

---

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)**

**INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)**

---

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ**

**ГОСТ  
34620—  
2019**

---

**Продукция пищевая специализированная**

**СМЕСИ НА ОСНОВЕ ИЗОЛЯТА  
СОЕВОГО БЕЛКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ  
ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ**

**Общие технические условия**

**Издание официальное**



**Москва  
Стандартинформ  
2019**

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным учреждением науки «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи» (ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 036 «Продукция специализированная пищевая»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 ноября 2019 г. № 124-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2019 г. № 1317-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34620—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2020 г.

### 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

© Стандартиформ, оформление, 2019



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	3
4 Классификация . . . . .	3
5 Общие технические требования . . . . .	4
6 Правила приемки . . . . .	8
7 Методы контроля . . . . .	8
8 Транспортирование и хранение . . . . .	10
Библиография . . . . .	11

---

**Продукция пищевая специализированная****СМЕСИ НА ОСНОВЕ ИЗОЛЯТА СОЕВОГО БЕЛКА  
ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ****Общие технические условия**

Foods for special dietary uses. Soy-based nutrition mixes for infants. General specifications

Дата введения — 2020—04—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на сухие или стерилизованные смеси на основе изолята соевого белка, которые предназначены для диетического лечебного питания детей с первых дней жизни до 12 месяцев при непереносимости белков молока, лактазной недостаточности, галактоземии (далее — сухие смеси и стерилизованные смеси).

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 2493 Реактивы. Калий фосфорноокислый двузамещенный 3-водный. Технические условия

ГОСТ 3204 Реактивы. Кальций фосфорноокислый двузамещенный 2-водный. Технические условия

ГОСТ 3622 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 4148 Реактивы. Железо (II) серноокислое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4165 Реактивы. Медь II серноокислая 5-водная. Технические условия

ГОСТ 4174 Реактивы. Цинк серноокислый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 4209 Реактивы. Магний хлористый 6-водный. Технические условия

ГОСТ 4233 Реактивы. Натрий хлористый. Технические условия

ГОСТ 4234 Реактивы. Калий хлористый. Технические условия

ГОСТ 4530 Реактивы. Кальций углекислый. Технические условия

ГОСТ 5538 Реактивы. Калий лимоннокислый 1-водный. Технические условия

ГОСТ 8218 Молоко. Метод определения чистоты

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9262 Реактивы. Кальция гидроокись. Технические условия

ГОСТ 9293 Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 10444.8 (ISO 7932) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 300 °С

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 10766 Масло кокосовое. Технические условия
- ГОСТ 14192 Маркировка грузов
- ГОСТ 22280 Реактивы. Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия
- ГОСТ 23651 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка
- ГОСТ 24363 Реактивы. Калия гидроокись. Технические условия
- ГОСТ 26593 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа.
- ГОСТ 26754 Молоко. Методы измерения температуры
- ГОСТ 26809.1 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты
- ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26928 Продукты пищевые. Метод определения железа
- ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26931 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
- ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 26934 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
- ГОСТ 29245 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей
- ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30418 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава
- ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
- ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 30562 (ИСО 5764) Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный криоскопический метод
- ГОСТ 30627.1 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)
- ГОСТ 30627.2 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)
- ГОСТ 30627.3 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)
- ГОСТ 30627.4 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)
- ГОСТ 30627.5 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В<sub>1</sub> (тиамина)
- ГОСТ 30627.6 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В<sub>2</sub> (рибофлавина)
- ГОСТ 30648.1 Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира
- ГОСТ 30648.2 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка
- ГОСТ 30648.3 Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ
- ГОСТ 30648.5 Продукты молочные для детского питания. Метод определения активной кислотности
- ГОСТ 30648.6 Продукты молочные для детского питания. Метод определения индекса растворимости
- ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>
- ГОСТ 31227 Добавки пищевые. Натрия цитраты Е331. Общие технические условия
- ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 31647 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная E330. Технические условия

ГОСТ 31746 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 31759 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes*

ГОСТ 32052 Добавки пищевые. Лецитины E322. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 33427 (ISO 14902) Корма. Определение трипсинингибирующей активности в продуктах из сои

ГОСТ 33566 Продукты пищевые. Определение дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 8156 Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение индекса растворимости

ГОСТ ISO 16958 Молоко, молочные продукты, смеси адаптированные для искусственного вскармливания детей раннего возраста и смеси для энтерального питания взрослых. Определение состава жирных кислот. Метод капиллярной газовой хроматографии

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применимы термины по [1], [2], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **смеси на основе изолята соевого белка для детей первого года жизни:** Специализированная продукция диетического лечебного питания, произведенная на основе изолята соевого белка и отвечающая физиологическим потребностям детей с первых дней жизни и до 12 месяцев.

### 4 Классификация

Продукты выпускают в зависимости от технологии производства в следующем ассортименте:

- сухие смеси;
- стерилизованные смеси.

## 5 Общие технические требования

5.1 Сухие и стерилизованные смеси должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], [3] и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Продукт конкретного наименования, который по показателям качества не должен быть хуже установленных в настоящем стандарте, изготавливают в соответствии с документами изготовителя, с соблюдением требований законодательных и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2 По органолептическим показателям продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели продуктов

Наименование показателя	Характеристика показателя	
	для сухих смесей	для стерилизованных смесей
Вкус и запах	Чистый, свойственный соевой смеси и добавленным компонентам, без посторонних привкусов и запахов	
Внешний вид и консистенция	Мелкий сухой сыпучий порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде — однородная, не расслаивающаяся жидкость	Однородная жидкость
Цвет	От белого до кремового. Равномерный по всему объему	

5.3 Физико-химические показатели сухой смеси (массовая доля влаги, индекс растворимости, группа чистоты, активная кислотность восстановленного продукта) устанавливают в документах на продукт конкретного наименования.

Физико-химические показатели стерилизованной смеси (массовая доля сухих веществ, группа чистоты, активная кислотность, температура) при выпуске с предприятия устанавливают в документах на продукт конкретного наименования.

5.4 Значения показателей пищевой и энергетической ценности сухой смеси (в т.ч. осмоляльность и зола), устанавливаемые в документах на продукт конкретного наименования, должны быть в таком диапазоне значений, чтобы пищевая и энергетическая ценность восстановленной смеси соответствовала требованиям, указанным в таблице 2 в соответствии с [2] и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Значения показателей пищевой и энергетической ценности стерилизованной смеси (в т.ч. осмоляльность и зола), устанавливаемые в документах на продукт конкретного наименования, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2 в соответствии с [2] и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Таблица 2 — Показатели пищевой и энергетической ценности восстановленной смеси, полученной из сухого продукта и стерилизованной смеси (в 100 см<sup>3</sup> готового к употреблению продукта)

Наименование показателя	Норма
Массовая доля белка, %	От 1,5 до 2,0 включ.
Массовая доля метионина, %	От 0,025 до 0,035 включ.
Массовая доля жира, %	От 3,0 до 3,8 включ.
Линолевая кислота, % от суммы жирных кислот, не менее	14
Линолевая кислота, мг/100 см <sup>3</sup> , не менее	400
Массовая доля углеводов (декстрин-мальтоза), %	От 6,5 до 8,0 включ.
Энергетическая ценность, ккал	От 65 до 72 включ.

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля кальция, мг/100 см <sup>3</sup>	От 45 до 75 включ.
Массовая доля фосфора, мг/100 см <sup>3</sup>	От 25 до 50 включ.
Массовая доля калия, мг/100 см <sup>3</sup>	От 50 до 80 включ.
Массовая доля натрия, мг/100 см <sup>3</sup>	От 20 до 32 включ.
Массовая доля магния, мг/100 см <sup>3</sup>	От 4 до 8 включ.
Массовая доля меди, мг/100 см <sup>3</sup>	От 0,04 до 0,1 включ.
Массовая доля железа, мг/100 см <sup>3</sup>	От 0,6 до 1,4 включ.
Массовая доля цинка, мг/100 см <sup>3</sup>	От 0,4 до 1,0 включ.
Массовая доля витамина А (ретинол), мкг-РЭ/100 см <sup>3</sup>	От 50 до 80 включ.
Массовая доля витамина D (кальциферол), мкг/100см <sup>3</sup>	От 0,8 до 1,2 включ.
Массовая доля витамина Е (токоферол), мг-ТЭ/100 см <sup>3</sup>	От 0,5 до 1,5 включ.
Массовая доля витамина К, мкг/100см <sup>3</sup>	От 2,5 до 10 включ.
Массовая доля витамина С (аскорбиновая кислота), мг/100 см <sup>3</sup>	От 6,0 до 15 включ.
Массовая доля витамина В <sub>1</sub> (тиамин), мкг/100 см <sup>3</sup>	От 30 до 60 включ.
Массовая доля витамина В <sub>2</sub> (рибофлавин), мкг/100 см <sup>3</sup>	От 60 до 100 включ.
Массовая доля витамина В <sub>6</sub> (пиридоксин), мкг/100 см <sup>3</sup>	От 30 до 70 включ.
Массовая доля витамина РР (ниацин), мг/100 см <sup>3</sup>	От 0,4 до 0,8 включ.
Массовая доля витамина В <sub>с</sub> (фолиевая кислота), мкг/100 см <sup>3</sup>	От 6,0 до 15 включ.
Массовая доля витамина В <sub>12</sub> (цианкобаламин), мкг/100 см <sup>3</sup>	От 0,15 до 0,3 включ.
Массовая доля таурина, мг/100 см <sup>3</sup>	От 4,5 до 5,5 включ.
Массовая доля L-карнитина, мг/100 см <sup>3</sup>	От 1,0 до 2,0 включ.
Осмоляльность, мОсм/кг, не более	300
Зола, %	От 0,3 до 0,5 включ.

5.4.1 При внесении в сухие и стерилизованные смеси длинноцепочечных полиненасыщенных жирных кислот (ДЦПНЖК) их содержание не должно быть более 1 % от общего жира для омега-3 ДЦПНЖК и 2 % для омега-6 ДЦПНЖК.

5.4.2 Содержание миристиновой и лауриновой кислот в сухих и стерилизованных смесях не должно превышать в сумме 20 % от содержания общего жира.

5.4.3 Содержание трансизомеров в сухих и стерилизованных смесях не должно превышать 3 % от содержания общих жиров.

5.4.4 Углеводный компонент в сухих и стерилизованных смесях может содержать пребиотики: фруктоолигосахариды [в т. ч. олигосахариды грудного молока (не более 8 г/дм<sup>3</sup>)], инулин.

5.5 Показатели химической и микробиологической безопасности устанавливаются в документах на продукт конкретного наименования в соответствии с требованиями [1], [2] и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.6 Не допускается подвергать сухие и стерилизованные смеси и их составные части обработке ионизирующим излучением.



## 5.7 Требования к сырью

5.7.1 Сырье, используемое при производстве продуктов, должно быть разрешено к применению согласно требованиям [1], [3], [4], [5] и сопровождаться документацией, подтверждающей его качество и безопасность.

5.7.2 Для производства продуктов применяют указанные ниже виды сырья.

Изолят соевого белка, полученный из генетически не модифицированных соевых белков по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Мальтодекстрин по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Крахмал кукурузный по ГОСТ 32159.

Инулин, фруктоолигосахариды (олигофруктоза), олигосахариды грудного молока по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Масло кукурузное рафинированное дезодорированное марки Д по ГОСТ 8808.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129.

Масло соевое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 31760.

Масло пальмовое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 31647.

Масло кокосовое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 10766.

Масло рапсовое рафинированное дезодорированное высшего сорта по ГОСТ 31759.

Масло оливковое рафинированное дезодорированное по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Олеин пальмовый (фракция пальмового масла) рафинированный дезодорированный по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Концентрат длинноцепочечных полиненасыщенных жирных кислот (арахидоновой и докозагексаеновой жирных кислот) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Концентрат полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3 и омега-6 по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Эфиры глицерина, лимонной и жирных кислот (E472c) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Моно- и диглицериды жирных кислот (E471) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Лецитины (E322) по ГОСТ 32052.

Ретинола ацетат (витамин А ацетат) или масляный раствор ретинола ацетата, или ретинола пальмитат (витамина А пальмитат), или масляный раствор ретинола пальмитата по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Эргокальциферол (витамин D<sub>2</sub>) или масляный раствор эргокальциферола (витамина D<sub>2</sub>), или холекальциферол (витамин D<sub>3</sub>), или масляный раствор холекальциферола (витамина D<sub>3</sub>) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

α-токоферола ацетат (витамина Е ацетат) или масляный раствор токоферола ацетата по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Л-аскорбат натрия (витамин С) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Кислота аскорбиновая (витамин С) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Никотинамид (витамин РР) или кислота никотиновая (витамин РР) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Тиамин гидрохлорид (витамин В<sub>1</sub>) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Рибофлавин (витамин В<sub>2</sub>) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Цианокобаламин (витамин В<sub>12</sub>) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Пиридоксин гидрохлорид (витамин В<sub>6</sub>) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Кислота фолиевая (витамин В<sub>9</sub>) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Таурин по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

L-карнитин по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

L-метионин по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Витамин К (фитоменадион) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Витаминовые и минеральные премиксы, разрешенные к применению для детей раннего возраста по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Железо (II) сернокислое 7-водное по ГОСТ 4148 х.ч. или ч.д.а.

Лактат кальция по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Кальция гидроокись по ГОСТ 9262, ч.д.а.

Кальций углекислый по ГОСТ 4530, х.ч. или ч.д.а.

Кальций фосфорнокислый двузамещенный 2-водный по ГОСТ 3204, ч.д.а.

Глюконат кальция по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Медь (II) сернокислая, 5-водная по ГОСТ 4165, х.ч. или ч.д.а.

Магний хлористый 6-водный по ГОСТ 4209 ч.д.а.

Цинк сернокислый 7-водный по ГОСТ 4174 х.ч. или ч.д.а.

Калий лимоннокислый 1-водный по ГОСТ 5538 ч.д.а.

Калий хлористый по ГОСТ 4234, х.ч. или ч.д.а.

Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный по ГОСТ 2493, ч.д.а.

Калия гидроокись по ГОСТ 24363, х.ч. или ч.д.а.

Натрий лимоннокислый 5,5-водный по ГОСТ 22280 ч.д.а. или натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный по ГОСТ 31227, ч.д.а.

Натрий хлористый по ГОСТ 4233, х.ч. или ч.д.а.

Аскорбил пальмитат (Е304) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Лимонная кислота (Е330) по ГОСТ 908, ГОСТ 31726.

Вода питьевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

Допускается применение аналогичных видов сырья по качеству не ниже вышеуказанных.

Не допускается использование сырья и компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (ГМО) и генномодифицированных микроорганизмов (ГММ).

## 5.8 Маркировка

5.8.1 Маркировку потребительской и транспортной упаковки продукта осуществляют в соответствии с требованиями [2], [6] и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.8.2 На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке должно быть дополнительно указано следующее:

- пищевая ценность [в т. ч. содержание линолевой кислоты, ПНЖК и ДЦ ПНЖК (при внесении), пребиотиков (при внесении), витаминов, макро- и микроэлементов и других внесенных биологически активных веществ] 100 г сухого продукта и 100 см<sup>3</sup> восстановленного продукта (для сухой смеси), и 100 см<sup>3</sup> (для стерилизованной смеси);

- энергетическая ценность 100 г сухого продукта и 100 см<sup>3</sup> восстановленного продукта (для сухой смеси), и 100 см<sup>3</sup> (для стерилизованной смеси) в джоулях, калориях или килокалориях, или в кратных или долях единиц указанных величин.

5.8.3 Маркировка не должна содержать изображения детей.

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действуют 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».

5.8.4 При необходимости на единицу групповой или транспортной упаковки наносят избирательно манипуляционные знаки по ГОСТ 14192: «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры», «Беречь от влаги».

### 5.9 Упаковка

5.9.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковки, используемые для упаковывания продуктов, должны соответствовать требованиям [7], ГОСТ 23651 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и обеспечивать сохранность качества и безопасность продуктов в течение срока годности при их транспортировании, хранении и реализации.

5.9.2 Потребительская упаковка, контактирующая с продуктом, должна быть изготовлена из материалов в соответствии с требованиями [7], при условии отсутствия миграции из них веществ 1 и 2 класса опасности.

5.9.3 Продукты должны быть расфасованы и упакованы в герметичную потребительскую упаковку с дополнительной комплектацией мерной ложкой (для сухой смеси).

Масса нетто одной упаковочной единицы продуктов, в соответствии с требованиями [1], должна соответствовать номинальной массе (не более 1 кг для сухой смеси, не более 0,2 дм<sup>3</sup> — для стерилизованной смеси), указанной в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений. Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.9.4 В качестве упаковочной среды для сухой смеси может быть использован газообразный азот высшего сорта или особой чистоты, или жидкий азот особой чистоты по ГОСТ 9293, а также смесь инертных газов в соответствии с требованиями [2], [4].

## 6 Правила приемки

6.1 Продукт принимают партиями. Определение партии — в соответствии с требованиями [1] и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Правила приемки — по ГОСТ 26809.1.

6.2 Продукты контролируют по показателям качества и безопасности, приведенным в 5.2—5.5 с периодичностью, установленной в программе производственного контроля, разработанной изготовителем продукции.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к анализу — по ГОСТ 26809.1, для стерилизованных смесей — по 4.2, для сухих — по 4.9 или в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт

7.2 Определение внешнего вида упаковки, массы нетто сухой смеси — по ГОСТ 29245 или в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Определение органолептических показателей сухой смеси и восстановленной смеси — в соответствии с требованиями 5.2. Массу пробы для восстановления сухой смеси устанавливают в документе на продукт конкретного наименования.

Определяют внешний вид упаковки стерилизованной смеси визуально, объем или массу нетто по ГОСТ 3622 (применительно к молоку).

Определение органолептических показателей стерилизованной смеси — в соответствии с требованиями 5.2.

7.3 Контролируют следующие физико-химические показатели сухих и стерилизованных смесей:

Массовая доля белка — по ГОСТ 30648.2, для стерилизованных смесей — по 4.2, для сухих — по 4.9 (коэффициент пересчета массовой доли азота в массовую долю белка — 5,71) или в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Массовая доля жира — по ГОСТ 30648.1, для стерилизованных смесей — по 4.2, для сухих — по 4.9 или в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Определение индекса растворимости сухого продукта — по ГОСТ 30648.6, ГОСТ ISO 8156. Массу пробы для восстановления сухой смеси устанавливают в документе на продукт конкретного наименования.

Определение активной кислотности — по ГОСТ 30648.5, для стерилизованных смесей — по 4.2, для сухих — по 4.9. Массу пробы для восстановления сухой смеси устанавливают в документе на продукт конкретного наименования.

Определение группы чистоты сухих продуктов — по ГОСТ 29245, для стерилизованных смесей — по 4.2, для сухих — по 4.9. Массу пробы для восстановления сухой смеси устанавливают в документе на продукт конкретного наименования.

Определение группы чистоты стерилизованной смеси — по ГОСТ 8218 (применительно к термически обработанному молоку).

Определение массовой доли влаги сухой смеси — по ГОСТ 30648.3 (применительно к сухим молочным продуктам).

Определение массовой доли сухих веществ стерилизованной смеси — по ГОСТ 30648.3 (применительно к жидким молочным продуктам).

Определение массовой доли золы — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Определение температуры стерилизованной смеси при выпуске с предприятия — по ГОСТ 26754 (применительно к жидким молочным продуктам).

Определение массовой доли ПНЖК, ДЦПНЖК — по ГОСТ 30418, ГОСТ ISO 16958.

Определение массовых долей минеральных веществ:

- меди — по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 33824;

- железа — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178;

- цинка — по ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 33824;

- кальция, магния, калия, натрия, фосфора — в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Массовую долю метионина определяют в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Массовую долю карнитина, таурина определяют в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Определение массовых долей:

- витамина А — по ГОСТ 30627.1;

- витамина С — по ГОСТ 30627.2;

- витамина Е — по ГОСТ 30627.3;

- витамина РР — по ГОСТ 30627.4;

- витамина В<sub>1</sub> — по ГОСТ 30627.5;

- витамина В<sub>2</sub> — по ГОСТ 30627.6;

- витаминов: В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, D, К<sub>1</sub>, фолиевой кислоты — в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Определение пребиотиков (фруктоолигосахаридов, в т. ч. олигосахаридов грудного молока, инулина) — в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Осмоляльность — по ГОСТ 30562 (масса навески и температура воды — в соответствии с инструкцией по восстановлению конкретного вида продукта, объем исследуемого раствора 100 см<sup>3</sup>, объем воды 90 см<sup>3</sup>).

7.4 Контролируют следующие микробиологические показатели сухих и стерилизованных смесей:

Отбор проб для микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 31904 или в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15.

Определение *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746.

Определение бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) — по ГОСТ 31747.

Определение *Bacillus cereus* — по ГОСТ 10444.8.

Определение дрожжей и плесеней — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 33566.

Определение *L.monocytogenes* — по ГОСТ 32031.

Определение бактерий рода *Salmonella* — по ГОСТ 31659.

Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425 (применительно к консервам группы А для детского и диетического питания — для стерилизованной смеси).

7.5 Контролируют следующие химические показатели безопасности сухих и стерилизованных смесей:

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593.

Определение токсичных элементов — в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт:

Свинец — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

Кадмий — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

Мышьяк — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628; ГОСТ 31707;

Ртуть — по ГОСТ 26927.

Определение остаточных количеств пестицидов — в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Определение афлатоксина В<sub>1</sub> — по ГОСТ 30711.

Определение радионуклидов: стронция-90 — по ГОСТ 32163, цезия-137 — по ГОСТ 32161.

7.6 Контроль содержания меламина — в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.7 Определение ингибитора трипсина — по ГОСТ 33427.

7.8 Определение олигосахаров — в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.9 Определение ГМО растительного происхождения — по ГОСТ 34150 и в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование продуктов осуществляют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующих видах транспорта и с соблюдением гигиенических требований.

8.2 Сухие смеси хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности не более 75 %; стерилизованные смеси — при температуре от 2 °С до 25 °С и относительной влажности не более 75 %.

8.3 Условия хранения сухих и стерилизованных смесей, а также сроки годности до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

Установленный и обоснованный срок годности приводят в документации на продукт конкретного наименования.

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

**Библиография**

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| [1] | Технический регламент<br>Таможенного союза ТР ТС 021/2011   | О безопасности пищевой продукции   |
| [2] | Технический регламент<br>Таможенного союза ТР ТС 027/2012   | О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012  | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств  |
| [4] | Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |  |
| [5] | Технический регламент<br>Таможенного союза ТР ТС 024/2011   | Технический регламент на масложировую продукцию  |
| [6] | Технический регламент<br>Таможенного союза ТР ТС 022/2011   | Пищевая продукция в части ее маркировки  |
| [7] | Технический регламент<br>Таможенного союза ТР ТС 005/2011   | О безопасности упаковки  |

Ключевые слова: специализированные продукты для детского питания, смеси на основе изолята соевого белка, диетическое лечебное питание для детей с первых дней жизни до 12 месяцев, сухие смеси, стерилизованные смеси

**БЗ 1—2020/125**

Редактор *Е.А. Моисеева*  
Технический редактор *И.Е. Черепкова*  
Корректор *Е.Д. Дульнева*  
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 11.12.2019. Подписано в печать 25.12.2019. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»  
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,  
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)