
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53495—
2009

МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное



Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИИЗ» Россельхозакадемии) и Государственным научным учреждением «Научно-исследовательский институт пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии» Россельхозакадемии (ГНУ «НИИ ПП и СПТ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 002 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 декабря 2009 г. № 708-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2010

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

МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**Технические условия**

*Flour for baby's nutrition.
Specifications*

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку для продуктов детского питания, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой крупы, термически необработанную, требующую варки, предназначенную для быстрого приготовления готового блюда и в качестве компонента для продуктов детского питания.

Требования, обеспечивающие безопасность муки для продуктов детского питания, изложены в 5; требования к качеству — в 4.1—4.4; требования к маркировке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты и классификатор:

- ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- ГОСТ Р 51650—2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена
- ГОСТ Р 51865—2002 Изделия макаронные. Общие технические условия
- ГОСТ Р 52466—2005 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия
- ГОСТ 4403—91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия
- ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия
- ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия
- ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности
- 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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия
- ГОСТ 20239—74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси
- ГОСТ 26791—89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 26971—86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности

ГОСТ Р 53495—2009

ГОСТ 26972—86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 27558—87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559—87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560—87 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668—88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B₁ и M₁

При м е ч а н и е — 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

Муку для продуктов детского питания в зависимости от вида сырья подразделяют:

- на муку рисовую;
- муку гречневую;
- муку овсяную.

4 Технические требования

4.1 Муку для продуктов детского питания производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 По органолептическим показателям мука для продуктов детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Мука для продуктов детского питания | | |
|---|--|--|--|
| | рисовая | гречневая | овсяная |
| Внешний вид | Однородный, сыпучий продукт с мелкими частицами оболочек | | |
| Цвет | Белый, белый с кремовым или желтоватым оттенками | Светло-бежевый, кремовый, бежевый с сероватым оттенком | Белый, белый с кремовым, желтоватым или сероватым оттенками |
| Запах | Свойственный рисовой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | Свойственный гречневой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | Свойственный овсяной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный рисовой муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов | Свойственный гречневой муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов | Свойственный овсяной муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов |
| Наличие минеральной примеси ¹⁾ | При разжевывании муки не должно ощущаться хруста | | |

¹⁾ При возникновении разногласий в определении наличия минеральной примеси в муке для детского питания (наличие хруста) проводится определение показателя «Зола нерастворимая в 10 %-ном растворе соляной кислоты» по ГОСТ Р 51865. Наличие золы нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты в муке для детского питания не допускается.

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

4.3 По физико-химическим показателям мука для продуктов детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Мука для продуктов детского питания | | |
|---|-------------------------------------|-----------|---------|
| | рисовая | гречневая | овсяная |
| Массовая доля влаги, %, не более | 12,0 | 12,0 | 10,0 |
| Кислотность, градусы, не более | 2,0 | 6,0 | 7,0 |
| Кислотное число жира, мг КОН на 1 г жира | 80,0 | 15,0 | 15,0 |
| Зараженность и загрязненность вредителями | Не допускается | | |
| Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или масса не более 0,4 мг) мг на 1 кг муки, не более | 3,0 | | |
| Готовность продукта к употреблению (при приготовлении из муки по способу, указанному на этикетке), мин, не более | 5,0 | | |
| Крупность помола, %*: Остаток на сите, не более (из шелковой ткани № 27 или полиамидной ткани № 27 ПА-120) по ГОСТ 4403. Проход через сите, не менее (из шелковой ткани № 38 или полиамидной № 41/43 ПА) по ГОСТ 4403 | 2,0 60,0 | | |
| Крупность помола, %**: Остаток на сите, не более (из проволочной сетки № 45) по [3]. Проход через сите, не менее (из полиамидной ткани № 43 ПА-70) по ГОСТ 4403 | 5,0 50,0 | | |
| * Для молочных, овощных, мясных смесей. ** Для каш. | | | |

4.4 Требования к сырью

- 4.4.1 При изготовлении муки для продуктов детского питания применяют следующее сырье:
крупу рисовую по ГОСТ 6292*;
крупу гречневую по ГОСТ 5550*;
крупу овсяную по ГОСТ 3034*.

4.5 Маркировка

- Маркировка муки для продуктов детского питания — по ГОСТ 26791, ГОСТ Р 51074.
Маркировка муки для продуктов детского питания, предназначенный к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.6 Упаковка

- 4.6.1 Упаковка — по ГОСТ 26791.
Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность муки для продуктов детского питания и разрешенная в установленном порядке к применению для контакта с пищевыми продуктами для детского питания.
- 4.6.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.
- 4.6.3 Муку для детского питания, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

* В части требований к крупе для детского питания.

5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, остаточных количеств пестицидов, радионуклидов, микотоксинов, микробиологических показателей, бенз(а)пирена, металломагнитной примеси, а также загрязненность и зараженность вредителями (насекомые и клещи) должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки для продуктов детского питания — по ГОСТ 27668.

П р и м е ч а н и е — По согласованию изготовителя и потребителя на поставку муки для детского питания допускается предусматривать дополнительные показатели качества: содержание белка, углеводов, жира, минеральных веществ по нормативам, изложенным в [1, п. 3.1.2.1].

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, зараженностью и загрязненностью муки вредителями (насекомые и клещи), наличием металломагнитной и минеральной примесей, а также микробиологическими, органолептическими и физико-химическими показателями в муке для продуктов детского питания устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.

7.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста — по ГОСТ 27558.

7.3 Определение минеральной примеси — по ГОСТ Р 51865.

7.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9404, ГОСТ 15113.4.

7.5 Определение кислотности — по ГОСТ 26971.

7.6 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.7 Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 27559.

7.8 Готовность продукта к употреблению — по ГОСТ 15113.3.

7.9 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

7.10 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ Р 52466.

7.11 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

7.12 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711, [4], [5], [6].

7.13 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26972.

7.14 Определение радионуклидов — по [7].

7.15 Определение остаточных количеств пестицидов — по [8].

7.16 Определение бенз(а)пирена — по ГОСТ Р 51650.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

8.2 Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Хранение муки для детского питания осуществляют при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

8.4 Срок хранения устанавливает изготовитель продукции, учитывая повышение кислотного числа жира в муке в соответствии с [9].

Рекомендуемый срок и режим хранения муки для детского питания приведены в приложении А.

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

Приложение А
(рекомендуемое)

**Рекомендуемый срок и режим хранения муки
для продуктов детского питания**

Хранение муки для детского питания осуществляют при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % со дня выработки:

для рисовой и гречневой муки — не более 6 мес.;

для овсяной — не более 4 мес.

Хранение муки для продуктов детского питания, предназначенной для промышленной переработки, осуществляют со дня выработки:

для рисовой и гречневой муки — не более 4 мес.;

для овсяной — не более 2 мес.

Муку для продуктов детского питания на предприятии-изготовителе рекомендуется хранить не более двух недель.

П р и м е ч а н и е — Сроки хранения должны быть снижены при достижении предельной величины кислотного числа жира в соответствии с таблицей 2 настоящего стандарта.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Коды ОКП на муку для продуктов детского питания

Таблица Б.1

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|--------------|
| Мука гречневая в пачках и пакетах из термосваривающихся материалов, масса нетто 350 г | 91 9722 1121 |
| Мука гречневая в пачках из картона, масса нетто 150 г | 91 9722 1463 |
| » » 250 г | 91 9722 1483 |
| » » 350 г | 91 9722 1493 |
| » » 500 г | 91 9722 1523 |
| Мука гречневая в пачках из картона ламинированного, масса нетто 300 г | 91 9722 1593 |
| » » 350 г | 91 9722 1693 |
| Мука гречневая в мешках бумажных непропитанных, масса нетто 30 кг | 91 9722 1896 |
| Мука рисовая в пачках и пакетах из термосваривающихся материалов, масса нетто 350 г | 91 9722 2111 |
| Мука рисовая в пачках из картона, масса нетто 150 г | 91 9722 2453 |
| » » 300 г | 91 9722 2473 |
| » » 350 г | 91 9722 2483 |
| » » 400 г | 91 9722 2493 |
| Мука рисовая в пачках из картона ламинированного, масса нетто 300 г | 91 9722 2583 |
| » » 350 г | 91 9722 2593 |
| Мука рисовая в мешках бумажных непропитанных, масса нетто 30 кг | 91 9722 2796 |
| Мука овсяная в мешках бумажных непропитанных, масса нетто 30 кг | 91 9722 3596 |

Приложение В
(справочное)*

**Химический состав и энергетическая ценность муки для детского питания
(справочное)***

Таблица В.1

| Мука для детского питания | Белок, % | Жир, % | Крахмал, % | Пищевые волокна, % | Минеральные вещества, мг/% | | | Витамины, мг/% | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---------------------------|----------|--------|------------|--------------------|----------------------------|--------|---------|----------------|----------------|----------------|-------------------------------|
| | | | | | Калий | Фосфор | Кальций | Железо | B ₁ | B ₂ | |
| Овсяная | 13,0 | 6,8 | 63,5 | 4,5 | 280 | 350 | 58 | 3,8 | 0,36 | 0,10 | 1,0 |
| Гречневая | 13,6 | 1,2 | 70,2 | 2,8 | 130 | 250 | 42 | 4,0 | 0,40 | 0,18 | 3,1 |
| Ржаная | 7,4 | 0,6 | 79,1 | 2,3 | 50 | 119 | 20 | 1,3 | 0,06 | 0,03 | 1,4 |
| | | | | | | | | | | | 259 |

* Справочник «Химический состав Российских продуктов питания». Москва, 2007 г.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] СанПиН 2.3.2.2401—2008 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078—01
- [3] ТУ14-4-1374—86 Сетки тканые для мукомольной промышленности
- [4] МУ 5177—90 Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
- [5] МУ 4.1.2204—07 Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокочастотной хроматографии
- [6] МУ 3184—84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания T-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
- [7] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
- [8] МУ 1350—75 Методические указания по определению хлорогранических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей
- [9] СанПиН 2.3.2.1324—2003 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения

УДК 664.761:641.562:006.354

ОКС 67.060

Н31

ОКП 91 9722

Ключевые слова: мука для детского питания, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 23.04.2010. Подписано в печать 13.05.2010. Формат 60x84^{1/2}. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,85. Тираж 311 экз. Зак. 396.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6