

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 51172-98 Концентраты пищевые.  
Каши лечебно-профилактические для детского питания.**

ГОСТ Р 51172-98

Группа Н33

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ**

**Каши лечебно-профилактические для детского питания**

**Технические условия**

**Food concentrates. Medicinal and prophylactic cereals for children's food. Specifications**

ОКС 67.060  
ОКП 91 9765

Дата введения 1999-01-01

**Предисловие**

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским институтом пищевого концентратной промышленности и специальной пищевой технологии (НИПП и СПТ)

ВНЕСЕН Техническим комитетом ТК-152 "Пищевые концентраты, чай и натуральные ароматизаторы"

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 13 мая 1998 г. N 196

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2011 г.

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты - каши лечебно-профилактические для детского питания быстрого приготовления, представляющие собой порошкообразные смеси, содержащие предварительно обработанную муку, сухое цельное молоко, сахар-песок, альгинат натрия, витамины.

Требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья населения, изложены в 3.3.2 (в части металлических, посторонних минеральных, посторонних примесей и вредителей), 3.3.3, 3.3.4, 3.4.2, 3.6, 4.2, 5.3-5.5.

Коды ОКП указаны в приложении А.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

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

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53396-2009](#).

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52791-2007](#), кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания. С 1 января 2012 г. вводится в действие [ГОСТ Р 53946-2010](#).

[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 отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

[ГОСТ 15113.2-77](#) Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

[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 15113.5-77](#) Концентраты пищевые. Методы определения кислотности

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

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

[ГОСТ 23327-98\\*](#) Молоко. Методы определения общего белка

\* На территории Российской Федерации с 1 января 2012 г. вводится в действие [ГОСТ Р 53951-2010](#).

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

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 54004-2010](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных. [kodeks://link/d?nd=1200083421](http://kodeks://link/d?nd=1200083421)

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

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

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

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

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53495-2009\\*\\*](#).

\*\* [kodeks://link/d?nd=1200095365](#) На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ 31645-2012](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных. [kodeks://link/d?nd=1200095365](#)

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

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

### 3 Технические требования

3.1 Лечебно-профилактические каши для детского питания должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

#### 3.2 Ассортимент

3.2.1 В зависимости от применяемого сырья и рецептуры лечебно-профилактические каши вырабатывают следующих видов:

- гречневая;
- рисовая;
- овсяная.

#### 3.3 Характеристики

3.3.1 Органолептические показатели лечебно-профилактических каш должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
<b>Сухой продукт</b>		
Внешний вид	Порошкообразные смеси. Компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков	По <a href="#">ГОСТ 15113.3</a>
Цвет	От светло-желтого до темно-кремового. Допускается присутствие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки	По <a href="#">ГОСТ 15113.3</a>
Вкус и запах	Соответствует данному продукту	По <a href="#">ГОСТ 15113.3</a>
<b>Продукт, готовый к употреблению</b>		

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Запах и вкус	Свойственные включенным в продукт компонентам. Не допускаются посторонние вкус и запах	По <a href="#">ГОСТ 15113.3</a>
Консистенция	Однородная. Не допускается расслоение	По <a href="#">ГОСТ 15113.3</a>
Цвет	Соответствует данному продукту	По <a href="#">ГОСТ 15113.3</a>

3.3.2 Физико-химические показатели лечебно-профилактических каш должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма для каш			Метод анализа
	гречневой	рисовой	овсяной	
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	8,0	8,0	По <a href="#">ГОСТ 15113.4</a>
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	14,0	16,0	По <a href="#">ГОСТ 23327</a>
Массовая доля жира, %, не менее	10,0	10,0	11,0	По <a href="#">ГОСТ 15113.9</a>
Массовая доля сахарозы, %, не менее	12,0	12,0	12,0	По <a href="#">ГОСТ 15113.6</a>
Общая кислотность, градусы, не более:	11,0	10,0	11,0	По <a href="#">ГОСТ 15113.5</a>
Массовая доля витаминов, мг, %, не менее:				
кислота аскорбиновая	50,0	50,0	50,0	По <a href="#">ГОСТ 24556</a>
тиамин (В <sub>1</sub> )	1,0	1,0	1,0	По 5.3
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	1,0	1,0	1,0	То же
кислота никотиновая (РР)	10,0	10,0	10,0	"
Массовая доля альгината натрия, %, не более	1,5	1,5	1,5	По 4.5
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3·10 <sup>-4</sup>	3·10 <sup>-4</sup>	3·10 <sup>-4</sup>	По <a href="#">ГОСТ 15113.2</a>
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	1·10 <sup>-2</sup>	1·10 <sup>-2</sup>	1·10 <sup>-2</sup>	По <a href="#">ГОСТ 15113.2</a>
Посторонние примеси и вредители	Не допускаются			По <a href="#">ГОСТ 15113.2</a>
Примечание - Физико-химические показатели определяют в сухих концентратах.				

3.3.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и антибиотиков в лечебно-профилактических кашах не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов [1].

3.3.4 Микробиологические показатели лечебно-профилактических каш (сухих продуктов)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 - Микробиологические показатели

Наименование показателя	Допустимое количество микробных клеток	Метод анализа
Мезофильные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1,0 г продукта, не более	$2,5 \cdot 10^4$	По <a href="#">ГОСТ 26972</a>
Бактерии группы кишечной палочки в 0,1 г продукта	Не допускаются	По <a href="#">ГОСТ 26972</a>
Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода <i>Salmonella</i> в 50,0 г продукта	Не допускаются	По <a href="#">ГОСТ Р 50480*</a> по 5.6.3
* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует <a href="#">ГОСТ Р 52814-2007</a> , здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных: <a href="http://kodeks://link/d?nd=1200063714">kodeks://link/d?nd=1200063714</a>		
Плесневые грибы в 1,0 г продукта, не более	$1 \cdot 10^2$	По <a href="#">ГОСТ 26972</a>
Дрожжи в 1,0 г продукта, не более	$5 \cdot 10^1$	По <a href="#">ГОСТ 26972</a>

### 3.4 Требования к сырью

3.4.1 Для производства лечебно-профилактических каш применяют следующее сырье:

- муку гречневую для детского питания по [ГОСТ 27168](#);
- муку рисовую для детского питания по [ГОСТ 27168](#);
- муку овсяную для детского питания по [ГОСТ 27168](#);
- молоко коровье цельное сухое для продуктов детского питания по [ГОСТ 4495](#) со сроком хранения не более 2 мес;
- молоко коровье цельное сухое хранения не более 6 мес, кислотность не более 19 °Т - по импорту, по сертификату соответствия;
- сахар-песок для производства продуктов детского питания по [ГОСТ 21](#); [ГОСТ 22](#);
- альгинат натрия [2];
- витамины в порошке: В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, С [3].

3.4.2 В производстве не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и антибиотиков превышает допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов [1].

### 3.5 Упаковка

3.5.1 Упаковка лечебно-профилактических каш для детского питания - по [ГОСТ 24508](#).

### 3.6 Маркировка

3.6.1 Маркировка лечебно-профилактических каш - по [ГОСТ Р 51074](#).

3.6.2 На этикетку каждой упаковочной единицы следует нанести рекомендации по использованию и способу приготовления согласно приложениям Б и В.

3.6.3 Данные о пищевой и энергетической ценности каш указаны в приложении Г.

#### **4 Правила приемки**

4.1 Приемка - по [ГОСТ 15113.0](#).

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков осуществляют в порядке, установленном производителем продукции по согласованию с органами Минздрава России и гарантирующем безопасность продукции.

4.3 Массовую долю белка определяют периодически - один раз в месяц.

4.4 Массовую долю витамина С не реже одного раза в месяц определяют по требованию потребителя.

4.5 Массовую долю альгината натрия контролируют по рецептурной закладке.

#### **5 Методы анализа**

5.1 Отбор проб - по [ГОСТ 15113.0](#), подготовка проб - по [ГОСТ 15113.0](#), [ГОСТ 26929](#), методы анализа - по [ГОСТ 15113.1](#) и указанным в 3.3.1, 3.3.2, 3.3.4.

5.2 Определение качества упаковки, массы нетто - по [ГОСТ 15113.1](#).

5.3 Массовую долю витаминов В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР контролируют по рецептурной закладке.

5.4 Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#) - [ГОСТ 26934](#).

5.5 Определение пестицидов, микотоксинов и антибиотиков - по методам, утвержденным органами Минздрава России.

#### **5.6 Микробиологические анализы**

5.6.1 Для микробиологических анализов от каждой партии продукции отбирают случайную выборку, состоящую не менее чем из пяти единиц потребительской упаковки.

5.6.2 Методы отбора проб для микробиологических анализов, подготовка проб для анализа и методы культивирования микроорганизмов - по [ГОСТ 26668](#), [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ 26972](#).

5.6.3 Анализы на патогенные микроорганизмы проводят ведомственные или другие лаборатории, аттестованные для проведения этих исследований по [ГОСТ Р 50480](#) и методам, утвержденным органами Минздрава России.

#### **6 Транспортирование и хранение**

6.1 Транспортирование и хранение - по [ГОСТ 24508](#).

6.2 Срок годности лечебно-профилактических каш - не более 6 мес со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А  
(обязательное)

#### **Коды ОКП**

Наименование продукции	Код ОКП
Каша гречневая лечебно-профилактическая для детского питания в пачках из картона с полимерным покрытием:	
- массой нетто: 150 г	91 9762 2113
- массой нетто: 250 г	91 9762 2133
- массой нетто: 350 г	91 9762 2153
Каша рисовая лечебно-профилактическая для детского питания в пачках из картона с полимерным покрытием:	
- массой нетто: 150 г	91 9762 2273
- массой нетто: 250 г	91 9762 2293
- массой нетто: 350 г	91 9762 2313
Каша овсяная лечебно-профилактическая для детского питания в пачках из картона с полимерным покрытием:	
- массой нетто: 150 г	91 9762 2433
- массой нетто: 250 г	91 9762 2453
- массой нетто: 350 г	91 9762 2473

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б**  
(рекомендуемое)

**Рекомендации по использованию**

"Рекомендовано Институтом питания Российской Академии медицинских наук для питания детей, проживающих на территориях, пострадавших от радиационного воздействия"

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**  
(обязательное)

**Способ приготовления**

Три столовые ложки сухой смеси без верха (около 25 г) залить при непрерывном помешивании  $\frac{1}{2}$  стакана (100 мл) теплой кипяченой воды, добавить 3 г (при необходимости) растительного или сливочного масла, довести до кипения и варить не более 1 мин.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Г**  
(справочное)

**Пищевая и энергетическая ценность 100 г лечебно-профилактических каш для детского питания**

Наименование продукта	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность, ккал
	Углеводы	Белки	Жиры	
Каша гречневая	63	17	11	403

Каша рисовая	67	14	10	327
Каша овсяная	80	16	13	406

ПРИЛОЖЕНИЕ Д  
(справочное)

**Библиография**

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

[2] ВСФ 42-1680\* - альгинат натрия

\* Документ в информационных продуктах не содержится. За информацией о документе Вы можете обратиться в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных. [kodeks://link/d?nd=747415655](http://kodeks://link/d?nd=747415655)

[3] Госфармакопея - витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР и С

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

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 51172-98 Концентраты пищевые. Каши лечебно-профилактические для детского питания.](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)