

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34836-2022 Продукция пищевая специализированная. Изделия хлебобулочные для детского питания на основе пшеничной муки.

ГОСТ 34836-2022

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Продукция пищевая специализированная

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Технические условия

Foods for special dietary uses. Bakery for baby food based on wheat flour. Specifications

МКС 67.060

Дата введения 2023-01-16

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным автономным научным учреждением "Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности" (ФГАНУ НИИХП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 апреля 2022 г. N 150-П)

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	ЗАО "Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

([Поправка](#). ИУС N 6-2023).

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2022 г. N 1252-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 34836-2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 16 января 2023 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты" ВНЕСЕНА [поправка](#), опубликованная в ИУС N 6, 2023 год

Поправка внесена изготовителем базы данных

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочные изделия "Здравушка", "Школярник", "Вкусняшка", "Добрыня" для детского питания на основе пшеничной муки (далее - хлебобулочные изделия для детского питания), упакованные в потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу для детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести лет и старше) возраста.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

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

[ГОСТ 171](#)¹⁾ Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

¹⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54731-2011](#).

[ГОСТ 1129](#) Масло подсолнечное. Технические условия

[ГОСТ 5667-65](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

[ГОСТ 5668](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

[ГОСТ 5669](#) Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

[ГОСТ 5670](#) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

[ГОСТ 5672](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

[ГОСТ 5698](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли

[ГОСТ 6882](#) Виноград сушеный. Технические условия

[ГОСТ 7045](#) Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

[ГОСТ 8227](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

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

[ГОСТ 10354](#) Пленка полиэтиленовая. Технические условия

[ГОСТ 10444.12](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

[ГОСТ 12095](#) Кунжут для переработки. Технические условия

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

[ГОСТ 13830](#) Соль поваренная пищевая. Общие технические условия¹⁾

¹⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2018](#) "Соль пищевая. Общие технические условия".

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 16337](#) Полиэтилен высокого давления. Технические условия

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

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

[ГОСТ 21094](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

[ГОСТ 21149](#) Хлопья овсяные. Технические условия

[ГОСТ 25951](#) Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

[ГОСТ 26574](#) Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
[ГОСТ 26669](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
[ГОСТ 28483](#)²⁾ Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

2) В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54845-2011](#).

[ГОСТ 28560](#) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*

[ГОСТ 29272](#)³⁾ Солод ржаной сухой. Технические условия

3) В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52061-2003](#).

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

[ГОСТ 30363](#) Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

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

B_1 и M_1

[ГОСТ 31450](#) Молоко питьевое. Технические условия

[ГОСТ 31453](#) Творог. Технические условия

[ГОСТ 31454](#) Кефир. Технические условия

[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31645](#) Мука для продуктов детского питания. Технические условия

[ГОСТ 31659](#) (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

[ГОСТ 31671](#) (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

[ГОСТ 31691](#) Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 31707](#) (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

[ГОСТ 31746](#) (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

[ГОСТ 31747](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

[ГОСТ 31748](#) (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1 , B_2 , G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 31759](#) Масло рапсовое. Технические условия

[ГОСТ 31760](#) Масло соевое. Технические условия

[ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ 31934](#) Глютен пшеничный. Технические условия

[ГОСТ 32052](#) Добавки пищевые. Лецитины E322. Общие технические условия

[ГОСТ 32099](#) Повидло. Общие технические условия

[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ 32188](#) Маргарины. Общие технические условия

[ГОСТ 32252](#) Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста.

Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 32587](#) Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 32677](#) Изделия хлебобулочные. Термины и определения

[ГОСТ 32735](#) Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия

[ГОСТ 32896](#) Фрукты сушеные. Общие технические условия

[ГОСТ 32925](#) Кефир для детского питания. Технические условия

[ГОСТ 33222](#) Сахар белый. Технические условия

[ГОСТ 33412](#) Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

[ГОСТ 33629](#) Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

[ГОСТ 33746](#) Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

[ГОСТ 33772](#) Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

[ГОСТ 33780](#) Продукты пищевые, корма, комбикорма. Определение содержания афлатоксина

B_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с применением очистки на оксиде алюминия

[ГОСТ 33781](#) Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов.

Общие технические условия

[ГОСТ 33824](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье.

Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ 33917](#) Патока крахмальная. Общие технические условия

[ГОСТ 33958](#) Сыворотка молочная сухая. Технические условия

[ГОСТ 34033](#) Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции.

Технические условия

[ГОСТ 34150](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

[ГОСТ 34427](#) Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34361* Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма для животных. Определение содержания кадмия, свинца, мышьяка, ртути, хрома атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией

* Доступ к международным и зарубежным документам, упомянутым в тексте, можно получить, обратившись в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ EN 14083](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомной абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

[ГОСТ EN 14084](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии после микроволнового разложения

[ГОСТ EN 15850](#) Продукты пищевые. Определение зеараленона в продуктах для детского питания на кукурузной основе, ячменной, кукурузной и пшеничной муке, поленте и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрическим детектированием

[ГОСТ EN 15891](#) Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

[ГОСТ ISO 15141-2](#) Продукты пищевые. Определение содержания охратоксина А в зерне и зерновых продуктах. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с очисткой бикарбонатом

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 по [1], [2], [3], [ГОСТ 32677](#), [ГОСТ 8.579](#).

4 Классификация

4.1 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:

- подовыми;
- формовыми.

4.2 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:

- для дошкольного возраста (от трех до шести лет) в виде целого изделия;
- для школьного возраста (от шести лет и старше) в виде целого изделия и части изделия, нарезанного на ломти.

4.3 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают следующих наименований изделий и масс в килограммах, в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Наименование хлебобулочных изделий	Масса, кг
Изделия хлебобулочные "Здравушка" простые: - пшенично-овсяные подовые; - пшенично-гречневые подовые	0,05-0,5
Изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные: - пшенично-овсяные подовые; - пшенично-гречневые подовые	0,2-0,5
Изделия хлебобулочные "Школярик" с курагой: - подовые; - формовые	0,05-0,5
Изделия хлебобулочные "Школярик" с кефиром: - подовые; - формовые	
Изделия хлебобулочные "Школярик" с молочной сывороткой: - подовые; - формовые	
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с творогом: - подовые; - формовые	
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с какао-порошком: - подовые; - формовые	

Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 1: - подовые; - формовые	
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 2: - подовые; - формовые	
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с яблочным повидлом: - подовые; - формовые	

Пример записи продукции при ее заказе и (или) в других документах:

"Изделие хлебобулочное специализированное для детского питания". "Изделие хлебобулочное "Здравушка" простая пшенично-овсяная для дошкольного возраста. ГОСТ".

"Изделие хлебобулочное специализированное для детского питания". "Изделие хлебобулочное "Школярник" с кефиром для школьного возраста (в нарезанном виде). ГОСТ".

"Изделие хлебобулочное специализированное для детского питания". "Изделие хлебобулочное "Добрыня" с яблочным повидлом для дошкольного и школьного возраста. ГОСТ".

"Изделие хлебобулочное специализированное для детского питания". "Изделие хлебобулочное сдобное "Вкусняшка" с творогом. ГОСТ".

5 Технические требования

5.1 Хлебобулочные изделия для детского питания должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, [1], по рецептурам и технологическим инструкциям, соответствующим нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям хлебобулочные изделия для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма:	
формовых	Соответствующая форме, в которой производилась выпечка
подовых	Разнообразная
изделия хлебобулочные, нарезанные на ломти	Целые хлебобулочные изделия, нарезанные на ломти равной толщины и горбушки - соответствующие форме целого изделия
часть хлебобулочного изделия, нарезанного на ломти	Часть хлебобулочного изделия, нарезанная на ломти толщиной 1-2 см с ровными срезами с двух сторон

цвет поверхность	<p>Хлебобулочные изделия "Здравушка" простые и "Здравушка" улучшенные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые - от светло-желтого до темно-коричневого.</p> <p>Хлебобулочные изделия "Школярник" - от светло-желтого до светло-коричневого</p> <p>Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с творогом - от светло-желтого до светло-коричневого. "Вкусняшка" с какао - от светло-коричневого до темно-коричневого. Допускается наличие пятен более темного цвета, в местах надрезов цвет более светлый.</p> <p>Изделия хлебобулочные "Здравушка" простые пшенично-овсяные или пшенично-гречневые - гладкая. Допускаются наколы или надрезы, отделка кунжутом.</p> <p>Изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые - с включением винограда сушеного.</p> <p>Изделия хлебобулочные "Школярник" с кефиром, "Школярник" с молочной сывороткой, "Школярник" с курагой - гляцевидная, допускаются надрезы, у изделия "Школярник" с курагой - с включением кураги.</p> <p>Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.</p> <p>Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" - гляцевидная. Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с творогом без надрезов или с надрезами, образующими сетку и другие узоры. Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с какао-порошком без надрезов или с частыми глубокими надрезами.</p> <p>Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 1 или N 2 - шероховатая с наличием хлопьев.</p> <p>Изделия хлебобулочные "Добрыня" с повидлом - гладкая</p>
Состояние мякиша: пропеченность промес пористость	<p>Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцем принимает первоначальную форму</p> <p>Без комочков и следов непромеса.</p> <p>Изделия хлебобулочные "Школярник" с курагой - с включением кураги, изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные - с включением винограда сушеного</p> <p>Свойственная изделию конкретного наименования, развитая, без пустот и уплотнений. Для изделий хлебобулочных "Школярник" с курагой - с включением кураги, для изделий хлебобулочных "Здравушка" улучшенные - с включением винограда сушеного, с равномерным распределением по массе винограда сушеного</p>
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса. Для изделий "Вкусняшка" с какао - со вкусом какао,

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	для изделий "Вкусняшка" с творогом - сдобный
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

5.2.2 По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

5.2.3 Информационные данные о пищевой ценности (средние расчетные значения) хлебобулочных изделий для детского питания приведены в таблице 4 в соответствии с требованиями, указанными в [3].

Таблица 3 - Физико-химические показатели изделий хлебобулочных для детского питания

Наименование изделия	Наименование показателя и норма					
	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша*, %, не менее	Массовая доля пищевой соли, %, не более	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
					сахара	жира
Изделия хлебобулочные "Здравушка" простые пшенично-овсяные подовые	42,0	2,5	73,0	[1]	-	2,0±0,5
Изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные пшенично-овсяные подовые	38,0		-		8,0±1,0	3,0±0,5
Изделия хлебобулочные "Здравушка" простые пшенично-гречневые подовые	42,5	3,0	68		-	2,0±0,5
Изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные пшенично-гречневые подовые	38,5		-		8,0±1,0	3,0±0,5
Изделия хлебобулочные "Школярник" с курагой:		3,5				
	подовые		43,0		-	-
формовые	44,0		-		-	-
Изделия хлебобулочные "Школярник" с кефиром:		4,5				
	подовые		43,0		66,0	-
формовые	44,0		68,0		-	-
Изделия хлебобулочные "Школярник" с молочной сывороткой:		4,5				
подовые	43,0		66,0	-	-	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

формовые	44,0		68,0		-	-
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с творогом:		2,5				6,5±0,5
подовые	34,0		70		7,0±1,0	
формовые	35,0				6,5±1,0	
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с какао-порошком:					11,0±1,0	
подовые	35,0		72,0			
формовые	36,0					
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 1:		3,0				
подовые	45,0		70,0		-	-
формовые	44,0		68,0		-	-
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 2:					4,0±1,0	3,5±0,5
подовые			70,0			
формовые	45,0		68,0			
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с яблочным повидлом:		4,0				
подовые			70,0		-	-
формовые	44,0		68,0		-	-
* Не нормируется в изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены сушеный виноград, сушеные фрукты и т.п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (в изделиях, нарезанных на части или ломти, и т.п.). Примечание - Допускается увеличение влажности изделий на 1% при ручной разделке теста.						

Таблица 4 - Пищевая ценность (средние расчетные значения) в 100 г изделий хлебобулочных для детского питания

Наименование изделия	Наименование пищевых веществ						
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды,	Пище-вые	Минеральные вещества, не менее	Витамины, мг, не менее	Энерге-тическая

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

			г	волокна, г, не менее	Йод, мкг	Каль- ций, мг	Железо, мг	В ₁	В ₆	РР	ценность (калорий- ность), ккал/кДж				
Изделия хлебобулочные "Здравушка" простые пшенично-овсяные подовые	8,5	2,5	52,0	-	10,0	45,2	1,1	0,15	0,09	0,96	260/1120				
Изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные пшенично-овсяные подовые		3,0	55,0	-		47,6	1,3					0,10	0,96	280/1090	
Изделия хлебобулочные "Здравушка" простые пшенично-гречневые подовые		2,0	49,0	-		46,8	1,6					0,20	1,8	250/1050	
Изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные пшенично-гречневые подовые		3,0	55,0	-		48,0	1,7						1,6	280/1090	
Изделия хлебобулочные "Школярник" с курагой: подовые	8,0		47,0	4,1		64,4	1,8	0,19	0,13	1,92	260/1080				
формовые			46,0	3,9		63,3						0,12	1,89	250/1210	
Изделия хлебобулочные "Школярник" с кефиром: подовые	10,0		48,0	4,1		35,3		0,30	0,15	1,96	270/1130				
формовые			46,0	3,9		63,3						0,19	0,12	1,89	250/1210
Изделия хлебобулочные "Школярник" с молочной сывороткой: подовые				49,0		4,0							45,7		0,30

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

формовые			48,0		44,8				1,96	270/1130
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с творогом:	9,5	7,0		2,3		0,9	0,14	0,10		300/1250
подовые					57,5				1,15	
формовые					56,6				1,13	
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с какао-порошком:	8,0	7,0								
подовые			46,0	3,3	53,6	1,8	0,19		1,76	290/1200
формовые			45,0	3,2	52,7	1,7	0,18	0,11	1,73	280/1190
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 1:	8,5	3,0				2,0	0,36	0,13		
подовые			48,0	4,5	26,4				1,51	260/1110
формовые			47,0	4,4	25,9				1,48	260/1090
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 2:				4,0						
подовые		5,0	45,0		50,8	1,9	0,34	1,16	1,41	270/1130
формовые		4,5	44,0		49,7	1,8	0,33	1,15	1,39	260/1090
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с яблочным повидлом":		3,0						0,12		
подовые			47,0		57,2	1,9	0,21		1,50	
формовые			46,0	3,9	56,2	1,8	0,20		1,47	250/1070

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое при производстве хлебобулочных изделий для детского питания, должно соответствовать требованиям нормативных документов, в соответствии с которыми оно

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

изготовлено, [1]-[5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно [1].

5.3.3 Для производства хлебобулочных изделий для детского питания применяют следующее сырье:

- муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта по [ГОСТ 26574](#);
 - муку пшеничную хлебопекарную первого сорта по [ГОСТ 26574](#);
 - муку ржаную обдирную хлебопекарную по [ГОСТ 7045](#);
 - муку гречневую, овсяную по [ГОСТ 31645](#);
 - отруби пшеничные диетические;
 - хлопья овсяные "Геркулес" по [ГОСТ 21149](#);
 - дрожжи хлебопекарные прессованные по [ГОСТ 171](#);
 - дрожжи хлебопекарные сушеные по [ГОСТ 28483](#);
 - соль пищевую помолков N 0, 1, не ниже первого сорта по [ГОСТ 13830](#);
 - воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
 - глютен (клейковину сухую пшеничную) по [ГОСТ 31934](#);
 - сахар белый по [ГОСТ 33222](#);
 - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное марки "Премиум" с перекисным числом не более 2 мэкв/кг (ммоль активного кислорода/кг) жира по [ГОСТ 1129](#);
 - масло кукурузное рафинированное дезодорированное марки "Д" с перекисным числом не более 2 мэкв/кг (ммоль активного кислорода/кг) жира по [ГОСТ 8808](#);
 - масло соевое рафинированное дезодорированное высшего сорта с перекисным числом не более 2 мэкв/кг (ммоль активного кислорода/кг) по [ГОСТ 31760](#);
 - масло рапсовое рафинированное дезодорированное высшего сорта с перекисным числом не более 2 мэкв/кг (ммоль активного кислорода/кг) по [ГОСТ 31759](#);
 - олеин пальмовый рафинированный дезодорированный с перекисным числом не более 2 мэкв/кг (ммоль активного кислорода/кг) по документу по стандартизации или по нормативным документам, действующим на территории стран, принявших стандарт;
 - маргарин, полученный без использования метода гидрогенизации, без хлопкового масла, с перекисным числом не более 2,0 мэкв/кг по [ГОСТ 32188](#);
 - продукты яичные жидкие и сухие по [ГОСТ 30363](#);
 - продукты яичные жидкие охлажденные по [ГОСТ 32735](#);
 - молоко питьевое пастеризованное (с массовой долей жира 2,5%, 3,2%) по [ГОСТ 31450](#), [ГОСТ 32252](#);
 - молоко сухое цельное по [ГОСТ 33629](#);
 - кефир с массовой долей жира не более 1,0% по [ГОСТ 31454](#);
 - кефир для детского питания по [ГОСТ 32925](#);
 - сыворотку молочную сухую (творожную) по [ГОСТ 33958](#);
 - творог с массовой долей жира не более 3,8% по [ГОСТ 31453](#);
 - солод ржаной сухой по [ГОСТ 29272](#);
 - патоку крахмальную по [ГОСТ 33917](#);
 - повидло по [ГОСТ 32099](#);
 - виноград сушеный (без семян) по [ГОСТ 6882](#);
 - фрукты сушеные (курага без косточек) по [ГОСТ 32896](#);
 - кунжут по [ГОСТ 12095](#);
 - какао-порошок по [ГОСТ 108](#);
 - лецитин (E322) по [ГОСТ 32052](#) или по документу по стандартизации или по нормативным документам, действующим на территории стран, принявших стандарт;
 - зародыш пшеничный пищевой по документу по стандартизации или по нормативным документам, действующим на территории стран, принявших стандарт.
- Допускается применение аналогичных видов сырья по документам изготовителя с характеристиками не ниже указанных и соответствующими требованиям, установленным в [1], [2], [4]-[6] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Содержание глицидиловых эфиров (в пересчете на глицидол) в растительных маслах, используемых при производстве хлебобулочных изделий, не должно превышать 0,5 мг/кг.

5.3.4 Для производства хлебобулочных изделий для детского питания не допускается использовать сырье, полученное с применением генно-инженерно-модифицированных организмов

(ГМО) согласно [1].

5.3.5 Применение пищевых добавок и пищевых ароматизаторов - по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, осуществляют по [6] или по нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении. Наименование хлебобулочных изделий приводят согласно 4.1, 4.2, 4.3.

5.4.2 Информационные данные о пищевой ценности (средние расчетные значения) хлебобулочных изделий для детского питания приведены в таблице 4 и должны соответствовать требованиям, указанным в [3].

5.4.3 Транспортная маркировка - в соответствии с [6] или нормативными правовыми актами государства, на территории которого продукция находится в обращении, и [ГОСТ 14192](#) с нанесением манипуляционных знаков: "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от влаги".

На каждую единицу транспортной упаковки штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую информацию по [6].

5.4.4 Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную упаковку.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий для детского питания, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с [7] или по нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.5.2 Потребительскую и транспортную упаковку, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых обеспечивает сохранность качества и безопасность хлебобулочных изделий для детского питания при их транспортировании, хранении и реализации при установленных условиях хранения и срока годности.

5.5.3 Хлебобулочные изделия для детского питания упаковывают в потребительскую упаковку.

5.5.4 Хлебобулочные изделия для детского питания массой нетто упаковочной единицы от 0,03 до 0,120 кг включительно упаковывают в виде отдельного изделия, массой от 0,2 до 0,5 кг включительно - в виде нарезанного на ломти.

5.5.5 Хлебобулочные изделия для детского питания упаковывают в пакеты из бумаги и комбинированных материалов по [ГОСТ 33772](#), пленку полиэтиленовую пищевую по [ГОСТ 10354](#) (марки Н) и пакеты из нее, пленку полиэтиленовую термоусадочную по [ГОСТ 25951](#) (из полиэтилена высокого давления по [ГОСТ 16337](#) марок 15303-003, 15803-020), коробки - по [ГОСТ 33781](#) из картона или комбинированных материалов с пакетом-вкладышем из полиэтиленовой или полипропиленовой пленки.

5.5.6 Укладывание упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий для детского питания - по [ГОСТ 8227](#).

5.5.7 Транспортная упаковка

5.5.7.1 Хлебобулочные изделия для детского питания, упакованные в потребительскую упаковку, упаковывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13511](#), [ГОСТ 34033](#) или в полимерные многооборотные ящики по [ГОСТ 33746](#).

Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#) или полиэтиленовой лентой с липким слоем по [ГОСТ 20477](#).

В каждую единицу транспортной упаковки следует помещать продукцию одного наименования, одной даты выработки.

5.5.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества - по [ГОСТ 8.579](#).

5.5.9 Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, по нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, бенз(а)пирена, радионуклидов в хлебобулочных изделиях для детского питания не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах государства, на территории которого продукция находится в обращении.

6.2 Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий для детского питания не должны превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах государства, на территории которого продукция находится в обращении.

6.3 В хлебобулочных изделиях для детского питания не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

6.4 В хлебобулочных изделиях для детского питания не допускается применение консервантов, подсластителей, ароматизаторов и пищевого сырья согласно требованиям [1], [5].

6.5 Хлебобулочные изделия для детского питания проходят процедуру государственной регистрации и получают свидетельство государственной регистрации согласно [1].

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки хлебобулочных изделий для детского питания - по [ГОСТ 5667](#).

Определение партии хлебобулочных изделий для детского питания - по [1].

7.2 В каждой партии хлебобулочных изделий для детского питания контролируют:

- органолептические показатели (форму, поверхность, цвет) и массу нетто;
- качество упаковки и маркировки.

Примечание - При приемке изделий в потребительской таре на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и массы нетто осуществляют до упаковывания.

7.3 Контроль физико-химических показателей осуществляют в соответствии с программой производственного контроля, установленной изготовителем, а также при надзорных мероприятиях и по требованию потребителей (периодически не реже одного раза в 10 дней).

7.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, бенз(а)пирена, зараженностью и загрязненностью вредителями хлебных запасов, наличием посторонних включений и хруста от минеральной примеси, а также микробиологических показателей проводят в соответствии с программой производственного контроля, но не реже одного раза в квартал или при смене сырья, а контроль за содержанием радионуклидов проводят в соответствии с программой производственного контроля, но не реже одного раза в год или при смене сырья.

8 Методы контроля

8.1 Методы отбора и подготовка проб к анализам - по [ГОСТ 5667](#), для токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 31671](#), микробиологических анализов - по [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 31904](#), радионуклидов - по [ГОСТ 32164](#).

8.2 Определение массы нетто и органолептических показателей - по [ГОСТ 5667](#).

8.3 Определение физико-химических показателей

8.3.1 Определение физико-химических показателей проводят:

- не ранее чем через 1 ч после выемки из печи - для хлебобулочных изделий для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки массой 200 г и менее;
- не ранее чем через 3 ч после выемки из печи - для хлебобулочных изделий для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки и/или из смеси пшеничной и ржаной обдирной, или из смеси ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки массой более 200 г.

8.3.2 Определение влажности - по [ГОСТ 21094](#).

8.3.3 Определение кислотности - по [ГОСТ 5670](#).

8.3.4 Определение пористости - по [ГОСТ 5669](#).

8.3.5 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 5668](#).

8.3.6 Определение массовой доли сахара - по [ГОСТ 5672](#).

8.3.7 Определение массовой доли соли пищевой - по [ГОСТ 5698](#).

8.4 Определение токсичных элементов:

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#), ГОСТ 34361, [ГОСТ EN 14083](#), [ГОСТ EN 14084](#);

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 31628](#), [ГОСТ 31707](#);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#), ГОСТ 34361, [ГОСТ EN 14083](#), [ГОСТ EN 14084](#);

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 33412](#), ГОСТ 34361, [ГОСТ 34427](#).

8.5 Определение пестицидов - по документам по стандартизации или нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении или аттестованным методикам выполнения измерения.

8.6 Определение микотоксинов - по [ГОСТ 30711](#), [ГОСТ 31691](#), [ГОСТ 31748](#), [ГОСТ 32587](#), [ГОСТ 33780](#), [ГОСТ EN 15850](#), [ГОСТ EN 15891](#), [ГОСТ ISO 15141-2](#).

8.7 Определение массовой доли бенз(а)пирена - по документам по стандартизации или нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

8.8 Определение радионуклидов - по [ГОСТ 32163](#), [ГОСТ 32161](#).

8.9 Определение содержания ГМО - по [ГОСТ 34150](#) или нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

8.10 Определение микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ) - по [ГОСТ 10444.15](#);

- бактерии группы кишечных палочек (колиформные) [БГКП (колиформы)] - по [ГОСТ 31747](#);

- *Staphylococcus aureus* - по [ГОСТ 31746](#);
- бактерии рода *Proteus* - по [ГОСТ 28560](#);
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы - по [ГОСТ 31659](#);
- количество плесеней - по [ГОСТ 10444.12](#).

8.11 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов определяют органолептически - по [ГОСТ 5667-65](#) (пункт 2.2) или нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

Примечание - Допускается проводить контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий для детского питания по другим нормативным документам на методы испытаний, а также методикам выполнения измерений, прошедшим метрологическую аттестацию и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний с указанными методами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий для детского питания - по [ГОСТ 8227](#). Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий для детского питания - по нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

9.2 Хлебобулочные изделия для детского питания следует хранить в специально отведенных для этого хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов.

Хранение хлебобулочных изделий для детского питания осуществляют при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 85%.

9.3 Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных хлебобулочных изделий для детского питания после выемки из печи:

- массой до 0,2 кг включительно - не более 6 ч;
- массой более 0,2 кг - не более 10 ч.

9.4 Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, массой менее 0,2 кг - не более 48 ч, массой более 0,2 кг - 72 ч.

Срок годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

Приложение А
(справочное)

Состав хлебобулочных изделий для детского питания на основе пшеничной муки

Таблица А.1

Наименование хлебобулочных изделий для детского питания	Состав хлебобулочных изделий
Изделия хлебобулочные "Здравушка" простые пшенично-овсяные	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода, мука овсяная для продуктов детского питания, молоко сухое обезжиренное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая
Изделия хлебобулочные "Здравушка" простые пшенично-гречневые	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, мука гречневая для продуктов детского питания, молоко сухое обезжиренное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая
Изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные пшенично-овсяные	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода, виноград сушеный, мука овсяная для продуктов детского питания, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое обезжиренное, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая
Изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные пшенично-гречневые	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, виноград сушеный, мука гречневая для продуктов детского питания, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое обезжиренное, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Изделия хлебобулочные "Школярник" с курагой	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, курага, солод ржаной ферментированный, молоко сухое цельное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая
Изделия хлебобулочные "Школярник" с кефиром	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, кефир с массовой долей жира 1,0%, зародыши пшеничные пищевые, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, эмульгатор Е322, соль пищевая
Изделия хлебобулочные "Школярник" с молочной сывороткой	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, зародыши пшеничные пищевые, сыворотка молочная сухая, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, эмульгатор Е322, соль пищевая
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с творогом	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода, творог, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое цельное, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с какао-порошком	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое цельное, дрожжи хлебопекарные прессованные, какао-порошок, соль пищевая
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 1	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, мука ржаная хлебопекарная обдирная, хлопья овсяные "Геркулес", дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, глютен (клейковина пшеничная сухая), соль пищевая
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 2	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, мука ржаная хлебопекарная обдирная, хлопья овсяные "Геркулес", сахар белый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое цельное, дрожжи хлебопекарные прессованные, глютен (клейковина пшеничная сухая), соль пищевая
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с яблочным повидлом	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода, мука ржаная хлебопекарная обдирная, солод ржаной ферментированный, молоко сухое цельное, повидло яблочное, дрожжи хлебопекарные прессованные, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, глютен (клейковина пшеничная сухая), соль пищевая
Примечание - При производстве хлебобулочных изделий для детского питания на основе пшеничной муки возможна замена масла подсолнечного рафинированного дезодорированного на масло соевое рафинированное дезодорированное высшего сорта, или масло рапсовое рафинированное дезодорированное высшего сорта, или олеин пальмовый рафинированный дезодорированный, или маргарин, полученный без использования метода гидрогенизации, без хлопкового масла.	

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 021/2011](#) О безопасности пищевой продукции
- [2] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 024/2011](#) Технический регламент на масложировую продукцию

-
- | | | |
|-----|--|---|
| [3] | Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) , утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299 | |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 033/2013 | О безопасности молока и молочной продукции |
| [5] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [6] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [7] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |

УДК 664.66:006.354

МКС 67.060

Ключевые слова: хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки для детского питания, органолептические показатели, вкус, цвет, запах, физико-химические показатели, пищевая ценность, правила приемки, упаковка, маркировка, методы контроля, транспортирование и хранение

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 34836-2022 Продукция пищевая специализированная. Изделия хлебобулочные для детского питания на основе пшеничной муки.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)