

ГОСТ Р 52405-2005

Группа Н33

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Продукты детского питания сухие

КАШИ

Общие технические условия

Dry children's food. Porridges. General specifications

ОКС 67.060

ОКП 91 9700

Дата введения 2007-01-01

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 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 "Научно-исследовательский институт пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии (ГНУ НИИПП и СПТ)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 152 "Пищевые концентраты, натуральные ароматизаторы и красители"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 декабря 2005 г. N 315-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2010 г.

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 указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухие продукты детского питания - каши, представляющие собой высушенные до порошкообразного состояния продукты, состоящие из одного вида или смеси различных видов муки, манной крупы, молока, фруктово-овощных добавок, сахара, витаминов и минеральных солей, пре- и пробиотиков, или механическую смесь рецептурных ингредиентов, предназначенных для производства каш, которые используют в качестве прикорма детей первого года жизни, не ранее четырех месяцев жизни, а также в питании детей старше года.

Требования безопасности изложены в 4.1.4, 4.1.5, требования к качеству - в 4.1.2, 4.1.3, к маркировке - в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р 51074-2003](#) Продукты пищевые. Информация для потребителя.

Общие требования

[ГОСТ Р 51181-98](#) Концентраты пищевые детского и диетического питания.

Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов

[ГОСТ Р 51301-99](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье.

Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ Р 51574-2000](#) Соль поваренная пищевая. Технические условия

[ГОСТ Р 51637-2000](#) Премиксы. Методы определения массовой доли микроэлементов (марганца, железа, меди, цинка, кобальта)

[ГОСТ Р 51650-2000](#) Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

[ГОСТ Р 51766-2001](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ Р 51985-2002](#) Крахмал кукурузный. Общие технические условия

[ГОСТ Р 52054-2003](#) Молоко натуральное коровье сырое. Технические условия

[ГОСТ Р 52060-2003](#) Патока крахмальная. Общие технические условия

[ГОСТ Р 52189-2003](#) Мука пшеничная. Общие технические условия

[ГОСТ Р 52465-2005](#) Масло подсолнечное. Технические условия

[ГОСТ Р 52668-2006](#) Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий.

Технические условия

[ГОСТ Р 52791-2007](#) Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

[ГОСТ Р 52809-2007](#) Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

[ГОСТ Р 52969-2008](#) Масло сливочное. Технические условия

[ГОСТ Р 52971-2008](#) Масло топленое и жир молочный. Технические условия

[ГОСТ Р 52814-2007](#) (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

[ГОСТ Р 52815-2007](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

[ГОСТ Р 52816-2007](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

[ГОСТ Р 53048-2008](#) Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий.

Технические условия

[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 21-94](#) Сахар-песок. Технические условия

[ГОСТ 22-94](#)* Сахар-рафинад. Технические условия

* На территории Российской Федерации кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания, действует [ГОСТ Р 52791-2007](#).**

** Вероятно, ошибка оригинала. Приведенное выше примечание касается [ГОСТ 4495-87](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 108-76](#) Какао-порошок. Технические условия

[ГОСТ 612-75](#) Реактивы. Марганец (II) хлористый 4-водный. Технические условия

[ГОСТ 908-2004](#) Кислота лимонная пищевая моногидрат. Технические условия

[ГОСТ 975-88](#) Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

[ГОСТ 1349-85](#) Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

[ГОСТ 2156-76](#) Натрий двууглекислый. Технические условия

[ГОСТ 2929-75](#) Толокно овсяное. Технические условия

[ГОСТ 3034-75](#) Крупа овсяная. Технические условия

[ГОСТ 4165-78](#) Реактивы. Медь (II) серноокислая 5-водная. Технические условия

[ГОСТ 4174-77](#) Реактивы. Цинк серноокислый 7-водный. Технические условия

[ГОСТ 4209-77](#) Реактивы. Магний хлористый 6-водный. Технические условия

[ГОСТ 4232-74](#) Реактивы. Калий йодистый. Технические условия

[ГОСТ 4495-87](#)* Молоко цельное сухое. Технические условия

* На территории Российской Федерации с 1 июля 2011 г. будет действовать [ГОСТ Р 53396-2009](#).**

* * Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: "На территории Российской Федерации кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания, действует [ГОСТ Р 52791-2007](#)". - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 5538-78](#) Реактивы. Калий лимоннокислый 1-водный. Технические условия

[ГОСТ 5550-74](#) Крупа гречневая. Технические условия

[ГОСТ 5784-60](#) Крупа ячменная. Технические условия

[ГОСТ 6002-69](#) Крупа кукурузная. Технические условия

[ГОСТ 6292-93](#) Крупа рисовая. Технические условия

[ГОСТ 7022-97](#) Крупа манная. Технические условия

[ГОСТ 7699-78](#) Крахмал картофельный. Технические условия

[ГОСТ 7825-96](#) Масло соевое. Технические условия

[ГОСТ 8253-79](#) Мел химически осажденный. Технические условия

[ГОСТ 8808-2000](#) Масло кукурузное. Технические условия

[ГОСТ 9142-90](#) Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

[ГОСТ 9262-77](#) Реактивы. Кальция гидроокись. Технические условия

[ГОСТ 9293-74](#) (ИСО 2435-73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

[ГОСТ 9557-87](#) Поддон плоский деревянный размером 800x1200 мм.

Технические условия

[ГОСТ 10444.8-88](#) Продукты пищевые. Метод определения *Vaccillus cereus*

[ГОСТ 10444.12-88](#) Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15-94](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 10766-64](#) Масло кокосовое. Технические условия

[ГОСТ 10846-91](#) Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

[ГОСТ 13511-2006](#) Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

[ГОСТ 13512-91](#) Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

[ГОСТ 13513-86](#) Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

[ГОСТ 13516-86](#) Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

[ГОСТ 14176-69](#) Мука кукурузная. Технические условия

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15102-75](#) Контейнер универсальный металлический закрытый номинальной массой брутто 5,0 т. Технические условия

[ГОСТ 15113.0-77](#) Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

[ГОСТ 15113.1-77](#) Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

[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 15113.6-77](#) Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

[ГОСТ 15113.9-77](#) Концентраты пищевые. Методы определения жира

[ГОСТ 15846-2002](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 16831-71](#) Ядро миндаля сладкого. Технические условия

[ГОСТ 16833-71](#) Ядро ореха грецкого. Технические условия

[ГОСТ 16835-81](#) Ядра орехов фундука. Технические условия

[ГОСТ 18251-87](#) Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

[ГОСТ 18992-80](#) Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

[ГОСТ 19792-2001](#) Мед натуральный. Технические условия

[ГОСТ 20435-75](#) Контейнер универсальный металлический закрытый номинальной массой брутто 3,0 т. Технические условия

[ГОСТ 20477-86](#) Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

[ГОСТ 21650-76](#) Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

[ГОСТ 22280-76](#) Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия

[ГОСТ 22831-77](#) Поддоны плоские деревянные массой брутто 3,2 т, размером 1200x1600 и 1200x1800 мм. Технические условия

[ГОСТ 23327-98](#) Молоко и молочные продукты. Метод 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 23651-79](#) Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка

[ГОСТ 24508-80](#) Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 24556-89](#) (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

[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 26668-85](#) Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26669-85](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26670-91](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

[ГОСТ 26809-86](#) Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу

[ГОСТ 26927-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

[ГОСТ 26928-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа

[ГОСТ 26929-94](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26931-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

[ГОСТ 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 26934-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

[ГОСТ 26972-86](#) Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

[ГОСТ 27168-86](#) Мука для продуктов детского питания. Технические условия

[ГОСТ 29138-91](#) Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В₁ (тиамина)

[ГОСТ 29139-91](#) Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В₂ (рибофлавина)

[ГОСТ 29140-91](#) Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)

[ГОСТ 29186-91](#) Пектин. Технические условия

[ГОСТ 29245-91](#) Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

[ГОСТ 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30347-97](#) Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus*

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30627.1-98](#) Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)

[ГОСТ 30627.2-98](#) Продукты молочные для детского питания. Метод 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 В₁ (тиамина)

[ГОСТ 30627.6-98](#) Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В₂ (рибофлавина)

[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 30648.3-99](#) Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ

[ГОСТ 30648.7-99](#) Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахарозы

[ГОСТ 30705-2000](#) Продукты молочные для детского питания. Метод определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 30711-2001](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации 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 документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Сухие продукты детского питания - каши по способу производства подразделяют на:

- требующие варки;
- не требующие варки.

3.2 В зависимости от используемого сырья продукты подразделяют на каши:

- зерновые и их смеси (безмолочные);
- зерномолочные (молочные).

3.3 Наименование каш определяется наименованием используемой муки (крупы) или смеси и вносимых добавок.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Продукты детского питания - каши вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.1.2 По органолептическим показателям каши должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

| Наименование показателя | Характеристика | Метод анализа |
|---------------------------------|--|--|
| Сухой продукт | | |
| Внешний вид | Порошкообразная смесь или мелкодисперсная масса. Компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков | По ГОСТ 15113.3 , ГОСТ 29245 |
| Цвет | От белого до светло-коричневого с различными оттенками. Допускается наличие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки, толокна | По ГОСТ 15113.3 , ГОСТ 29245 |
| Вкус и запах | Свойственные включенным в состав продукта компонентам. Не допускаются посторонние вкус и запах | По ГОСТ 15113.3 , ГОСТ 29245 |
| Продукт, готовый к употреблению | | |
| Цвет | Свойственный данному продукту с различными оттенками. Допускается наличие темноокрашенных частиц гречневой муки, толокна, манной крупы и фруктово-овощных добавок | По ГОСТ 15113.3 , ГОСТ 29245 |
| Вкус и запах | Свойственный одноименным кашам с соответствующими данному продукту вкусом и запахом добавленных компонентов | По ГОСТ 15113.3 , ГОСТ 29245 |
| Консистенция | Однородная вязкая масса. Не допускается расслоение | По ГОСТ 15113.3 , ГОСТ 29245 |

4.1.3 По физико-химическим показателям каши должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

| Наименование показателя | Характеристика и норма | | | | Метод анализа |
|--|--|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---|
| | Каши, не требующие варки | | Каши, требующие варки | | |
| | Зерновые и их смеси (безмолочные) | Зерномолочные (молочные) | Зерновые и их смеси (безмолочные) | Зерномолочные (молочные) | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 6 | | 9 | | По ГОСТ 15113.4 , ГОСТ 30648.3 |
| Массовая доля белка, % | 4-12 | 7-20* | 4-11 | 7-20* | По ГОСТ 23327 , ГОСТ 10846 , ГОСТ 30648.2 |
| Массовая доля сахарозы, %, не более | 28 | | 28 | | По ГОСТ 15113.6 , ГОСТ 30648.7 |
| Массовая доля жира, % | 0,5-12 | 10-18 | 0,5-10 | 0,5-13** | По ГОСТ 15113.9 , ГОСТ 30648.1 |
| Массовая доля минеральных веществ при обогащении продуктов | Массовая доля минеральных веществ и витаминов в кашах, обогащенных ими, в одной порции сухого продукта должна быть в пределах 20% - 50% суточной потребности в них | | | | По ГОСТ Р 51637 и рецептурной закладке |

| | | |
|---|--|--|
| Массовая доля витаминов при обогащении продуктов | | По ГОСТ Р 51181 , ГОСТ 24556 , ГОСТ 26928 , ГОСТ 26931 , ГОСТ 26934 , ГОСТ 29138 - ГОСТ 29140 , ГОСТ 30627.1 - ГОСТ 30627.6 и 6.8 |
|---|--|--|

* В кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком.

** В кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла.

4.1.4 Микробиологические показатели каш не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации* и соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] - [3]**, [11].

** См. раздел Библиография, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

Таблица 3 - Микробиологические показатели

| Наименование показателя | Группа продукта | | Метод анализа |
|---|--------------------------|-----------------------------------|--|
| | Каши, не требующие варки | Каши, требующие варки | |
| | | Зерновые и их смеси (безмолочные) | |
| Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более | 1·10 ⁴ | 5·10 ⁴ | По ГОСТ 10444.15 , ГОСТ 26972 , ГОСТ 30705 |
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | Не допускаются | | По ГОСТ Р 52816 |
| | в 1,0 г продукта | в 0,1 г продукта | |
| Патогенные микроорганизмы, в том числе <i>Salmonella</i> и <i>L.monocytogenes</i> * | Не допускаются | | По ГОСТ Р 52814 и 6.3.3 |
| | в 50 г продукта | в 25 г продукта | в 50 г продукта |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 100 | 200 | По ГОСТ 10444.12 |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 | 100 | По ГОСТ 10444.12 |

| | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|---|---|
| B. cereus, КОЕ/г, не более | 200 | - | По ГОСТ 10444.8 |
| S. aureus* | Не допускаются в 1,0 г продукта | | По ГОСТ Р 52815 , ГОСТ 30347 |
| * Для каш, содержащих молоко. | | | |

4.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, в том числе левомицетина, микотоксинов (афлатоксина В₁, афлатоксина М₁, дезоксиниваленола, зеараленона, Т-2 токсина), пестицидов, бенз(а)пирена, радионуклидов, вредных примесей и металлических примесей не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] - [3], [11].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для производства каш для детского питания применяются следующее сырье и материалы:

- вода питьевая по [4];

- крупа и мука:

крупа рисовая по [ГОСТ 6292](#),

крупа гречневая по [ГОСТ 5550](#),

крупа кукурузная по [ГОСТ 6002](#),

крупа ячменная по [ГОСТ 5784](#),

крупа манная по [ГОСТ 7022](#),

крупа овсяная по [ГОСТ 3034](#),

толокно по [ГОСТ 2929](#),

мука для производства детского питания по [ГОСТ 27168](#),

мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по [ГОСТ Р 52189](#),

мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий по [ГОСТ Р 53048](#),

мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по [ГОСТ Р 52668](#),

мука кукурузная по [ГОСТ 14176](#),

мука ржаная хлебопекарная по [ГОСТ Р 52809](#);

- молоко и молочные продукты:

молоко цельное сухое по [ГОСТ 4495](#) (в части молока для производства продуктов детского питания со сроком хранения не более 4 мес со дня выработки) или молоко, получаемое по импорту со сроком хранения не более 6 мес и разрешенное к применению в производстве продуктов детского питания органами и учреждениями Роспотребнадзора,

молоко обезжиренное сухое по [ГОСТ Р 52791](#), по показателям безопасности соответствующее требованиям [1],

сливки сухие по [ГОСТ 1349](#), по показателям безопасности соответствующие требованиям [1],

сливки с массовой долей жира от 25% до 35%, кислотностью не более 18 °Т, полученные путем сепарирования молока по [ГОСТ Р 52054](#) (в части молока для производства продуктов детского питания), по показателям безопасности соответствующие требованиям [1],

молоко натуральное коровье по [ГОСТ Р 52054](#) (в части молока для продуктов детского питания),

молоко обезжиренное кислотностью не более 19 °Т плотностью не менее 1030 кг/м³, полученное путем сепарирования молока, отвечающего требованиям [ГОСТ Р 52054](#) (в части молока для продуктов детского питания);

- углеводсодержащие компоненты:

сахар-песок по [ГОСТ 21](#),

сахар-рафинад по [ГОСТ 22](#),

глюкоза по [ГОСТ 975](#),

фруктоза импортная,

крахмал кукурузный по [ГОСТ Р 51985](#),

крахмал картофельный по [ГОСТ 7699](#),

мед натуральный по [ГОСТ 19792](#),

патока крахмальная по [ГОСТ Р 52060](#),

патока низкосахаренная порошкообразная по [5],

патока кукурузная импортная,

декстринмальтоза по [6] и импортная,

экстракт солодовый или ячменно-солодовый по [7],

лактоза по [8]*,

* См. раздел Библиография. - Примечание изготовителя базы данных.

молочный сахар по [9];

- углеводсодержащие компоненты импортные, зарегистрированные органами Роспотребнадзора и разрешенные ими для производства продуктов детского питания;

- жиры:

а) растительные масла (перекисное число не выше 2,0 ммоль активного кислорода/кг, кислотное число не более 0,6 мг КОН/г):

подсолнечное рафинированное дезодорированное по [ГОСТ Р 52465](#),

кукурузное рафинированное дезодорированное по [ГОСТ 8808](#),

соевое рафинированное дезодорированное по [ГОСТ 7825](#),

кокосовое по [ГОСТ 10766](#),

б) животные жиры:

масло коровье по [ГОСТ Р 52969](#), [ГОСТ Р 52971](#) высшего сорта;

- изоляты или концентраты соевого белка, зарегистрированные органами Роспотребнадзора и разрешенные ими для производства продуктов детского питания;

- фруктово-овощные наполнители:

сухие порошки и хлопья фруктов, овощей, citrusовых, вырабатываемые в соответствии с требованиями действующих документов или импортные,

соки фруктовые натуральные, концентрированные, вырабатываемые в соответствии с требованиями действующих документов или импортные,

пюре и пасты фруктовые, овощные, овощефруктовые консервированные, асептического консервирования или быстрозамороженные, вырабатываемые в соответствии с требованиями действующих документов или импортные,

фрукты протертые или дробленые, вырабатываемые в соответствии с требованиями действующих документов;

- пектин по [ГОСТ 29186](#);
- альгинат натрия по действующим документам или импортный;
- соль поваренная пищевая йодированная по [ГОСТ Р 51574](#);
- соль поваренная пищевая с пониженным содержанием натрия (замена 30% натрия на калий и магний) по [10];
- ядра орехов фундука по [ГОСТ 16835](#);
- ядро ореха грецкого по [ГОСТ 16833](#);
- ядро миндаля сладкого по [ГОСТ 16831](#);
- какао-порошок по [ГОСТ 108](#) или импортный;
- витамины и минеральные соли по [11] и [38] (по отдельным наименованиям или в виде премиксов):

а) витамины:

- витамин А по [12]-[15],
- витамин В₁ по [16], [17],
- витамин В₂ (рибофлавин) по [18],
- пантотеновая кислота по [19],
- витамин В₆ по [20],
- витамин В₁₂ (цианокобаламин) по [21],
- фолиевая кислота по [22],
- витамин С (аскорбиновая кислота) по [23],
- витамин Е по [24], [25],
- витамин D по [26],
- витамин РР (никотинамид, кислота никотиновая) по [27], [28],
- витамин К₁ (филохинон) по [29],

б) минеральные соли:

- премиксы: витаминные и минеральные или витаминно-минеральные импортные, разрешенные к применению в производстве продуктов детского питания Роспотребнадзора,
- марганец (II) хлористый 4-водный по [ГОСТ 612](#),
- натрий двууглекислый по [ГОСТ 2156](#),
- натрий лимоннокислый 5,5-водный по [ГОСТ 22280](#),
- цинк сернокислый 7-водный по [ГОСТ 4174](#),
- медь (II) сернокислая 5-водная по [ГОСТ 4165](#),
- магний хлористый 6-водный по [ГОСТ 4209](#),
- калий йодистый по [ГОСТ 4232](#) и по [30],
- калий лимоннокислый 1-водный по [ГОСТ 5538](#),
- кальция гидроокись по [ГОСТ 9262](#),
- мел химически очищенный по [ГОСТ 8253](#),
- глюконат железа по [31],
- лактат железа по [32],
- фумарат железа по [33],
- пирофосфат железа по [34],
- железо элементарное по [35],
- окись цинка по [36],

селена сульфид по [37],

фосфат кальция импортный (Е 341);

- пищевые добавки и ароматизаторы:

натуральные ароматизаторы, красители, пищевые добавки, разрешенные органами Роспотребнадзора в производстве продуктов детского питания, по [38],

кислота лимонная пищевая моногидрат по [ГОСТ 908](#);

- азот по [ГОСТ 9293](#), не ниже первого сорта.

4.2.2 Допускается применение аналогичных видов сырья и материалов отечественного и импортного производства, разрешенных органами Роспотребнадзора для использования в производстве продуктов детского питания.

4.2.3 Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*, и сопровождаться удостоверениями качества и безопасности.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [11], [38].

4.3 Упаковка

4.3.1 Упаковывание продуктов детского питания - каш - в потребительскую и транспортную тару по [ГОСТ 23651](#) или [ГОСТ 24508](#), 4.3.4-4.3.6.

4.3.2 Номинальная масса нетто продукта в единице потребительской упаковки должна быть не более 500 г.

4.3.3 Масса нетто продукта должна соответствовать указанной в маркировке потребительской тары с учетом допускаемого отклонения по [ГОСТ 8.579](#).

4.3.4 Для упаковывания в транспортную тару применяют ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 9142](#), [ГОСТ 13511](#), [ГОСТ 13512](#), [ГОСТ 13513](#), [ГОСТ 13516](#), укомплектованные внутренним вкладышем и двумя прокладками.

По согласованию с заказчиком допускается использовать другие виды транспортной тары, гарантирующие сохранность и безопасность продукции и разрешенные органами Роспотребнадзора для использования в пищевой промышленности.

4.3.5 Ящики с продукцией должны быть оклеены лентой на бумажной основе марки В по [ГОСТ 18251](#) или полиэтиленовой лентой с липким слоем по [ГОСТ 20477](#) шириной не менее 50 мм, а также другими материалами для оклеивания ящиков, обеспечивающими сохранность упакованной продукции. Концы клеевых лент должны заходить на прилегающую стенку ящика не менее чем на 40 мм.

4.3.7 Для упаковывания каш допускается использовать азот не ниже первого сорта по [ГОСТ 9293](#).

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка продукта в потребительской таре - по [ГОСТ Р 51074](#).

4.4.1.1 На потребительскую тару продуктов для прикорма детей наносят информацию о возрасте, с которого рекомендуется прикорм.

4.4.2 Маркировка транспортной тары - по [ГОСТ 14192](#) с нанесением манипуляционного знака "Беречь от влаги".

4.4.2.1 На каждую упаковочную единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукт:

- наименование изготовителя, его товарный знак (при наличии) и адрес;
- наименование продукта;
- массу нетто упаковочной единицы;
- количество упаковочных единиц;
- условия хранения;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки - по [ГОСТ 15113.0](#) и [ГОСТ 26809](#).

5.2 Каждая партия продукта должна быть проверена изготовителем на соответствие требованиям документа на продукт конкретного вида, разработанного с учетом настоящего стандарта.

5.3 Органолептические и физико-химические показатели (кроме массовых долей белка, золы) контролируют в каждой партии продукта; контроль массовых долей белка, золы, витаминов и минеральных веществ проводят по согласованию с территориальными органами и учреждениями Роспотребнадзора.

5.4 Контроль микробиологических показателей и контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, бенз(а)пирена и радионуклидов проводят в соответствии с порядком и периодичностью, установленными изготовителем продукта по согласованию с органами Роспотребнадзора, в лабораториях, аккредитованных для этих целей.

5.5 На реализацию продукт направляют с копией удостоверения качества и безопасности, заверенной предприятием-изготовителем.

6 Методы анализа

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу - по [ГОСТ 15113.0](#) и [ГОСТ 26809](#), для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

6.2 Методы анализа органолептических и физико-химических показателей - по 4.1.2, 4.1.3.

6.3 Микробиологические анализы

6.3.1 Отбор проб, подготовка проб к анализу и метод культивирования микроорганизмов - по [ГОСТ 26668](#), [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 26670](#) и [ГОСТ 26972](#).

6.3.2 Методы анализа - по 4.1.4 и по методам, утвержденным органами Роспотребнадзора [40].

6.3.3 Анализы на патогенные микроорганизмы проводят в аккредитованных для этих целей лабораториях.

6.4 Содержание токсичных элементов определяют:

- ртути по [ГОСТ 26927](#);
- мышьяка по [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ 26930](#);
- свинца по [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);
- кадмия по [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#).

6.5 Содержание бенз(а)пирена определяют по [ГОСТ Р 51650](#).

6.6 Содержание пестицидов определяют по [ГОСТ 23452](#) и по методам, утвержденным органами Роспотребнадзора.

6.7 Определение микотоксинов: афлатоксина В₁, афлатоксина М₁ по [ГОСТ 30711](#); дезоксиниваленола, зеараленона, Т-2 токсина, левомитицина и радионуклидов по методам, утвержденным органами Роспотребнадзора.

6.8 Определение витаминов - по 4.1.3 и методам, утвержденным органами Роспотребнадзора, и согласно рецептурной закладке.

6.9 Определение качества упаковки, маркировки и массы нетто - по [ГОСТ Р 51074](#), [ГОСТ 15113.1](#) и [ГОСТ 8.579](#).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и условия хранения продуктов детского питания - каш - по [ГОСТ 24508](#) и 7.2-7.5.

Каши сухие транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на транспорте данного вида. Транспортирование сухих каш должно осуществляться при температуре не выше 25 °С.

7.2 При транспортировании продуктов используют средства пакетирования по [ГОСТ 26663](#) или контейнеры по [ГОСТ 15102](#) и [ГОСТ 20435](#).

При формировании транспортных пакетов применяют поддоны по [ГОСТ 9557](#), [ГОСТ 22831](#).

7.3 Тару с продуктами укладывают на поддоны в штабеля, формируя транспортные пакеты прямоугольной формы с параметрами по [ГОСТ 24597](#).

Средства скрепления - по [ГОСТ 21650](#).

Транспортная маркировка грузовых мест - по [ГОСТ 14192](#).

7.4 Транспортирование, упаковка и маркировка каш, отправляемых в районы Крайнего Севера и в приравненные к ним местности, - в соответствии с требованиями [ГОСТ 15846](#).

7.5 Каша хранят в закрытых складских помещениях при температуре не более 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности каш должен соответствовать требованиям документов на продукт конкретного вида. Хранение каш на складах транспортных организаций не допускается.

Библиография

[1] [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] [СанПиН 2.3.2.1280-2003](#) Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-2001 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

[3] "Требования к составу, пищевой ценности и безопасности продуктов прикорма на зерновой и зерномолочной основе для питания детей первого года жизни"*, разработанный ГУ НИИ питания РАМН и утвержденный Департаментом Госсанэпиднадзора МЗ РФ в 2000 г.

* Документ в информационных продуктах не содержится. За информацией о документе Вы можете обратиться в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[4] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[5] ТУ 10.04.08.30-89* Патока низкоосахаренная порошкообразная

* Документ в информационных продуктах не содержится. За информацией о документе Вы можете обратиться в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[6] ТУ 18-33-14-76 Декстринмальтоза

[7] ТУ 10.04.06.114-88 Экстракт солодовый или ячменно-солодовый

[8] ОСТ 4963-85* Лактоза

* Документ в информационных продуктах не содержится. За информацией о документе Вы можете обратиться в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- [9] ТУ 10 РФ 1090-92 Сахар молочный
- [10] ТУ 919203-007-17028327-98 Соль поваренная пищевая с пониженным содержанием натрия
- [11] [СанПиН 2.3.2.1940-2005](#) Организация детского питания
- [12] ФС 42-3029-94* Ретинолацетат (витамин А ацетат)
-
- * ФС, упомянутые здесь и далее по тексту, не приводятся. За дополнительной информацией обратитесь по [ссылке](#). - Примечание изготовителя базы данных.
- [13] ФС 42-2229-94 Ретинолпальмитат (витамин А пальмитат)
- [14] ФС 42-3183-95 Масляный раствор с массовой концентрацией ретинола ацетата 34,4; 68,8 или 86,0 г/дм³
- [15] ФС 42-1875-95 Масляный раствор с массовой концентрацией ретинола пальмитата 550 г/дм³
- [16] ФС 42-2412-93 Тиамин хлорид (витамин В₁)
- [17] ФС 42-2413-92 Тиамин бромид (витамин В₁)
- [18] ФС 42-2954-93 Рибофлавин (витамин В₂)
- [19] ФС 42-2530-88 Пантотеновая кислота (витамин В₃)
- [20] ГФ СССР-Х стр.567* Пиридоксин гидрохлорид (витамин В₆)

* ГФ, упомянутые здесь и далее по тексту, не приводятся. За дополнительной информацией обратитесь по [ссылке](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- [21] ФС 2518-94 Цианокобаламин (витамин В₁₂)
- [22] ВФС 42-2479-95 Фолиевая кислота (витамин В_с)
- [23] ФС 42-2668-95 Кислота аскорбиновая (витамин С)
- [24] ВФС 42-2442-94 Токоферола ацетат (витамин Е ацетат)
- [25] ФС 42-1642-94 Масляный раствор с массовой концентрацией α - токоферола ацетата 50, 100 или 300 г/дм³
- [26] ФС 42-1764-96 Эргокальциферол (витамин Д₂)
- [27] ГФ СССР-Х стр.452 Никотинамид (витамин РР)
- [28] ФС 42-2357-94 Кислота никотиновая (витамин РР)
- [29] ВФС 42-1482-93 Витамин К₁ (филохинон)
- [30] ГФ СССР - Х стр.383 Калий йодистый
- [31] РЛР - изд.7, фарм/г Железа глюконат
2,5; 7.10
- [32] РЛР - изд.7, фарм/г Железа лактат
2,5; 7.10
- [33] РЛР - изд.7, фарм/г Железа фумарат
2,5; 7.10

[34] РЛР - изд.7, фарм/г Железа пирофосфат
2,5; 7.10

[35] ГФ СССР - X стр.238 Железо элементарное

[36] ГФ СССР - X стр.738 Окись цинка

[37] РЛР - изд.7, фарм/г Селена сульфид
11.2; Cas: 7488-56-4

[38] [СанПиН 2.3.2.1293-2003](#) Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[39] [ГН 2.3.3.972-2000](#) Гигиенические нормативы. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

[40] [МУК 4.2.577-96](#) Методы микробиологического контроля продуктов в детском, лечебном питании и их компонентов

УДК 637.144:641.562/.563:006.354
ОКП 91 9700

ОКС 67.060 НЗЗ

Ключевые слова: продукты детского питания - каши, зерновые и их смеси (безмолочные), зерномолочные (молочные), показатели органолептические, физико-химические и микробиологические, показатели безопасности, методы анализа, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
Крупяные продукты.
Технические условия.
Методы анализа: Сб. ГОСТов. -
М.: Стандартинформ, 2010