ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53495— 2009

МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 9—2009/548

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИИЗ» Россельхозакадемии) и Государственным научным учреждением «Научно-исследовательский институт пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии» Россельхозакадемии (ГНУ «НИИ ПП и СПТ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 002 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 декабря 2009 г. № 708-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2010

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

МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Flour for baby's nutrition.
Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку для продуктов детского питания, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп, термически необработанную, требующую варки, предназначенную для быстрого приготовления готового блюда и в качестве компонента для продуктов детского питания.

Требования, обеспечивающие безопасность муки для продуктов детского питания, изложены в 5; требования к качеству — в 4.1—4.4; требования к маркировке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты и классификатор:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51650—2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ Р 51865—2002 Изделия макаронные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52466—2005 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

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 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 4403—91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности

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

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20239—74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 26791—89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 26971—86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности

Издание официальное

ГОСТ 26972—86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 27558—87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559—87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560—87 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668—88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

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

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 Классификация

Муку для продуктов детского питания в зависимости от вида сырья подразделяют:
- на муку рисовую;
- муку гречневую;
- муку овсяную.

4 Технические требования

4.1 Муку для продуктов детского питания производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 По органолептическим показателям мука для продуктов детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Мука для продуктов детского питания		
	рисовая	гречневая	овсяная
Внешний вид	Однородный, сыпучий продукт с мелкими частицами оболочек		
Цвет	Белый, белый с кремовым или желтоватым оттенками	Светло-бежевый, кремовый, бежевый с сероватым оттенком	Белый, белый с кремовым, желтоватым или сероватым оттенками
Запах	Свойственный рисовой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный гречневой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный овсяной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Вкус	Свойственный рисовой муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов	Свойственный гречневой муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов	Свойственный овсяной муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов
Наличие минеральной примеси[1)]	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста		
[1)] При возникновении разногласий в определении наличия минеральной примеси в муке для детского питания (наличие хруста) проводится определение показателя «Зола нерастворимая в 10 %-ном растворе соляной кислоты» по ГОСТ Р 51865. Наличие золы нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты в муке для детского питания не допускается.			

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

4.3 По физико-химическим показателям мука для продуктов детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Мука для продуктов детского питания		
	рисовая	гречневая	овсяная
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	10,0
Кислотность, градусы, не более	2,0	6,0	7,0
Кислотное число жира, мг КОН на 1 г жира	80,0	15,0	15,0
Зараженность и загрязненность вредителями	Не допускается		
Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или масса не более 0,4 мг) мг на 1 кг муки, не более	3,0		
Готовность продукта к употреблению (при приготовлении из муки по способу, указанному на этикетке), мин, не более	5,0		
Крупность помола, %*: Остаток на сите, не более (из шелковой ткани № 27 или полиамидной ткани № 27 ПА-120) по ГОСТ 4403. Проход через сито, не менее (из шелковой ткани № 38 или полиамидной № 41/43 ПА) по ГОСТ 4403	2,0 60,0		
Крупность помола, %**: Остаток на сите, не более (из проволочной сетки № 45) по [3] Проход через сито, не менее (из полиамидной ткани № 43 ПА-70) по ГОСТ 4403	5,0 50,0		

* Для молочных, овощных, мясных смесей.
** Для каш.

4.4 Требования к сырью

4.4.1 При изготовлении муки для продуктов детского питания применяют следующее сырье:
крупу рисовую по ГОСТ 6292*;
крупу гречневую по ГОСТ 5550*;
крупу овсяную по ГОСТ 3034*.

4.5 Маркировка

Маркировка муки для продуктов детского питания — по ГОСТ 26791, ГОСТ Р 51074.

Маркировка муки для продуктов детского питания, предназначенной к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.6 Упаковка

4.6.1 Упаковка — по ГОСТ 26791.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность муки для продуктов детского питания и разрешенная в установленном порядке к применению для контакта с пищевыми продуктами для детского питания.

4.6.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.6.3 Муку для детского питания, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

* В части требований к крупе для детского питания.

5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, остаточных количеств пестицидов, радионуклидов, микотоксинов, микробиологических показателей, бенз(а)пирена, металломагнитной примеси, а также загрязненность и зараженность вредителями (насекомые и клещи) должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки для продуктов детского питания — по ГОСТ 27668.

Примечание — По согласованию изготовителя и потребителя на поставку муки для детского питания допускается предусматривать дополнительные показатели качества: содержание белка, углеводов, жира, минеральных веществ по нормативам, изложенным в [1, п. 3.1.2.1].

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, зараженностью и загрязненностью муки вредителями (насекомые и клещи), наличием металломагнитной и минеральной примесей, а также микробиологическими, органолептическими и физико-химическими показателями в муке для продуктов детского питания устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.
7.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста — по ГОСТ 27558.
7.3 Определение минеральной примеси — по ГОСТ Р 51865.
7.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9404, ГОСТ 15113.4.
7.5 Определение кислотности — по ГОСТ 26971.
7.6 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.
7.7 Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 27559.
7.8 Готовность продукта к употреблению — по ГОСТ 15113.3.
7.9 Определение крупности — по ГОСТ 27560.
7.10 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ Р 52466.
7.11 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.
7.12 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711, [4], [5], [6].
7.13 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26972.
7.14 Определение радионуклидов — по [7].
7.15 Определение остаточных количеств пестицидов — по [8].
7.16 Определение бенз(а)пирена — по ГОСТ Р 51650.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.
8.2 Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.
8.3 Хранение муки для детского питания осуществляют при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.
8.4 Срок хранения устанавливает изготовитель продукции, учитывая повышение кислотного числа жира в муке в соответствии с [9].
Рекомендуемый срок и режим хранения муки для детского питания приведены в приложении А.

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок и режим хранения муки для продуктов детского питания

Хранение муки для детского питания осуществляют при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % со дня выработки:

для рисовой и гречневой муки — не более 6 мес.;

для овсяной — не более 4 мес.

Хранение муки для продуктов детского питания, предназначенной для промышленной переработки, осуществляют со дня выработки:

для рисовой и гречневой муки — не более 4 мес.;

для овсяной — не более 2 мес.

Муку для продуктов детского питания на предприятии-изготовителе рекомендуется хранить не более двух недель.

Примечание — Сроки хранения должны быть снижены при достижении предельной величины кислотного числа жира в соответствии с таблицей 2 настоящего стандарта.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Коды ОКП на муку для продуктов детского питания

Таблица Б.1

Наименование продукции	Код ОКП
Мука гречневая в пачках и пакетах из термосваривающихся материалов, масса нетто 350 г	91 9722 1121
Мука гречневая в пачках из картона, масса нетто 150 г » » 250 г » » 350 г » » 500 г	 91 9722 1463 91 9722 1483 91 9722 1493 91 9722 1523
Мука гречневая в пачках из картона ламинированного, масса нетто 300 г » » 350 г	 91 9722 1593 91 9722 1693
Мука гречневая в мешках бумажных непропитанных, масса нетто 30 кг	91 9722 1896
Мука рисовая в пачках и пакетах из термосваривающихся материалов, масса нетто 350 г	91 9722 2111
Мука рисовая в пачках из картона, масса нетто 150 г » » 300 г » » 350 г » » 400 г	 91 9722 2453 91 9722 2473 91 9722 2483 91 9722 2493
Мука рисовая в пачках из картона ламинированного, масса нетто 300 г » » 350 г	 91 9722 2583 91 9722 2593
Мука рисовая в мешках бумажных непропитанных, масса нетто 30 кг	91 9722 2796
Мука овсяная в мешках бумажных непропитанных, масса нетто 30 кг	91 9722 3596

Приложение В
(справочное)*

Химический состав и энергетическая ценность муки для детского питания

Таблица В.1

Мука для детского питания	Белок, %	Жир, %	Крахмал, %	Пищевые волокна, %	Минеральные вещества, мг/%				Витамины, мг/%			Энергетическая ценность, ккал
					Калий	Фосфор	Кальций	Железо	B_1	B_2	PP	
Овсяная	13,0	6,8	63,5	4,5	280	350	58	3,8	0,36	0,10	1,0	369
Гречневая	13,6	1,2	70,2	2,8	130	250	42	4,0	0,40	0,18	3,1	353
Рисовая	7,4	0,6	79,1	2,3	50	119	20	1,3	0,06	0,03	1,4	259

* Справочник «Химический состав Российских продуктов питания». Москва, 2007 г.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] СанПиН 2.3.2.2401—2008	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078—01
[3] ТУ14-4-1374—86	Сетки тканые для мукомольной промышленности
[4] МУ 5177—90	Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
[5] МУ 4.1.2204—07	Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
[6] МУ 3184—84	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[7] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[8] МУ 1350—75	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей
[9] СанПиН 2.3.2.1324—2003	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения

УДК 664.761:641.562:006.354 ОКС 67.060 Н31 ОКП 91 9722

Ключевые слова: мука для детского питания, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 23.04.2010. Подписано в печать 13.05.2010. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,85. Тираж 311 экз. Зак. 396.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru