

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ**

**КАШИ**

**ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ**

**ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное

**Предисловие**

**1 РАЗРАБОТАН** Научно-исследовательским институтом пищевых 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. № 196

**3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

© ИПК Издательство стандартов, 1998

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Технические требования . . . . .	2
3.2 Ассортимент . . . . .	2
3.3 Характеристики . . . . .	2
3.4 Требования к сырью . . . . .	3
3.5 Упаковка . . . . .	4
3.6 Маркировка . . . . .	4
4 Правила приемки . . . . .	4
5 Методы анализа . . . . .	4
6 Транспортирование и хранение . . . . .	4
Приложение А Коды ОКП . . . . .	5
Приложение Б Рекомендации по использованию . . . . .	5
Приложение В Способ приготовления . . . . .	5
Приложение Г Пищевая и энергетическая ценность 100 г лечебно-профилактических каш для детского питания . . . . .	6
Приложение Д Библиография . . . . .	6

## Концентраты пищевые

## КАШИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

## Технические условия

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

Дата введения 1999—01—01

**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

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. 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 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—78 Молоко. Методы определения общего белка

ГОСТ 24508—80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 24556—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

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—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов  
 ГОСТ 26672—85 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

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

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 Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 51074—97 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 А с с о р т и м е н т

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

- гречневая;
- рисовая;
- овсяная.

#### 3.3 Х а р а к т е р и с т и к и

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

Т а б л и ц а 1 — Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
<b>Сухой продукт</b>		
Внешний вид	Порошкообразные смеси.	По ГОСТ 15113.3
Цвет	Компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков	По ГОСТ 15113.3
	От светло-желтого до темно-кремового. Допускается присутствие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки	
Вкус и запах	Соответствует данному продукту	По ГОСТ 15113.3
<b>Продукт, готовый к употреблению</b>		
Запах и вкус	Свойственные включенным в продукт компонентам.	По ГОСТ 15113.3
Консистенция Цвет	Не допускаются посторонние вкус и запах	По ГОСТ 15113.3 По ГОСТ 15113.3
	Однородная. Не допускается расслоение Соответствует данному продукту	

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

Т а б л и ц а 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 ГОСТ 15113.4
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	14,0	16,0	По ГОСТ 23327
Массовая доля жира, %, не менее	10,0	10,0	11,0	По ГОСТ 15113.9
Массовая доля сахарозы, %, не менее	12,0	12,0	12,0	По ГОСТ 15113.6
Общая кислотность, градусы, не более:	11,0	10,0	11,0	По ГОСТ 15113.5
Массовая доля витаминов, мг, %, не менее:				
кислота аскорбиновая	50,0	50,0	50,0	По ГОСТ 24556
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				По ГОСТ 15113.2
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	$3 \cdot 10^{-4}$	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси и вредители	$1 \cdot 10^{-2}$	$1 \cdot 10^{-2}$	$1 \cdot 10^{-2}$	По ГОСТ 15113.2
	Не допускаются			По ГОСТ 15113.2

П р и м е ч а н и е — 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) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Т а б л и ц а 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 ГОСТ 26972
Бактерии группы кишечной палочки в 0,1 г продукта	Не допускаются	По ГОСТ 26972
Патогенные микроорганизмы в том числе бактерии рода <i>Salmonella</i> в 50,0 г продукта	Не допускаются	По ГОСТ Р 50480 по 5.6.3
Плесневые грибы в 1,0 г продукта, не более	$1 \cdot 10^2$	По ГОСТ 26972
Дрожжи в 1,0 г, продукта, не более	$5 \cdot 10^1$	По ГОСТ 26972

### 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 гарантирующим 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 из не менее 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
<p>Каша гречневая лечебно-профилактическая для детского питания в пачках из картона с полимерным покрытием:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- массой нетто: 150 г</li> <li>- массой нетто: 250 г</li> <li>- массой нетто: 350 г</li> </ul>	<p>91 9762 2113</p> <p>91 9762 2133</p> <p>91 9762 2153</p>
<p>Каша рисовая лечебно-профилактическая для детского питания в пачках из картона с полимерным покрытием:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- массой нетто: 150 г</li> <li>- массой нетто: 250 г</li> <li>- массой нетто: 350 г</li> </ul>	<p>91 9762 2273</p> <p>91 9762 2293</p> <p>91 9762 2313</p>
<p>Каша овсяная лечебно-профилактическая для детского питания в пачках из картона с полимерным покрытием:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- массой нетто: 150 г</li> <li>- массой нетто: 250 г</li> <li>- массой нетто: 350 г</li> </ul>	<p>91 9762 2433</p> <p>91 9762 2453</p> <p>91 9762 2473</p>

**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] Сан П и Н 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
- [2] ВСФ 42—1680 — альгинат натрия
- [3] Госфармакопея — витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР и С

---

УДК 637.144:641.562/.563:006.354

ОКС 67.060

НЗЗ

ОКП 91 9765

Ключевые слова: каши лечебно-профилактические для детского питания, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, токсичные элементы, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

---

Редактор *Т. А. Леонова*  
Технический редактор *Н. С. Гришанова*  
Корректор *Н. И. Гаврищук*  
Компьютерная верстка *В. Н. Романовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 26.05.98. Подписано в печать 19.06.98. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,11.  
Тираж 464 экз. С 708. Зак. 1117.

---

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.  
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.  
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256.  
ПЛР № 040138