ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56580— 2015

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГБНУ «ВНИМИ»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 036 «Продукция пищевая специализированная»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 сентября 2015 г. № 1373-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН

Технические условия

Drinking milk for pregnant and lactating women.
Specification

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на специализированный пищевой продукт — питьевое молоко для питания беременных и кормящих женщин (далее — продукт), предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4 и 5.1.5, требования к качеству — в 5.1.2 и 5.1.3, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 3622—68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовки их к испытанию

ГОСТ 3623—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624—92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 4232—74 Реактивы. Калий йодистый. Технические условия

ГОСТ 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 8218—89 Молоко. Метод определения чистоты

ГОСТ EN 14084—2014 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомной абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 23327—98 Молоко и молочные продукты. Методы измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 23452—79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 25228—82 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе

ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26754—85 Молоко. Методы измерения температуры

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

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26928—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа

Издание официальное

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 28283—89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса

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

ГОСТ 30627.1—98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина А (ретинола)

ГОСТ 30627.2—98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)

ГОСТ 30627.3—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)

ГОСТ 30627.4—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)

ГОСТ 30627.5—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина B_1 (тиамина)

ГОСТ 30627.6—98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина B_2 (рибофлавина)

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

ГОСТ 31449—2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31502—2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31658—2012 Молоко обезжиренное — сырье. Технические условия

ГОСТ 31660—2012 Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

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

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32219—2013 Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков

ГОСТ 32901—2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51939—2002 Молоко. Метод определения лактулозы

ГОСТ Р 52349—2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения

ГОСТ Р 53435—2009 Сливки-сырье. Технические условия

ГОСТ Р 54634—2011 Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина Е

ГОСТ Р 54635—2011 Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина А

ГОСТ Р 54637—2011 Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина D_3

ГОСТ Р 54669—2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности

ГОСТ Р 54758—2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности

ГОСТ Р 55331—2012 Молоко и молочные продукты. Титриметрический метод определения содержания кальция

ГОСТ Р 56416—2015 Продукты специализированные на молочной основе. Определение содержания Омега-3 и Омега-6 жирных кислот методом газовой хроматографии

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1]—[6], ГОСТ Р 52349, а также следующий термин с соответствующим определением:

молоко питьевое для питания беременных и кормящих женщин: Специализированный молочный продукт, изготовленный из коровьего молока без добавления сухих молочных продуктов, являющийся источником биологически активных веществ, подвергнутый термической обработке, предназначенный для удовлетворения физиологических потребностей организма беременных и кормящих женщин.

4 Классификация

4.1 Продукт в зависимости от массовой доли жира изготавливают: 2,5 %, 3,2 % и 3,5 %.

4.2 Продукт в зависимости от используемых пищевых обогатителей подразделяют на:

- с кальцием (Са);
- витаминизированный (А, $Д_3$, Е, $К_1$, $В_1$, $В_2$, $В_6$, РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, $В_{12}$, С) с таурином и йодом;
- витаминизированный (А, $Д_3$, Е, $К_1$, $В_1$, $В_2$, $В_6$, РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, $В_{12}$, С) с таурином и микроэлементами (железо, цинк, медь, йод);
- витаминизированный (А, $Д_3$, Е, $К_1$, $В_1$, $В_2$, $В_6$, РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, $В_{12}$, С) с полиненасыщенными жирными кислотами — Омега-3 (далее — ПНЖК Омега-3), таурином и йодом;
- витаминизированный (А, $Д_3$, Е, $К_1$, $В_1$, $В_2$, $В_6$, РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, $В_{12}$, С) с лактулозой, таурином и йодом.

4.3 Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют:

- на пастеризованный;
- стерилизованный;
- ультрапастеризованный.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных [2], [3], [4].

5.1.2 По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость без наличия хлопьев белка. Допускаются небольшой отстой жира и небольшой осадок, растворяющиеся при перемешивании
Вкус и запах	Чистые, с легким привкусом и запахом кипячения. Допускается привкус и запах добавленных ингредиентов
Цвет	От белого до слегка кремового

5.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для продукта с массовой долей жира		
	2,5 %	3,2 %	3,5 %
Массовая доля жира, %, не менее	2,5	3,2	3,5
Массовая доля ПНЖК Омега-3*, %	От 0,05 до 0,10		
Массовая доля белка, %, не менее	3,0		
Фосфатаза или пероксидаза (для пастеризованного и ультрапастеризованного продукта без асептического розлива)	Не допускается		
Массовая доля таурина, млн$^{-1}$ (мг/ дм^3)	От 40,0 до 50,0		
Массовая доля витаминов**:			
А, мкг-экв/дм^3	От 500,0 до 1500,0		
$Д_3$, мкг/дм^3	От 10,0 до 15,0		
Е, мг/дм^3	От 10,0 до 40,0		
$В_1$, мг/дм^3	От 0,8 до 1,5		
$В_2$, мг/дм^3	От 0,8 до 1,5		
$В_6$, мг/дм^3	От 1,5 до 3,0		
Фолиевая кислота, мг/дм^3	От 0,8 до 2,0		
РР, мг/дм^3	От 10,0 до 25,0		
С, мг/дм^3	От 100,0 до 300,0		
$К_1$, мкг/дм^3	От 50,0 до 120,0		
Пантотеновая кислота, мг/дм^3	От 8,0 до 12,0		
Биотин, мкг/дм^3	От 80,0 до 200,0		
$В_{12}$, мкг/дм^3	От 3,0 до 8,0		
Массовая доля микроэлементов***:			
Железо, мг/дм^3	От 30,0 до 50,0		
Цинк, мг/дм^3	От 10,0 до 40,0		
Медь, мкг/дм^3	От 600,0 до 1000,0		
Йод, мкг/дм^3	От 100,0 до 250,0		
Массовая доля лактулозы*4, %	От 0,25 до 0,40		
Массовая доля кальция (Са)*5, мг/дм^3, не менее	От 1200,0 до 2000,0		
Кислотность, °Т	От 16 до 21 включ.		
Плотность, кг/м^3, не менее: - для продукта без лактулозы - для продукта с лактулозой	 1027 1028		
Группа чистоты, не ниже	I		
Температура при выпуске с предприятия, °С: - пастеризованного и ультрапастеризованного (без асептического розлива); - ультрапастеризованного (с асептическим розливом) и стерилизованного	 4 ± 2 От 2 до 25		

*Для продуктов, обогащенных Омега-3 ПНЖК.
**Для продуктов, обогащенных витаминами.
***Для продуктов, обогащенных микроэлементами (железо, цинк, медь).
*4Для продуктов, обогащенных лактулозой.
*5Для продуктов, обогащенных кальцием.

5.1.4 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований [2].

5.1.5 Стерилизованные и ультрапастеризованные с асептическим розливом продукты должны соответствовать требованиям промышленной стерильности:

а) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3—5 сут — отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате — отсутствие клеток бактерий;

б) после термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности – не более чем на 2 °Т; КМАФАнМ – не более 10 КОЕ/см^3 (г).

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, используемое для изготовления продукта, по показателям безопасности не должно превышать норм, установленных [2], [4].

5.2.2 Для производства продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 не ниже первой группы чистоты, кислотностью от 16 °Т до 18 °Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже третьей группы по ГОСТ 25228;
- молоко коровье обезжиренное—сырье по ГОСТ 31658, кислотностью не более 19 °Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже третьей группы по ГОСТ 25228;
- сливки-сырье высшего сорта по ГОСТ Р 53435 с массовой долей жира не более 35 %, кислотностью от 15 °Т до 17 °Т, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже третьей группы по ГОСТ 25228;
- премикс минеральный для молочных продуктов, содержащий железо, медь, цинк, соответствующий требованиям безопасности по [2];
- премикс витаминный, содержащий витамины (А, $Д_3$, Е, $К_1$, $В_1$, $В_2$, $В_6$, РР, фолиевую кислоту, пантотеновую кислоту, биотин, $В_{12}$, С) и таурин, соответствующий требованиям безопасности по [2];
- концентрат лактулозы, соответствующий требованиям безопасности по [2];
- концентраты ПНЖК Омега-3, соответствующие требованиям безопасности по [2];
- калий йодистый по ГОСТ 4232;
- йодказеин, соответствующий требованиям безопасности по [2];
- кальций, соответствующий требованиям безопасности по [2];
- воду питьевую по [2].

5.2.3 Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по показателям качества и безопасности требованиям, указанным в 5.2.1—5.2.2.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской упаковки осуществляют в соответствии с требованиями [3] и [5] и указанием следующей дополнительной информации:

- товарный знак и/или торговая марка (при наличии);
- способ термической обработки;
- массовая доля жира (%);
- состав продукта, включая пищевые обогатители;
- пищевая ценность, включая пищевые обогатители;
- условия хранения до и после вскрытия упаковки;
- обозначение настоящего стандарта.

Маркировка (текстовая часть, надписи) должна быть нанесена в соответствии с [5] (статья 4.1, пункт 2).

Информационные данные маркировки, приведенные на других языках, должны быть идентичны информации, изложенной на русском языке.

5.3.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной, транспортной упаковки, транспортного пакета — в соответствии с требованиями [3] с нанесением необходимых манипуляционных знаков и/или предупредительных надписей «Беречь от солнечных лучей» и «Пределы температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192.

5.3.3 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковки, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [1], быть допущены к применению для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при транспортировании, хранении и реализации.

5.4.2 Продукт упаковывают в потребительскую упаковку с последующей укладкой в групповую и (или) в транспортную упаковку.

5.4.3 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

5.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

5.4.5 Укладку транспортного пакета осуществляют таким образом, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы групповой упаковки и/или транспортной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов групповой упаковки и/или транспортной упаковки без их деформации.

5.4.6 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто или объема от номинальных значений — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26809.1.

6.2 Порядок и периодичность производственного контроля по показателям качества и безопасности устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.3 При производстве продукта контроль содержания витаминов, минеральных веществ, ПНЖК Омега-3, таурина и лактулозы проводят в каждой партии продукта по фактической закладке.

6.4 Контроль за содержанием меламина и диоксинов осуществляют в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.1.

7.2 Определение внешнего вида и консистенции, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

7.3 Определение вкуса и запаха — по ГОСТ 28283.

7.4 Определение объема или массы нетто — по ГОСТ 3622, температуры продукта при выпуске с предприятия — по ГОСТ 26754.

7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5867.

7.6 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 23327.

7.7 Определение кислотности — по ГОСТ 3624, ГОСТ Р 54669.

7.8 Определение чистоты — по ГОСТ 8218.

7.9 Определение плотности — по ГОСТ Р 54758.

7.10 Определение массовой доли витаминов:

- витамина А — по ГОСТ 30627.1 (разделы 3—8), ГОСТ Р 54635;
- витамина С — по ГОСТ 30627.2 (разделы 3—5);
- витамина Е — по ГОСТ 30627.3 (разделы 3—8), ГОСТ Р 54634;
- витамина РР — по ГОСТ 30627.4 (разделы 3—7);
- витамина B_1 — по ГОСТ 30627.5 (разделы 3—7);
- витамина B_2 — по ГОСТ 30627.6 (разделы 3—5);
- витамина B_6 — по [6];
- фолиевой кислоты — по [6];
- витамина D_3 — по ГОСТ Р 54637;
- витаминов K_1, B_{12}, пантотеновой кислоты, биотина — расчетным методом по фактическому наличию их в сырье и компонентах и фактической закладке.

7.11 Определение массовой доли железа — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178.

7.12 Определение массовой доли йода — по ГОСТ 31660.

7.13 Определение массовой доли цинка и меди — по ГОСТ EN 14084.

7.14 Определение ПНЖК Омега-3 — по ГОСТ Р 56416.

7.15 Определение массовой доли лактулозы — по ГОСТ Р 51939.

7.16 Определение показателей эффективности термической обработки:

- пастеризации (проба на фосфатазу или пероксидазу) — по ГОСТ 3623;
- стерилизации, ультрапастеризации (с асептическим розливом) (соответствие требованиям промышленной стерильности) — по ГОСТ 32901.

7.17 Определение массовой доли кальция — ГОСТ Р 55331.

7.18 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766; ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.19 Определение афлатоксина M_1 — по ГОСТ 30711.

7.20 Определение остаточных количеств антибиотиков — по ГОСТ 31502, ГОСТ 31694, ГОСТ 32219.

7.21 Определение остаточных количеств пестицидов — по ГОСТ 23452.

7.22 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

7.23 Определение меламина — по [7].

7.24 Определение диоксинов — по [8].

7.25 Определение таурина — расчетным методом по его фактическому наличию в сырье и компонентах и фактической закладке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами (автомобилями-рефрижераторами, автомобилями с изотермическим кузовом, железнодорожным транспортом в вагонах-рефрижераторах или изотермических вагонах, водным или воздушным транспортом) в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Продукт пастеризованный и ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре (4 ± 2) °С.

Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 °С до 25 °С. После вскрытия упаковки продукт хранят в холодильнике.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель.

8.3 Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Библиография

[1] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

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

[4] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

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

[6] МУ 08-47/185 Методические указания «Биологически активные добавки, пищевые продукты, премиксы. Хроматографический (ВЭЖХ) метод определения массовых концентраций водорастворимых витаминов В1, В2, В3 (никотинамид, никотиновая кислота), В5, В6 и фолиевой кислоты», внесенные в Реестр методик выполнения измерений, допущенных к применению в сфере государственного метрологического контроля и надзора под номером ФР.1.31.2005.01917

[7] МУК 4.1.2420—08 Определение меламина в молоке и молочных продуктах

[8] Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии, утвержденные Минздравом Российской Федерации 15 июня 1999 г.

УДК 637.138:006.354 ОКС 67.100.10 ОКП 92 2440
ОКПД 2 10.51.11
10.86.10.530

Ключевые слова: молоко питьевое для питания беременных и кормящих женщин, технические требования, с кальцием (Са), витаминизированный (А, $Д_3$, Е, $К_1$, $В_1$, $В_2$, $В_6$, РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, $В_{12}$, С) с таурином и йодом; витаминизированный (А, $Д_3$, Е, $К_1$, $В_1$, $В_2$, $В_6$, РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, $В_{12}$, С) с таурином и микроэлементами (железо, цинк, медь, йод); витаминизированный (А, $Д_3$, Е, $К_1$, $В_1$, $В_2$, $В_6$, РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, $В_{12}$, С) с полиненасыщенными жирными кислотами — Омега-3 (далее — ПНЖК Омега-3), таурином и йодом; витаминизированный (А, $Д_3$, Е, $К_1$, $В_1$, $В_2$, $В_6$, РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, $В_{12}$, С) с лактулозой, таурином и йодом, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный

Редактор *Д.А. Мезинова*

Корректор *Л.С. Лысенко*

Компьютерная вёрстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 40 экз. Зак. 4237.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru