

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52405-2005 Продукты детского питания сухие. Каши.

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 пищевконцентратной 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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- [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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[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		

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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
<p>* 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.</p>	

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	Не допускаются	По ГОСТ Р 52816
Патогенные микроорганизмы, в том числе <i>Salmonella</i> и <i>L.monocytogenes</i> *	в 1,0 г продукта	в 0,1 г продукта	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
<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	-	По ГОСТ 10444.8
<i>S. aureus</i> *	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.

4.3.6 Допускается по согласованию с заказчиком применение аналогичных отечественных и импортных тароупаковочных материалов и других видов транспортной тары по [11], [39].

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;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- 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, левомицитина 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 Каши 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. kodeks://link/d?nd=747415655

- [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 низкосахаренная порошкообразная

* 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](https://kodeks.ru/link/d?nd=747415655)

[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. [kodeks://link/d?nd=747415655](https://kodeks.ru/link/d?nd=747415655)

[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 В ₁₂)
[22] ВФС 42-2479-95	Фолиевая кислота (витамин В ₉)
[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/дм ³
[26] ФС 42-1764-96	Эргокальциферол (витамин Д ₂)
[27] ГФ СССР-Х стр.452	Никотинамид (витамин РР)
[28] ФС 42-2357-94	Кислота никотиновая (витамин РР)
[29] ВФС 42-1482-93	Витамин К ₁ (филохинон)
[30] ГФ СССР - Х стр.383	Калий йодистый
[31] РЛР - изд.7, фарм/г 2,5; 7.10	Железа глюконат
[32] РЛР - изд.7, фарм/г 2,5; 7.10	Железа лактат
[33] РЛР - изд.7, фарм/г 2,5; 7.10	Железа fumarat
[34] РЛР - изд.7, фарм/г 2,5; 7.10	Железа пирофосфат
[35] ГФ СССР - Х стр.238	Железо элементарное
[36] ГФ СССР - Х стр.738	Окись цинка
[37] РЛР - изд.7, фарм/г 11.2; Cas: 7488-56-4	Селена сульфид
[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

ОКС 67.060

НЗЗ

ОКП 91 9700

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52405-2005 Продукты детского питания сухие. Каши.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)