МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32928—
2014**

ПРОСТОКВАША ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 5 декабря 2014 г. № 46)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2014 г. № 1959-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32928—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2015

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОСТОКВАША ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Sour clotted milk for children's nutrition. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованную в потребительскую упаковку простоквашу — кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков, предназначенный в качестве прикорма детям раннего возраста с 8 мес, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4—5.1.6, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

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 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

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

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

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. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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

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

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

ГОСТ 30347—97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

Издание официальное

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 30648.4—99 Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 30706—2000 Продукты молочные для детского питания. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определния количества бактерий вида *Escherichia coli*

ГОСТ 31449—2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

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

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 применены термины, установленные [1]—[3] или другими нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, действующими в части маркировки, качества и безопасности молока и молочных продуктов.

4 Классификация

4.1 Простокваша для детского питания (далее — продукт) в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают:

- из цельного молока;
- нормализованного молока.

4.2 Продукт из цельного молока для детей раннего возраста (с 8 мес), дошкольного и школьного возраста изготавливают с массовой долей жира от 3,2 % до 4,0 %.

4.3 Продукт из нормализованного молока в зависимости от возраста детей и массовой доли жира изготавливают:

- для детей раннего возраста (с 8 мес) — с массовой долей жира 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 4,0 %;
- для детей дошкольного и школьного возраста — с массовой долей жира 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 4,0 %.

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 законодательными и нормативно-правовыми актами государств, принявших стандарт.

5.1.2 Продукт по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость, в меру вязкая
Вкус и запах	Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для продукта, предназначенного		
	для питания детей раннего возраста (с 8 мес)	для питания детей дошкольного и школьного возраста	
Массовая доля жира, %, не менее	2,0; 2,5; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0	1,5	2,0; 2,5; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,9	3,0	2,9
Массовая концентрация кальция, мг/100 г, не менее	100	—	
Кислотность, °Т, не более	110		
Температура при выпуске с предприятия, °С	4 ± 2		

Примечания

1 Для продукта, произведенного из цельного молока, массовую долю жира устанавливают в виде диапазона фактических значений (от 3,2 % до 4,0 %), значения остальных показателей должны соответствовать нормам таблицы 2.

2 Содержание золы в продукте для питания детей раннего возраста составляет от 0,5 до 0,8 г в соответствии с требованиями [2]. Определение содержания золы в продукте для питания детей раннего возраста осуществляют при наличии стандартизованного метода (методики) определения данного показателя, с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

5.1.4 Пероксидаза в продукте не допускается.

5.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов, меламина, диоксинов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащими требованиям [1] и [2].

5.1.6 Микробиологические показатели продукта не должны превышать норм, установленных [1], [2] или законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт, не противоречащими требованиям [1] и [2].

Количество молочнокислых микроорганизмов в продукте не менее 1×10^7 КОЕ/см^3.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, используемое для изготовления продукта, должно быть предназначено для производства продуктов детского питания, по показателям безопасности не должно превышать норм, установленных [1], [2] или другими законодательными и нормативными правовыми актами государств, принявших стандарт.

5.2.2 Для изготовления продукта применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449 или нормативному документу, действующему на территории государств, принявших стандарт, предназначенное для производства продуктов детского питания,

не ниже первой группы чистоты, кислотностью от 16 °Т до 18 °Т, с содержанием соматических клеток не более 500 тыс/см^3, КМАФАнМ не более $3 \cdot 10^5$ КОЕ/см^3, термоустойчивостью по алкогольной пробе не ниже второй группы;

- молоко сухое, предназначенное для производства продуктов детского питания, по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт (используют для нормализации);

- закваски и бактериальные концентраты лактококков, термофильных молочнокислых стрептококков по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- воду питьевую по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт (используют для восстановления сухого молока).

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку потребительской упаковки осуществляют в соответствии с [2], [3] или техническими регламентами, законодательными и нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт, не противоречащими [2] и [3].

Наименование продукта состоит из термина «кефир» и словосочетаний, указывающих о возрастных назначениях продукта: «для питания детей раннего возраста с 8 мес», «для питания детей дошкольного и школьного возраста».

Маркировка потребительской упаковки продукта для питания детей раннего возраста должна содержать надпись: «Вскрытая упаковка хранению не подлежит».

5.3.2 Информационные данные о пищевой ценности продукта приведены в приложении А.

5.3.3 Маркировку единицы групповой упаковки, единицы многооборотной или транспортной упаковки осуществляют в соответствии с [2], [3] или другими нормативными правовыми актами, действующими в части маркировки молока и молочной продукции на территории государств, принявших стандарт.

При необходимости на транспортную упаковку наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192: «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры», «Беречь от влаги».

5.3.4 При использовании для групповой или транспортной упаковки прозрачных полимерных материалов допускается не наносить на них маркировку. В этом случае информационными данными служат видимые этикетные надписи на потребительской упаковке, дополненные необходимыми данными о количестве мест групповой (транспортной) упаковки и массе продукта. Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или проставляют любым другим доступным способом.

5.3.5 Продукт, предназначенный к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государств, принявших стандарт, не противоречащим [4].

5.4.2 Объем (масса нетто) продукта в потребительской упаковке не должен превышать:

- 0,25 л (0,25 кг) — для продуктов питания детей раннего возраста;
- 2,0 л (2,0 кг) — для продуктов питания дошкольников и школьников.

5.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений объема или массы нетто продукта в одной упаковочной единице от их номинальных значений — по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

5.4.4 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285.

5.4.5 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской упаковки и/или групповой упаковки, и/или транспортной упаковки, и/или многооборотной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета. Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской упаковки и/или групповой упаковки, и/или транспортной упаковки, и/или многооборотной упаковки без их деформации.

5.4.6 Упаковывание продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки и определение объема выборки — по ГОСТ 26809.1. Готовый продукт принимают партиями.

6.2 Продукт контролируют на соответствие требованиям настоящего стандарта по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

7.3 Определение объема или массы нетто, температуры продукта при выпуске с предприятия — по ГОСТ 3622 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 30648.1 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 30648.2 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.6 Определение титруемой кислотности — по ГОСТ 30648.4 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.7 Определение массовой концентрации кальция — по нормативным документам и методикам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.8 Определение наличия пероксидазы — по ГОСТ 3623 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.9 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.10 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 23452 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.11 Определение антибиотиков (контроль осуществляют по сырью) — по ГОСТ 31502, ГОСТ 32219 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.12 Определение содержания микотоксинов (афлатоксина M_1) — по ГОСТ 30711, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.13 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.14 Определение содержания меламина, диоксинов — по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт (в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье).

7.15 Определение микробиологических показателей:

- молочнокислых микроорганизмов — по нормативным документам и методикам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 30706 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- бактерий группы кишечных палочек — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- *E.coli* — по ГОСТ 30726 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 30347 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- бактерий рода *Salmonella* — по ГОСТ 31659 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- *L. monocytogenes* — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Общие требования и рекомендации по проведению микробиологических исследований — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.16 Допускается применять другие методы (методики) контроля, утвержденные в установленном порядке, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

8.2 Транспортирование продукта в пакетированном виде — по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами.

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

8.4 Продукт транспортируют и хранят при температуре (4 ± 2) °С.

8.5 Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в технологической инструкции.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности продукта

А.1 Информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование и вид продукта	Содержание в 100 г продукта (г)			Энергетическая ценность (калорийность), ккал (кДж)
	жира	белка	углеводов	
Простокваша, м.д.ж. 1,5 %	1,5	3,0	3,9	40 (170)
Простокваша, м.д.ж. 2,0 %	2,0	2,9	3,8	45 (190)
Простокваша, м.д.ж. 2,5 %	2,5	2,9	3,8	50 (210)
Простокваша, м.д.ж. 3,0 %	3,0	2,9	3,7	55 (220)
Простокваша, м.д.ж. 3,2 %	3,2	2,9	3,7	55 (230)
Простокваша, м.д.ж. 3,5 %	3,5	2,9	3,7	60 (240)
Простокваша, м.д.ж. 4,0 %	4,0	2,9	3,7	60 (240)
Простокваша из цельного молока	От 3,2 до 4,0	2,9	3,7	От 55 до 60 (от 230 до 240)
Примечание — Для расчета энергетической ценности продукта использованы справочные данные по среднему содержанию лактозы в сырье.				

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

УДК 637.146.2:006.354 МКС 67.100.10

Ключевые слова: простокваша для детского питания, область применения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Стратонова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 12.03.2015. Подписано в печать 18.03.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 0,84. Тираж 43 экз. Зак. 1322.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru