Группа Н33

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ, СУХИЕ ПРОДУКТЫ ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА

Технические требования

ГОСТ 21831—76

Food concentrates, baby and dietary dry food for export. Technical requirements

МКС 67.060
ОКП 91 9712, 91 9731, 91 9732

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 19 мая 1976 г. № 1219 дата введения установлена

01.01.77

Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

Настоящий стандарт распространяется на сухие продукты детского и диетического питания, представляющие собой порошкообразные смеси предварительно подготовленных продуктов с добавлением сахара, сухого цельного молока, поставляемые на экспорт.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сухие продукты детского и диетического питания вырабатывают следующих видов:

Смеси молочные с мукой

молочная смесь «Здоровье» с рисовой мукой;

молочная смесь «Здоровье» с овсяной мукой;

молочная смесь «Здоровье» с пшеничной мукой;

молочная смесь «Здоровье» с гречневой мукой.

Каши молочные

каша рисовая;

каша манная;

каша гречневая.

Кисель молочный

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2. Пищевые концентраты для детского и диетического питания должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.3. Для производства сухих продуктов детского и диетического питания применяют следующее сырье и материалы:

воду питьевую по ГОСТ 2874—82*;

крупу гречневую ядрицу, не ниже первого сорта по ГОСТ 5550—74;

крупу манную марки М по ГОСТ 7022—97, хранившуюся не более двух месяцев;

крупу овсяную пропаренную недробленую высшего сорта по ГОСТ 3034—75, хранившуюся не более трех месяцев;

крахмал картофельный «Экстра» или высшего сорта по ГОСТ 7699—78;

крахмал кукурузный высшего сорта по ГОСТ 7697—82;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 (здесь и далее).

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Э

Издание с Изменениями № 1, 2, утвержденными в сентябре 1983 г., ноябре 1986 г. (ИУС 1—84, 2—87).

gost.e-ecolog.ru

молоко коровье цельное сухое, распылительной сушки, высшего сорта по ГОСТ 4495—87, упакованное в бумажные непропитанные мешки по ГОСТ 2226—88 с внутренним пакетом из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР, хранившееся не более трех месяцев;

молоко цельное сухое импортное со сроком хранения не более шести месяцев;

муку пшеничную крупчатку или высшего сорта;

рис, обработанный полированный или шлифованный полустекловидной или мучнистой консистенции не ниже первого сорта по ГОСТ 6292—93;

сахар-песок по ГОСТ 21—94;

сахар-песок рафинированный и рафинадная пудра по ГОСТ 22—94;

толокно овсяное по ГОСТ 2929—75, хранившееся не более двух месяцев.

1.2, 1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.4. По органолептическим показателям сухие продукты детского и диетического питания должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Методы испытаний
Внешний вид	Порошкообразные смеси без посторонних включений. Все компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей массе	По ГОСТ 15113.3—77
Вкус и запах продукта, приготовленного по способу, указанному на этикетке	Свойственные данному продукту. Не допускаются посторонние привкус и запах	По ГОСТ 15113.3—77
Консистенция продукта, приготовленного по способу, указанному на этикетке	Однородная, свойственная данному продукту, разной степени густоты. Не допускается расслоение продукта	По ГОСТ 15113.3—77

1.5. По физико-химическим показателям сухие продукты детского и диетического питания должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для молочных смесей с мукой	Норма для каш			Норма для молочного киселя	Методы испытаний
		гречневой	рисовой	манной		
Массовая доля влаги, %, не более	5	6	6	6	7	По ГОСТ 15113.4—77
Массовая доля сахарозы, %	15±1	18±1	18±1	18±1	25±1	По ГОСТ 15113.6—77
Массовая доля жира, %, не менее	14	9	9	9	13	По ГОСТ 15113.9—77
Кислотность, град., не более	14	14	14	14	15	По ГОСТ 15113.5—77
Готовность к употреблению, мин	5	7	7	20	3	По ГОСТ 15113.3—77
Массовая доля металлических примесей (размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003	По ГОСТ 15113.2—77
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается					По ГОСТ 15113.2—77
Наличие посторонних примесей	Не допускается					По ГОСТ 15113.2—77
Плесень, видимая невооруженным глазом	Не допускается					Визуально

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 15113.0—77.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.3. Каждая партия пищевых концентратов детского и диетического питания должна сопровождаться документом о качестве с указанием основных реквизитов:

наименования предприятия-изготовителя;

наименования продукта;

даты выработки;

номера смены;

данных лабораторного анализа;

данных органолептической оценки;

массы нетто упаковочной единицы;

массы партии.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 15113.0—77. Методы испытаний — по ГОСТ 15113.1—77 и указанные в пп. 1.4 и 1.5 настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка, маркировка и транспортирование сухих продуктов детского и диетического питания должны соответствовать ГОСТ 24508—80 и требованиям заказа-наряда внешнеторговых объединений.

Сухие продукты детского и диетического питания фасуют массой нетто не более 350 г в пачки из коробочного картона по ГОСТ 7933—89 с внутренним полимерным покрытием с герметичной запайкой концов пачки термосвариваемым материалом и в предварительно стерилизованные металлические банки по ГОСТ 12120—82 или другой нормативной документации.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

4.3. На этикетке каждой упаковочной единицы должны быть указаны:

товарный знак, наименование предприятия-изготовителя и его подчиненность;

наименование продукта;

масса нетто;

состав продукта;

химический состав и энергетическая ценность;

использовать до . . . . . (с указанием месяца, года);

обозначение настоящего стандарта;

способ приготовления и рекомендации по употреблению;

надписи: «Хранить в сухом, прохладном месте»;

«Рекомендовано Институтом питания Академии медицинских наук»;

страна-изготовитель.

Надписи должны быть указаны в соответствии с требованиями заказа-наряда.

4.4. Картонные пачки и металлические банки упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511—91 или импортные со склейкой дна и крышки полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86 или импортной, по качеству не ниже отечественных аналогов.

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

4.5—4.7. **(Исключены, Изм. № 2).**

4.8. Сухие продукты детского и диетического питания должны храниться в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 40 °С и относительной влажности не более 95 %.

4.9. Ящики с сухими продуктами детского и диетического питания при перевозке и хранении должны быть установлены на поддоны штабелями высотой не более 1,25 м или на стеллажи штабелями высотой не более 2 м.

Между штабелями, а также между штабелями и стенами должно быть не менее 0,7 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

4.10. Не допускается хранение и транспортирование сухих продуктов детского и диетического питания вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

4.11. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя.

4.12. При соблюдении указанных условий срок хранения со дня выработки сухих продуктов детского и диетического питания (кроме каши гречневой) при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75 % — 6 мес, в том числе при температуре не выше 40 °С и относительной влажности не более 95 % — 3 мес.

4.13. Срок хранения со дня выработки для каши гречневой при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75 % — 3 мес, при температуре не выше 40 °С и относительной влажности не более 95 % хранению не подлежит.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Смеси молочные с мукой	
Молочная смесь «Здоровье» с рисовой мукой в пачках из картона с внутренним пакетом из подпергамента, массой нетто, г:	
150	91 9712 2483
320	91 9712 2493
350	91 9712 2503
Молочная смесь «Здоровье» с рисовой мукой в пачках из картона с полимерным покрытием, массой нетто, г:	
300	91 9712 1233
320	91 9712 2553
350	91 9712 2563
Молочная смесь «Здоровье» с овсяной мукой в пачках из картона с внутренним пакетом из подпергамента, массой нетто, г:	
320	91 9712 2583
350	91 9712 2593
Молочная смесь «Здоровье» с овсяной мукой в пачках из картона с полимерным покрытием, массой нетто, г:	
250	91 9712 1543
270	91 9712 2613
Молочная смесь «Здоровье» с гречневой мукой в пачках из картона с внутренним пакетом из подпергамента, массой нетто, г:	
150	91 9712 2653
320	91 9712 2663
350	91 9712 2673
Молочная смесь «Здоровье» с гречневой мукой в пачках из картона с полимерным покрытием, массой нетто, г:	
300	91 9712 1863
320	91 9712 2703
Молочная смесь «Здоровье» с гречневой мукой в бумажных пачках с внутренним пакетом из кашированной фольги или пакет из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
250	91 9712 2721
300	91 9712 2731
Молочная смесь «Здоровье» с пшеничной мукой в пачках из картона с внутренним пакетом из подпергамента, массой нетто, г:	
150	91 9712 2753
300	91 9712 2763
350	91 9712 2773

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Молочная смесь «Здоровье» с пшеничной мукой в бумажных пачках с внутренним пакетом из кашированной фольги или пакет из термосвариваю-щихся материалов, массой нетто, г:	
250	91 9712 2811
300	91 9712 2821
Молочная смесь «Здоровье» с пшеничной мукой в пачках из картона с полимерным покрытием, массой нетто, г:	
300	91 9712 2183
320	91 9712 2793
Каши молочные разные	
Каша манная молочная в пачках из картона с внутренним пакетом из подпергамента, массой нетто, г:	
150	91 9731 3553
250	91 9731 3563
350	91 9731 3573
Каша манная молочная в пачках из бумаги с внутренним пакетом из подпергамента, массой нетто, г:	
150	91 9731 3672
250	91 9731 3682
350	91 9731 3692
Каша манная молочная в банках металлических, массой нетто, г:	
150	91 9731 3795
250	91 9731 3805
300	91 9731 3815
Каша манная молочная в пакетах из полиэтиленовых пленок или других полимерных термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
350	91 9731 3911
Каша гречневая молочная в пачках из картона с внутренним пакетом из подпергамента, массой нетто, г:	
300	91 9731 4003
350	91 9731 4013
Каша гречневая молочная в пачках из бумаги с внутренним пакетом из подпергамента, массой нетто, г:	
100	91 9731 4112
350	91 9731 4122
Каша рисовая молочная в пачках из картона с внутренним пакетом из подпергамента, массой нетто, г:	
100	91 9731 4223
200	91 9731 4233
350	91 9731 4243
Каша рисовая молочная в пачках из бумаги с внутренним пакетом из подпергамента, массой нетто, г:	
100	91 9731 4342
150	91 9731 4352
350	91 9731 4362
Кисели молочные	
Кисель молочный в банках металлических, массой нетто, г:	
300	91 9732 2015
Кисель молочный в пачках из картона с внутренним полимерным покрытием, массой нетто, г:	91 9732 2113
350	
Кисель молочный в пакетах из ламинированной бумаги с полимерным покрытием и литографским рисунком, массой нетто, г:	
350	91 9732 2212
Кисель молочный в пакетах из полиэтиленовых пленок или других полимерных термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
350	91 9732 2311

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

gost.e-ecolog.ru