

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 58161-2018 Изделия хлебобулочные для детского питания.

ГОСТ Р 58161-2018

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Bakery products for children supply. General specifications

ОКС 67.060
ОКПД2 10.86.10.700

Дата введения 2019-07-01

Предисловие

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 36 "Продукция пищевая специализированная"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 июля 2018 г. N 381-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в [статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации"](#). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе "Национальные стандарты", а официальный текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочные изделия для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной 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 до 14 лет) возраста.

Стандарт не распространяется на хлебобулочные изделия пониженной влажности, хлебобулочные изделия длительного хранения, хлебобулочные изделия, приготовленные способом жарки, специализированные изделия диетического лечебного питания, диетического профилактического питания и для питания спортсменов.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

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

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

[ГОСТ 1723](#) Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 1724](#) Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

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

[ГОСТ 5667](#) 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 7967](#) Капуста краснокочанная свежая. Технические условия

[ГОСТ 7975](#) Тыква продовольственная свежая. 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 13511](#) Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

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

[ГОСТ 16599](#) Ванилин. Технические условия

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

[ГОСТ 19792](#) Мед натуральный. 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 24557](#) Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

[ГОСТ 25832-89](#) Изделия хлебобулочные диетические. 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 27572](#) Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 28432](#) Картофель сушеный. Технические условия

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

[ГОСТ 29049](#) Пряности. Корица. Технические условия

[ГОСТ 29055](#) Пряности. Кориандр. Технические условия

[ГОСТ 29056](#) Пряности. Тмин. Технические условия

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

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

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

[ГОСТ 29186](#) Пектин. Технические условия

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

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

[ГОСТ 31451](#) Сливки питьевые. Технические условия

[ГОСТ 31452](#) Сметана. 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](#) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

[ГОСТ 31712](#) Джемы. Общие технические условия

[ГОСТ 31746](#) (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) 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 B₁ и общего содержания афлатоксинов B₁, B₂, G₁ и G₂ 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 32065](#) Овощи сушеные. 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 32252](#) Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия

[ГОСТ 32284](#) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 32856](#) Укроп свежий. Технические условия

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

[ГОСТ 32924](#) Сливки питьевые для детского питания. Технические условия

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

[ГОСТ 32927](#) Творог для детского питания. Технические условия

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

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

[ГОСТ 33633](#) Масло сливочное для детского питания. Технические условия

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

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

[ГОСТ 33823](#) Фрукты быстрозамороженные. 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 33922](#) Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

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

[ГОСТ 34113](#) Варенье. Общие технические условия

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

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

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

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

[ГОСТ Р 51783](#) Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

[ГОСТ Р 51808](#) Картофель продовольственный. Технические условия

[ГОСТ Р 52061](#) Солод ржаной сухой. Технические условия

[ГОСТ Р 52173](#) Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

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

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

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

[ГОСТ Р 52901](#) Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия

[ГОСТ Р 53496](#) Отруби пшеничные и ржаные диетические. Технические условия

[ГОСТ Р 54666](#) Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия

[ГОСТ Р 54681](#) Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия

[ГОСТ Р 54683](#) Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия

[ГОСТ Р 54697](#) Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия

[ГОСТ Р 54731](#) Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

[ГОСТ Р 54845](#) Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

[ГОСТ Р 55290](#) Крупа гречневая. Общие технические условия

[ГОСТ Р 55652](#) Лук зеленый свежий. Технические условия

[ГОСТ Р 55904](#) Петрушка свежая. Технические условия

[ГОСТ Р 56833](#) Сыворотка молочная деминерализованная. Технические условия

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1]-[3], [ГОСТ 32677](#), [ГОСТ 8.579](#), а также термины с соответствующими определениями:

3.1 **начинка сладкая:** Начинка, приготовленная с использованием повидла, варенья, джема.

3.2 **начинка овощная:** Начинка, приготовленная с использованием свежих или быстрозамороженных овощей и их смесей.

Примечание - В состав овощной начинки могут входить тыква, картофель, морковь и другие овощи.

3.3 **начинка фруктовая (ягодная):** Начинка, приготовленная с использованием свежих, сушеных или быстрозамороженных фруктов и/или ягод и их смесей.

4 Классификация

4.1 Хлебобулочные изделия для детского питания подразделяют на изделия:

- для дошкольного (от трех до шести лет) возраста;

- для школьного (от шести до 14 лет) возраста.

4.2 В зависимости от используемой муки хлебобулочные изделия для детского питания подразделяют на группы:

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки;
- хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной;
- хлебобулочные изделия из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной.

4.3 Хлебобулочные изделия для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на изделия:

- из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта;
- из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта;
- из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов;
- из смеси пшеничной муки (высшего и первого сортов) и муки, выработанной из разных круп.

4.4 Хлебобулочные изделия для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) возраста из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной в зависимости от соотношений подразделяют на изделия:

- из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30;
- из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30;
- из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта в соотношении 50:50;
- из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта в соотношении 50:50.

4.5 Хлебобулочные изделия для питания детей школьного (от шести до 14 лет) возраста из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной в зависимости от соотношений подразделяют на изделия:

- из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30;
- из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30;
- из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта в соотношении 50:50 и 60:40;
- из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта в соотношении 50:50 и 60:40.

4.6 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:

- для дошкольного возраста (от трех до шести лет): подовыми или формовыми;
- для школьного возраста (от шести до 14 лет): подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой (сладкой, овощной, фруктовой).

Примечание - Допускается применение в смеси с пшеничной хлебопекарной мукой или ржаной хлебопекарной обдирной мукой других видов муки, приведенных в 5.4.4.

5 Общие технические требования

5.1 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают в соответствии с требованиями [1], настоящего стандарта и документов, по которым изготовлено хлебобулочное изделие конкретного наименования.

5.2 Рецептура на хлебобулочные изделия для детского питания должна обеспечивать требования [4] в части пищевой ценности.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

5.3 Характеристики

5.3.1 По органолептическим показателям хлебобулочные изделия для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма и поверхность	Соответствующие виду изделия. У целого изделия, нарезанного на ломти, - соответствующая форме целого изделия; у части изделия - соответствующая части изделия, отрезанной в перпендикулярном к оси изделия направлении, с ровным обрезом с одной стороны; у части изделия, нарезанного на ломти, - соответствующая форме части изделия. Толщина ломтей в нарезанных на ломти изделиях должна быть одинаковой и составлять от 0,5 до 2 см.
цвет	От светло-желтого до темно-коричневого
Состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость)	Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса. Пористость - свойственная изделию конкретного наименования. Для изделий, в рецептуру теста которых входят сухофрукты, овощи, овощные порошки, фрукты, - с включениями сухофруктов, овощей, овощных порошков, фруктов. Для изделий с начинкой - слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен. Для рогаликовых изделий - мякиш слоистый в изломе. Для хлеба типа лепешки - пористость неравномерная с наличием крупных пор
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. При использовании пищевого натурального ароматизатора или пряности - привкус, свойственный внесенному натуральному ароматизатору или пряности
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании пищевого натурального ароматизатора или пряности - запах, свойственный внесенному натуральному ароматизатору или пряности.

Для хлебобулочного изделия конкретного наименования изделия допускается уточнять характеристику органолептических показателей в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

5.3.2 По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2 (для дошкольного возраста от трех до шести лет) и в таблице 3 (для школьного возраста от шести до 14 лет).

5.3.3 Физико-химические показатели хлебобулочных изделий для детского питания, предусмотренные 4.2, 4.3, устанавливает разработчик документа на изделие конкретного наименования на основе пробной выпечки.

5.3.4 Пищевая ценность хлебобулочных изделий для детского питания должна соответствовать нормам, установленным [4].

Пищевую ценность для конкретного хлебобулочного изделия для детского питания рассчитывают в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

5.3.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, бенз(а)-пирена, радионуклидов в хлебобулочных изделиях для детского питания не должно превышать норм, установленных [1].

5.3.6 Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий для детского питания не должны превышать норм, установленных [1].

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

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

5.4 Требования к сырью

5.4.1 Сырье, используемое при производстве хлебобулочных изделий для детского питания, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [4]-[7].

5.4.2 Сырье, используемое при производстве хлебобулочных изделий для детского питания, должно соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, и обеспечивать качество и безопасность хлебобулочных изделий.

5.4.3 Конкретный перечень и соотношение основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия для детского питания конкретного наименования устанавливается рецептурой, утвержденной предприятием-изготовителем.

Таблица 2 - Физико-химические показатели хлебобулочных изделий для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) возраста

Наименование показателя	Наименование группы изделий									
	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки				Хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной или из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной при соотношении					
	высшего сорта	первого сорта	из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов	из смеси муки пшеничной хлебопекарной и муки, выработанной из разных круп	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 50:50
Влажность мякиша, %	34-45	34-45	35-43	35-44	42-49	42-49	42-49	42-49	44-47	44-47
Кислотность мякиша ¹⁾ , град, не более	3,0	4,0	4,5	5,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
Массовая доля соли поваренной,	0,5									

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

%, не более	
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Нормы устанавливаются в документах на изделие конкретного наименования
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Нормы устанавливаются в документах на изделие конкретного наименования, в рецептуру которых включен витаминный, витаминно-минеральный или минеральный премикс
<p>1) Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град. в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов.</p> <p>Примечание - Конкретизированный перечень и значения физико-химических показателей (в т.ч. белка и углеводов) приводятся в документе на изделие конкретного наименования.</p>	

Таблица 3 - Физико-химические показатели хлебобулочных изделий для питания детей школьного (от шести до 14 лет) возраста

Наименование показателя	Наименование группы изделий											
	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки				Хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной и из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной при соотношении							
	высшего сорта	первого сорта	из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов	из смеси муки пшеничной и муки, выработанной из разных круп	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной - высшего сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной - чной высшего сорта 60:40	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 60:40
Влажность мякиша, %	34-45	34-45	35-44	35-44	42-48	42-48	42-48	42-48	44-47	44-49	44-47	44-49
Кислотность мякиша ¹⁾ , град, не более	3,0	4,0	4,5	5,0	7,0	7,0	7,0	7,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Пористость мякиша ²⁾ , %	68-75	58-75	58-75	58-75	58-72	60-75	58-72	60-75	58-72	50-63	56-70	48-60

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Массовая доля соли поваренной, %, не более	0,5	
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Нормы устанавливаются в документах на изделие конкретного наименования	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %		
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Нормы устанавливаются в документах на изделие конкретного наименования, в рецептуру которого включен витаминный, витаминно-минеральный или минеральный премикс	
Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее ²⁾	15,0	-
<p>1) Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град, в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов.</p> <p>2) Не нормируется в изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены кишмиш, сухофрукты и т.п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (в лепешках, в изделиях с начинками, в изделиях, нарезанных на части или ломти и т.п.).</p> <p>Примечания</p> <p>1 Конкретизированный перечень и значения физико-химических показателей (в т.ч. белка и углеводов) приводят в документе на изделие конкретного наименования.</p> <p>2 Массовая доля сахара и жира нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки или на 100 кг смеси муки и зерновых продуктов.</p> <p>3 В хлебобулочных изделиях с начинками показатели влажности мякиша, кислотности мякиша, пористости мякиша нормируются только для тестовой основы.</p>		

5.4.4 Для производства хлебобулочных изделий для детского питания применяют следующие виды сырья:

- муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта по [ГОСТ Р 52189](#);
- муку пшеничную хлебопекарную первого сорта по [ГОСТ Р 52189](#), [ГОСТ 26574](#);
- муку ржаную хлебопекарную обдирную по [ГОСТ Р 52809](#), [ГОСТ 7045](#);
- муку кукурузную по [ГОСТ 14176](#);
- муку рисовую, гречневую, овсяную по [ГОСТ 31645](#);
- муку пшеничную, разрешенную для детского питания;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- муку льняную, разрешенную для детского питания;
- муку ячменную, разрешенную для детского питания;
- продел гречневый по [ГОСТ 5550](#), [ГОСТ Р 55290](#);
- отруби пшеничные диетические по [ГОСТ Р 53496](#);
- хлопья овсяные по [ГОСТ 21149](#);
- дрожжи хлебопекарные прессованные по [ГОСТ Р 54731](#);
- дрожжи хлебопекарные сушеные по [ГОСТ Р 54845](#);
- соль поваренную пищевую йодированную по [ГОСТ Р 51574](#), помолов N 0, 1, не ниже первого сорта;
- воду питьевую по [\[8\]](#);
- глютен (клейковина пшеничная сухая) по [ГОСТ 31934](#);
- сахар белый по [ГОСТ 33222](#);
- масло сливочное высшего сорта по [ГОСТ 33633](#);
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное марки "Премиум" с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по [ГОСТ 1129](#);
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное марки Д с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по [ГОСТ 8808](#);
- масло оливковое с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по техническим документам изготовителя, соответствующее требованиям, установленным в [\[1\]](#), [\[4\]](#), разрешенное для детского питания;
- масло соевое рафинированное дезодорированное высшего сорта с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по [ГОСТ 31760](#);
- масло рапсовое рафинированное дезодорированное высшего сорта с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по [ГОСТ 31759](#);
- 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 по [ГОСТ 33629](#) (с массовой долей жира 2,5%, 3,2%);
- молоко сухое по [ГОСТ Р 52791](#) цельное (обезжиренное);
- кефир по [ГОСТ 31454](#);
- кефир для детского питания по [ГОСТ 32925](#);
- сыворотку молочную сухую (творожную) по [ГОСТ 33958](#);
- сыворотку молочную деминерализованную по [ГОСТ Р 56833](#) сухую (творожную);

- сливки питьевые для детского питания по [ГОСТ 32924](#);
- сливки питьевые по [ГОСТ 31451](#) (с массовой долей жира 10%);
- сливки сухие по [ГОСТ 33922](#);
- молоко сгущенное стерилизованное по [ГОСТ Р 54666](#) (обезжиренное);
- творог по [ГОСТ 31453](#) (с кислотностью на уровне 150°Т);
- творог для детского питания по [ГОСТ 32927](#);
- сметану по [ГОСТ 31452](#) (с массовой долей жира 10%, 15%);
- солод ржаной сухой по [ГОСТ Р 52061](#);
- экстракты солодовые;
- патоку крахмальную по [ГОСТ 33917](#);
- повидло по [ГОСТ 32099](#) (без консервантов);
- мед по [ГОСТ 19792](#);
- джем по [ГОСТ 31712](#) (без консервантов);
- варенье по [ГОСТ 34113](#) (нестерилизованное без консервантов);
- кишмиш по [ГОСТ 6882](#);
- фрукты сушеные по [ГОСТ 32896](#) (косточковые без косточек);
- фрукты сушеные по [ГОСТ 32896](#) (семечковые - яблоки);
- фрукты быстрозамороженные по [ГОСТ 33823](#) (кроме клубники);
- фрукты протертые или дробленые по [ГОСТ Р 54681](#) (кроме клубники);
- яблоки свежие по [ГОСТ 27572](#), [ГОСТ Р 54697](#);
- овощи и их смеси быстрозамороженные по [ГОСТ Р 54683](#);
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#), [ГОСТ Р 51783](#);
- лук зеленый свежий по [ГОСТ Р 55652](#);
- овощи сушеные по [ГОСТ 32065](#);
- порошки овощные и фруктовые;
- капусту белокочанную свежую по [ГОСТ 1724](#);
- капусту краснокочанную свежую по [ГОСТ 7967](#);
- морковь столовую свежую по [ГОСТ 32284](#);
- тыкву продовольственную свежую по [ГОСТ 7975](#);
- картофель продовольственный по [ГОСТ Р 51808](#);
- картофель сушеный по [ГОСТ 28432](#);

- петрушку свежую по [ГОСТ Р 55904](#);
- укроп свежий по [ГОСТ 32856](#);
- тмин по [ГОСТ 29056](#) (молотый);
- ванилин по [ГОСТ 16599](#);
- какао-порошок по [ГОСТ 108](#);
- корицу по [ГОСТ 29049](#) (молотую);
- кориандр по [ГОСТ 29055](#) (молотый);
- пектин по [ГОСТ 29186](#);
- премиксы витаминные;
- премиксы минеральные;
- премиксы витаминно-минеральные;
- ароматизаторы натуральные пищевые.

Для производства хлебобулочных изделий для детского питания не допускается использование сырья, полученного с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО).

5.4.5 Применение пищевых добавок и ароматизаторов - по [\[7\]](#).

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, - по [\[2\]](#).

5.5.2 Транспортная маркировка - по [\[2\]](#), [ГОСТ 14192](#) с нанесением манипуляционных знаков: "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от влаги". В транспортную маркировку хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки с начинками дополнительно включают манипуляционный знак "Ограничение температуры".

На каждую единицу транспортной упаковки штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую информацию по [\[2\]](#).

5.5.3 Допускается не наносить транспортную маркировку на упаковку-оборудование, лотки, контейнеры.

5.6 Упаковка

5.6.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий для детского питания, должны быть разрешены к использованию [\[3\]](#).

5.6.2 Потребительскую и транспортную упаковку, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями для детского питания обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий для детского питания при их транспортировании, хранении и реализации.

5.6.3 Упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, сухими, без посторонних запахов и должны обеспечивать сохранность хлебобулочных изделий для детского питания при их транспортировании и хранении. Упаковочные материалы не должны отрицательно воздействовать на органолептические показатели изделий.

5.6.4 Хлебобулочные изделия для детского питания упаковывают в потребительскую упаковку.

5.6.5 Хлебобулочные изделия для детского питания упаковывают в потребительскую упаковку в виде:

- отдельного хлебобулочного изделия;
- нарезанного хлебобулочного изделия;
- нарезанной части хлебобулочного изделия или нескольких частей целого изделия;
- нарезанного на ломти хлебобулочного изделия.

5.6.6 Хлебобулочные изделия для детского питания упаковывают в пакеты из бумаги и комбинированных материалов по [ГОСТ 33772](#), в 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) или другие упаковочные материалы.

Примечание - Для упаковки изделий, нарезанных на ломти, или отдельных ломтей рекомендуется использовать подложку из полимерных или других материалов.

5.6.7 Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают в упакованном виде:

- массой от 0,05 до 0,120 кг включительно в виде целого изделия;
- массой от 0,2 до 0,7 кг включительно в виде нарезанного изделия.

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

5.6.9 Хлебобулочные изделия для детского питания, упакованные в потребительскую упаковку, упаковывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13511](#) или специально изготовленные ящики из картона по [ГОСТ Р 52901](#), или 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 должна быть помещена продукция одного наименования, одной даты выработки.

5.6.10 Допускается использование других видов потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями для детского питания обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий при их транспортировании, хранении и реализации.

5.6.11 Конкретные способы упаковки с указанием применяемых потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено хлебобулочное изделие конкретного наименования.

5.6.12 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы нетто от номинальной массы для не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий для детского питания в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать:

- для изделий массой до 0,2 кг включительно - 5%;
- для изделий массой более 0,2 кг - 3%.

Допускаемые отрицательные значения отклонения средней массы нетто 10 изделий от номинальной массы для не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий для детского питания в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе после

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

выемки из печи не должны превышать:

- для изделий массой до 0,2 кг включительно - 3%;
- для изделий массой более 0,2 кг - 2,5%.

Отклонение массы изделия от установленной массы в большую сторону устанавливает предприятие-изготовитель.

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

6 Правила приемки

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

Определение партии хлебобулочных изделий для детского питания - по [\[1\]](#).

6.2 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 упаковке на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и массы нетто осуществляют до упаковывания.

6.3 Контроль физико-химических показателей, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов, наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, а также микробиологических показателей осуществляют в соответствии с программой производственного контроля, разработанной изготовителем продукции, а также при контрольных мероприятиях и по требованию потребителей.

6.4 Контроль за установленными нормами содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена проводят в соответствии с программой производственного контроля, разработанной изготовителем продукции.

6.5 Показатели массовой доли витаминов и минеральных веществ в обогащенных хлебобулочных изделиях для детского питания определяются в соответствии с программой производственного контроля, разработанной изготовителем продукции (периодически, но не реже одного раза в квартал).

7 Методы контроля

7.1 Отбор образцов - по [ГОСТ 5667](#).

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

7.3 Определение физико-химических показателей

7.3.1 Определение физико-химических показателей проводят:

- хлебобулочные изделия для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки массой 200 г и менее - не ранее чем через 1 ч после выемки из печи;

- хлебобулочные изделия 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 - не ранее чем через 3 ч после выемки из печи.

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

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

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

7.3.7 Определение массовой доли начинки - по [ГОСТ 24557](#).

7.3.8 Определение массовой доли углеводов - по [ГОСТ 25832-89](#) (пункт 3.3).

7.3.9 Определение массовой доли поваренной соли - по [ГОСТ 5698](#).

7.3.10 Определение массовой доли белков - по [ГОСТ 25832-89](#) (пункт 3.5).

7.3.11 Определение массовой доли витаминов - по [ГОСТ 29138](#), [ГОСТ 29139](#), [ГОСТ 29140](#).

7.3.12 Определение массовой доли минеральных веществ в обогащенных хлебобулочных изделиях для детского питания - по нормативным документам, действующим на территории Российской Федерации.

7.4 Определение токсичных элементов

7.4.1 Подготовка проб и минерализация для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

7.4.2 Определение свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#).

7.4.3 Определение мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 31628](#), [ГОСТ Р 51766](#).

7.4.4 Определение кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#).

7.4.5 Определение ртути - по [ГОСТ 26927](#).

7.5 Определение пестицидов - по [9].

7.6 Определение микотоксинов - по [ГОСТ 31748](#), [ГОСТ EN 15850](#), [10].

7.7 Определение массовой доли бенз(а)пирена - по [ГОСТ Р 51650](#).

7.8 Определение радионуклидов

7.8.1 Отбор проб для радиационного контроля - по [ГОСТ 32164](#).

7.8.2 Определение содержания стронция - по [ГОСТ 32163](#).

7.8.3 Определение содержания цезия - по [ГОСТ 32161](#).

7.9 Определение содержания ГМО - по [ГОСТ 34150](#), [ГОСТ Р 52173](#).

7.10 Определение микробиологических показателей

7.10.1 Отбор проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 31904](#).

7.10.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу - по [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 31904](#).

7.10.3 Контроль микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) - 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 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование хлебобулочных изделий для детского питания осуществляют всеми видами транспорта, предназначенного для перевозки данного вида продукции.

8.2 Хлебобулочные изделия для детского питания должны храниться 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%.

8.3 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий для детского питания без начинки - по [ГОСТ 8227](#).

8.4 Транспортирование хлебобулочных изделий для детского питания с начинкой осуществляют в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от 2°C до 6°C включительно.

Хранение хлебобулочных изделий для детского питания с начинкой осуществляют при температуре от 2°C до 6°C включительно.

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

- массой до 0,2 кг включительно - не более 4 ч;
- массой более 0,2 кг - не более 6 ч.

8.6 Срок годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, устанавливает предприятие-изготовитель для конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и др. Установленный срок годности приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

Библиография

- | | | |
|-----|---|---|
| [1] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |
| [4] | 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 | |
| [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 024/2011 | Технический регламент на масложировую
продукцию |
| [7] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 033/2013 | О безопасности молока и молочной продукции |
| [8] | СанПиН 2.1.4. 1074-01 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения |
| [9] | Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Справочник, т.1 и 2, М.: Колос, 1992 | |
| [10] | Методические указания
МУК 4.1.2204-07 | Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии |

УДК 664.66:006.354

ОКС 67.060

ОКПД2 10.86.10.700

Ключевые слова: хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки для детского питания, для детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести до 14 лет) возраста, органолептические показатели, 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 Р 58161-2018 Изделия
хлебобулочные для детского питания.](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)