорбитом из пшеничной муки		Батончики с сорбитом из пшеничной муки		Лепешки с сорбитом из пшеничной муки		Булочки с сорбитом из пшеничной муки	
	Первого сорта	Казахстанской	Первого сорта	Казахстанской	Первого сорта	Казахстанской	Первого сорта	Казахстанской
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	4,5 ± 0,5		4,8 ± 0,5		4,0 ± 0,5		3,0 ± 0,5	
Примечания 1 Превышение верхнего предела по массовой доле сорбита и жира допускается. 2 Допускается увеличение кислотности на 0,5 градуса в изделиях, приготовленных с использованием жидких дрожжей, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением молочно-кислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов, а также в случае необходимости предотвращения картофельной болезни хлеба.								

3.2.4 В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней хлеба и плесени.

3.2.5 Срок выдержки хлебобулочных изделий на предприятиях после выемки из печи не более 6 часов.

3.2.6 Пищевую ценность конкретного хлебобулочного изделия приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

3.2.7 По показателям безопасности хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)/КОЕ в г продукта, не более	$1 \cdot 10^3$
Бактерии группы кишечной палочки в 1,0 г продукта	не допускаются

Окончание таблицы 3

Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Стафилококки S.aureus в 1,0 г продукта	не допускаются
Бактерии рода Proteus, в 0,1 г продукта	не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	50
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
- свинец	0,35
- кадмий	0,07
- мышьяк	0,15
- ртуть	0,015
Радионуклиды, Бк/кг	
- цезий-137	40
- стронций-90	20

3.2.8 Допустимые уровни содержания микотоксинов, пестицидов в хлебобулочных изделиях должны соотвествовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государств, принявших настоящий стандарт.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье и другие пищевые добавки, применяемые при изготовлении хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших настоящий стандарт.

3.3.2 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для хлебобулочного изделия в соответствии с определенной диетой устанавливается рецептурой, утвержденной в установленном порядке.

3.3.3 Для производства хлебобулочных изделий применяют следующее сырье:

- муку пшеничную хлебопекарную «Казахстанская» – по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт (в Республике Казахстан действует национальный стандарт СТ РК 1023-2000 «Мука пшеничная хлебопекарная «Казахстанская». Технические условия»);
- муку пшеничную хлебопекарную первого сорта – по ГОСТ 26574;
- дрожжи хлебопекарные прессованные – по ГОСТ 171;
- дрожжи хлебопекарные сушенные – по ГОСТ 28483;
- соль поваренная пищевая – по ГОСТ13830;

- сорбит – по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт.
- маргарин – по ГОСТ 32188;
- 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;
- масло сливочное – по ГОСТ 32261;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности – по ГОСТ 28414;
- яичные продукты — по ГОСТ 30363;
- куриные пищевые яйца – по ГОСТ 31655;
- сметана – по ГОСТ 31452;
- питьевое молоко – по ГОСТ 31450;
- сухое обезжиренное молоко – по ГОСТ10970;
- отруби – по ГОСТ 7169;
- ванилин – по ГОСТ 16599;
- корица – по ГОСТ 29049;
- какао порошок – по ГОСТ 108;

3.3.4 Допускается использование основного и дополнительного сырья отечественного или импортного аналогичного назначения, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью, соответствующему по показателям безопасности установленным требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших настоящий стандарт.

3.4 Маркировка

3.4.1 Информацию для потребителя, соответствующую требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт о хлебобулочных изделиях, упакованных в потребительскую упаковку, приводят на потребительской упаковке, (о не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделиях представляют в информационном листке).

3.4.2 На каждую единицу потребительской упаковки должна быть нанесена краской маркировка или наклеена этикетка с указанием следующих обозначений:

- наименование продукции;

- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя продукции;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- состав продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления и дату упаковывания (хлебобулочных изделий);
- срок годности;
- условия хранения;
- пищевая ценность;
- информацию о подтверждении соответствия;
- единый знак обращения продукции на рынке (для государств – членов Евразийского экономического союза);
- сведений о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
- обозначение настоящего стандарта.

3.4.3 Сведения о не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделиях представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале.

Информационный лист должен содержать следующую информацию:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя продукции;
- состав продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- пищевая ценность;
- информацию о подтверждении соответствия;
- маркировка единым знаком обращения продукции на рынке (для государств – членов Евразийского экономического союза) для неупакованных хлебобулочных изделий, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на товаросопроводительные документы;
- сведений о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО;
- обозначение настоящего стандарта.

3.4.4 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.

3.4.5 Транспортная маркировка хлебобулочных изделий по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной упаковки штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- состав продукции;
- массу нетто;
- массу нетто упаковочной единицы;
- количество упаковочных единиц в транспортной упаковке, шт;
- номер партии и/или номер упаковочной единицы;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- информацию о подтверждении соответствия;
- единый знак обращения продукции на рынке (для государств – членов Евразийского экономического союза);
- сведений о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО;
- обозначение настоящего стандарта.

3.4.6 Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза для неупакованных хлебобулочных изделий, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на товаросопроводительные документы.

Примечание – Маркировку не наносят на транспортную упаковку с уложенными по ГОСТ 8227 хлебобулочными изделиями в потребительской упаковке.

3.5 Упаковка

3.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов действующих на территории государств, принявших настоящий стандарт и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и быть допущены к применению.

3.5.2 Потребительскую и транспортную упаковку, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий при их перевозке, хранении и реализации.

3.5.3 Упаковка и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

3.5.4 Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую упаковку с последующей упаковкой в транспортную упаковку или непосредственно в транспортную упаковку.

Примечание — Хлебобулочные изделия, не упакованные в потребительскую упаковку, вырабатывают с различной номинальной массой (весовыми) или с одинаковой номинальной массой (штучными).

3.5.5 Хлебобулочные изделия, не упакованные в потребительскую упаковку и упакованные в потребительскую упаковку, упаковывают в дощатые или фанерные ящики – по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131, или в контейнеры открытого или закрытого типа, а также в чистую отремонтированную возвратную упаковку.

При использовании возвратной упаковки для упаковывания хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую упаковку, возвратную упаковку выстилают чистой оберточной бумагой – по ГОСТ 8273.

3.5.6 Допускается использование других видов потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий при их перевозке, хранении и реализации.

3.5.7 Укладывание неупакованных и упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий – по ГОСТ 8227.

3.5.8 Способы упаковывания с указанием применяемых потребительской и транспортной упаковки, упаковочных материалов

приводят в документе, в соответствии с которым изготовлены хлебобулочные изделия.

3.5.9 Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто от номинальной массы хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 5667.

4.2 Хлебобулочные изделия контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 3, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

5 Методы контроля

5.1 Отбор образцов и подготовка их к анализу осуществляется по ГОСТ 5667.

5.2 Методы анализа:

- определение органолептических показателей и массы изделий – по ГОСТ 5667;
- определение массовой доли жира осуществляется по ГОСТ 5668;
- определение кислотности – по ГОСТ 5670;
- определение влажности – по ГОСТ 21094;
- определение сорбита – по ГОСТ 25268;
- 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 по – ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538.

5.3 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

5.4 Определение микотоксинов – по ГОСТ 30711.

5.5 Содержание пестицидов определяется по методикам, утвержденным уполномоченным органом государства, принявшего

настоящий стандарт.

5.6 Определение микробиологических показателей:

- методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 31747;
- методы микробиологических анализов – по ГОСТ 10444.15;
- количество плесеней – по ГОСТ 10444.12;
- определение бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 31659;
- определение бактерий рода Staphylococcus aureus – по ГОСТ 31746;
- бактерии рода Proteus – по ГОСТ 28560.

5.7 Содержание микотоксинов, пестицидов и радионуклидов определяется по методам, утвержденным органами здравоохранения государств, принявших настоящий стандарт.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий – по ГОСТ 8227.

6.2 Реализация хлебобулочных изделий в розничной сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности, содержании белка, жира, углеводов в 100 г хлебобулочных изделий.

Конкретные значения содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности 100 г продукта должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

6.3 Срок годности и условия хранения на конкретное наименование хлебобулочных изделий устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.4 Срок годности в розничной торговой сети всех видов хлебобулочных изделий с сорбитом с момента выемки из печи — 16 часов.

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие хлебобулочных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий укладывания, хранения и транспортирования.

УДК 664.66:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: изделия хлебобулочные диетические с сорбитом, рогалики с сорбитом, батончики с сорбитом, лепешки с сорбитом

gost.e-ecolog.ru