
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33933—
2016

Продукты диетического лечебного
и диетического профилактического питания

СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ

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 коллективом специалистов Национального фонда защиты потребителей (Россия) при участии Национальной ассоциации клинического питания (Россия), ТОО «Институт проблем питания КАП РК» (Республика Казахстан), ОО «Ассоциации диетологов и нутрициологов» (Республика Казахстан), ООО «Международный центр клинического питания» (Россия), ЗАО НФП «Новь» (Россия) по заказу Национального фонда защиты потребителей (Россия)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 августа 2016 г. № 90-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	Кыргыстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2016 г. № 1299-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33933—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

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»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 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 применения1
2 Нормативные ссылки1
3 Термины и определения2
4 Классификация3
5 Общие технические требования3
6 Правила приемки6
7 Методы контроля6
8 Транспортирование и хранение7
Приложение А (обязательное) Допускаемые отклонения по составу СБКС8
Приложение Б (справочное) Содержание незаменимых аминокислот в «сбалансированном белке» в соответствии с потребностями человека8
Приложение В (обязательное) Химический состав и энергетическая ценность СБКС9
Библиография11

Поправка к ГОСТ 33933—2016 Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть	
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания

СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ

Общие технические условия

Products for diet therapeutic and diet preventive nutrition. Dry complex protein blends. General specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на смеси белковые композитные сухие (далее — СБКС), относящиеся к специализированным продуктам и предназначенные для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше трех лет в качестве компонента для приготовления готовых блюд.

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 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 4523 Реактивы. Магний сернокислый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10766 Масло кокосовое. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 24370¹⁾ Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 26593 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

ГОСТ 26809 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу²⁾

ГОСТ 26927 Сыре и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929 Сыре и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сыре и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сыре и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сыре и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934 Сыре и продукты пищевые. Метод определения цинка

¹⁾ Действует ГОСТ 33772—2016.

²⁾ В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 55063—2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля», ГОСТ Р 55361—2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля».

ГОСТ 29245 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 30626 Продукты молочные сухие для детского питания. Общие технические условия

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 В₁ (тиамина)

ГОСТ 30627.6 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В₂ (рибофлавина)

ГОСТ 30648.1 Продукты молочные для детского питания. Метод 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 30705 Продукты молочные для детского питания. Метод определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 30706 Продукты молочные для детского питания. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

ГОСТ 31759 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 32052 Добавки пищевые. Лецитины Е322. 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

П р и м е ч а н и е — 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) 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 применены термины по [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 сухие белковые композитные смеси; СБКС: Специализированные пищевые продукты с содержанием белка от 40 % до 75 %, состоящие из белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких низкоперечисленных ингредиентов: мальтодекстрина, лецитина, полиненасыщенных жирных кислот, среднепепочечных триглицеридов, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, ароматизаторов, пробиотиков и пребиотиков и представляющие собой порошкообразные смеси, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц.

4 Классификация

4.1 СБКС в зависимости от применяемого сырья подразделяют на произведенные на основе:

- белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока);
- изолированных соевых белков;
- смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолированных соевых белков.

4.2 СБКС в зависимости от вносимых пищевых ингредиентов подразделяют на произведенные с добавлением одного или нескольких следующих пищевых ингредиентов:

- полиненасыщенных жирных кислот;
- среднецепочечных жирных кислот;
- лецитина (Е322);
- мальтодекстрин;
- пищевых волокон;
- витаминов;
- минеральных веществ;
- аминокислот;
- пробиотиков;
- пребиотиков;
- ароматизаторов.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 СБКС должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных в [1], [2], приложении А.

5.1.2 По органолептическим показателям СБКС должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порошкообразные продукты, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочеков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	От светлого до кремового
Вкус и запах	Свойственные основным ингредиентам данной СБКС, без посторонних привкусов и запахов

5.1.3 Химические показатели СБКС должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %*	От 40,0 до 75,0 включ.
Массовая доля жира, %, в т. ч. ненасыщенных жирных кислот, из них полиненасыщенных жирных кислот: - омега-3 - омега-6	От 5,0 до 20,0 включ. От 2,6 до 10,0 включ. От 0,2 до 1,6 включ. От 2,2 до 10,0 включ.
Массовая доля фосфолипидов, %	От 1,7 до 8,0 включ.
Массовая доля среднецепочечных жирных кислот, %	От 1,3 до 6,5 включ.
Массовая доля общих углеводов, %, в т. ч. пищевых волокон	От 20,0 до 50,0 включ. От 2,0 до 6,0 включ.

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	8,0
Чистота восстановленной СБКС, группа не ниже	1
Содержание витаминов и минеральных веществ в суточной порции СБКС, обогащенной витаминами и минеральными веществами, пребиотиками или соответствующими премиксами, %, от нормы физиологической потребности в конкретном компоненте	От 15,0 до 50,0 включ.
Перекисное число выделенного жира, не более ммоль активного кислорода/кг (мэк активного кислорода/кг)	4
Кислотность, град.	От 8,0 до 12,0 включ.

* Для белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) используют коэффициент пересчета 6,38; для изолятов соевого белка — 6,25; для смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолятов соевого белка — 6,25.

5.1.4 Содержание каждой незаменимой аминокислоты в суммарном белковом компоненте СБКС при использовании соевого белка или белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) или их смеси не должно быть ниже значения, указанного в приложении Б.

5.1.5 Изолят соевого белка и белки молока (казеина и/или белки сыворотки молока) должны характеризоваться высокой усвояемостью (значения истинной усвояемости более 97 %).

5.1.6 По показателям безопасности СБКС должны соответствовать требованиям [1], [2], [3], нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.7 Содержание функциональных ингредиентов в соответствии с таблицей В.3 (приложение В) с учетом рекомендованной физиологической потребности в витаминах и минеральных веществах для различных половозрастных групп взрослого населения и детей старше 3 лет — согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.8 Конкретная СБКС с установленным химическим составом (пищевой ценностью) и энергетической ценностью должна иметь доказанные лечебные и (или) профилактические свойства, подтвержденные результатами исследований ее клинической эффективности, позволяющие использовать ее в качестве компонента для приготовления готовых блюд диетического лечебного и диетического профилактического питания в соответствии с требованиями к организации диетического лечебного и диетического профилактического питания по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требование к сырью

5.2.1 Для изготовления СБКС применяют следующее сырье, соответствующее требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт [2]—[5]:

- концентрат сывороточных белков молока с массовой долей белка не менее 75 % [на абсолютно сухое вещество (а. с. в.)];
 - казеинаты с массовой долей белка не менее 80 % (на а. с. в.);
 - казециты с массовой долей белка не менее 80 % (на а. с. в.);
 - концентраты молочных белков с массовой долей белка не менее 85 % (на а. с. в.);
 - сухое обезжиренное молоко с массовой долей белка не менее 36 % (на а. с. в.);
 - сухое цельное молоко с массовой долей белка не менее 25,5 % (на а. с. в.);
 - изолированный соевый белок с массовой долей белка не менее 90 % (на а. с. в.);
 - мальтодекстрин;
 - сухие жировые концентраты на основе рафинированного дезодорированного растительного масла или масел по технической документации изготовителя с перекисным числом не более 2,0 ммоль активного кислорода/кг (мэк активного кислорода/кг);
 - масло кокосовое по ГОСТ 10766;
 - масло соевое по ГОСТ 31760;
 - масло кукурузное по ГОСТ 8808;
 - масло оливковое;

- масло рапсовое по ГОСТ 31759;
- масло сафлоровое;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло льняное;
- масло зародышей пшеницы;
- полиненасыщенные жирные кислоты классов Омега-3 и Омега-6 в порошкообразной форме по технической документации изготовителя с перекисным числом не более 2,0 ммоль активного кислорода/кг (мэкв активного кислорода/кг);
- среднечепочечные жирные кислоты в порошкообразной форме по технической документации изготовителя с перекисным числом не более 2,0 ммоль активного кислорода/кг (мэкв активного кислорода/кг);
- лецитин (Е322) по ГОСТ 32052;
- пищевые волокна различного происхождения, в т. ч. фруктоолигосахариды, галактоолигосахариды, а также камеди, пектины, альгинаты;
- пробиотические штаммы бактерий в порошкообразной форме;
- ароматизаторы натуральные;
- антислеживающие агенты;
- витамины по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- минеральные вещества (макро- и микроэлементы), их соли неорганические и органические или хелатные комплексы, разрешенные для использования в пищевых продуктах;
- аминокислоты и их смеси;
- витаминные смеси (премиксы);
- минеральные смеси (премиксы);
- витаминно-минеральные смеси (премиксы).

5.2.2 Характеристики используемых изолятов соевого белка должны включать информацию (спецификация фирмы-изготовителя, сертификаты соответствия и протоколы испытаний) по содержанию суммы олигосахаров (стахиозы, раффинозы) и уровню активности ингибитора трипсина по [2].

5.2.3 Допускается использовать аналогичное сырье, с аналогичными характеристиками (или по качеству не ниже указанных), разрешенное к применению в пищевой промышленности нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка СБКС в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать [1], [6], ГОСТ 14192 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

На этикетке в наименовании СБКС должно быть обозначение «Смесь белковая композитная сухая» с указанием торгового наименования.

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

- пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов), содержание витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах СБКС и в рекомендованной порции (в соответствии с приложением В);
- область применения в соответствии со Свидетельством о государственной регистрации и областью применения СБКС, установленной настоящим межгосударственным стандартом;
- рекомендации по использованию и способу приготовления.

5.3.3 Информация может быть дополнена:

- товарным знаком;
- штриховым кодом;
- справочной информацией по СБКС.

5.3.4 Маркировка СБКС, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка СБКС должна соответствовать требованиям [7] и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 СБКС фасуют:

- в картонные пачки с внутренним пакетом-вкладышем из комбинированного материала, разрешенные для контакта с сухими продуктами;
- металлические или комбинированные банки со сплошной или съемной крышкой, разрешенные для контакта с сухими продуктами;
- пакеты из многослойных полимерных материалов по ГОСТ 24370;
- другие материалы, разрешенные для контакта с сухими пищевыми продуктами.

5.4.3 Масса нетто в банке и пачке — от 100,0 до 500,0 г.

5.4.4 Масса нетто в пакете — от 1,0 до 10,0 кг.

5.4.5 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто — по ГОСТ 8.579.

5.4.6 СБКС, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Приемка — по ГОСТ 26809.

6.2 СБКС принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок — по ГОСТ 26809.

6.3 Качество СБКС по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

П р и м е ч а н и е — Допускается при использовании готовых премиксов в СБКС контролировать содержание витаминов по содержанию одного-трех отдельных микронутриентов, определенных методами по разделу 7, в соответствии со спецификацией производителя и их абсолютного и относительного содержания (соотношения).

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к анализу — по ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164.

7.2 Определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 8.579.

7.3 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 30648.2.

Определение содержания незаменимых аминокислот — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 30648.1:

- определение состава жирных кислот, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 30648.3.

7.6 Определение группы чистоты — по ГОСТ 29245.

7.7 Определение активной кислотности восстановленной СБКС — по ГОСТ 30648.5.

7.8 Определение индекса растворимости — по ГОСТ 30648.6.

7.9 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593.

7.10 Определение массовых долей витаминов:

- 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 В₁ — по ГОСТ 30627.5;

- витамина В₂ — по ГОСТ 30627.6;

- витамина В₆, витамина В₁₂, фолиевой кислоты, витамина Д₃, витамина К, пантотеновой кислоты — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение каротиноидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение массовых долей минеральных веществ:

- кальция, калия, натрия, йода — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- магния — по ГОСТ 4523;

- цинка — по ГОСТ 26934, ГОСТ 4174;

- железа — по ГОСТ 26928;

7.13 Определение энергетической ценности — по [6].

7.14 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Определение:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ 26933.

7.15 Определение афлатоксина B_1 , M_1 — по ГОСТ 30711.

7.16 Определение радионуклидов:

- цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161;
- стронция Sr-90 — по ГОСТ 32163.

7.17 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 30705, ГОСТ 30706.

7.18 Определение антибиотиков — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.19 Определение олигосахаров, ингибитора трипсина, пищевых волокон — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.20 Определение ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 30626.

8.2 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель в технологической инструкции согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(обязательное)

Допускаемые отклонения по составу СБКС

А.1 Допускаемые отклонения по составу СБКС приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Допускаемые отклонения, %
Белки, жиры, углеводы, пищевые волокна, жирные кислоты	±5
Магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В ₁ , В ₂ , В ₆ , пантотеновая кислота, ниацин, биотин	±8
Витамины А, В ₁₂ , D, Е, К, фолиевая кислота, йод, медь, марганец, хром, молибден	±10

Приложение Б
(справочное)Содержание незаменимых аминокислот в «сбалансированном белке»
в соответствии с потребностями человека

Таблица Б.1

Незаменимые аминокислоты	Значение показателя, мг/г белка
Гистидин (для детей)	19,0
Изолейцин	28,0
Лейцин	66,0
Лизин	58,0
Метионин + цистеин	25,0
Фенилаланин	63,0
Тreonин	34,0
Триптофан	11,0
Валин	35,0

Приложение В
(обязательное)

Химический состав и энергетическая ценность СБКС

В.1 Пищевая и энергетическая ценность в 100 г СБКС приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование показателя	Значение показателя
Энергетическая ценность, ккал	От 409,0 до 484,0 включ.
Белок, г	От 40,0 до 75,0 включ.
Жир, г	От 5,0 до 20,0 включ.
Углеводы, г	От 20,0 до 50,0 включ.
в т. ч. пищевые волокна, г	От 2,0 до 6,0 включ.

В.2 Пищевая и энергетическая ценность в 100 г СБКС, используемых в стандартных диетах для диетического лечебного питания и питания в учреждениях (отделениях) социальной защиты, приведена в таблице В.2.

Таблица В.2

Наименование показателя	Значение показателя
Энергетическая ценность, ккал	452,0
Белок, г	40,0
Жир, г	20,0
Углеводы, г	30,0
в т. ч. пищевые волокна, г	4,0

В.3 Содержание витаминов и минеральных веществ в рекомендуемой порции (20 г) СБКС, произведенной с добавлением витаминно-минерального премикса, приведено в таблице В.3.

Таблица В.3

Наименование показателя	Значение показателя
Витамин С, мг	От 13,5 до 45,0 включ.
Витамин В ₁ , мг	От 0,22 до 0,75 включ.
Витамин В ₂ , мг	От 0,4 до 0,9 включ.
Витамин В ₆ , мг	От 0,3 до 1,0 включ.
Ниацин, мг	От 3,0 до 10,0 включ.
Витамин В ₁₂ , мкг	От 0,45 до 1,5 включ.
Фолиевая кислота, мкг	От 60,0 до 200,0 включ.
Пантотеновая кислота, мг	От 0,75 до 2,5 включ.
Биотин, мкг	От 7,5 до 25,0 включ.
Витамин А, мкг рет. экв.	От 135,0 до 450,0 включ.
Витамин Е, мг ток. экв.	От 2,25 до 7,5 включ.

Окончание таблицы В.3

Наименование показателя	Значение показателя
Витамин D, мкг	От 1,5 до 5,0 включ.
Витамин K, мкг	От 18,0 до 60,0 включ.
Кальций, мг	От 150,0 до 500,0 включ.
Магний, мг	От 60,0 до 200,0 включ.
Калий, мг	От 375,0 до 1250,0 включ.
Железо, мг	От 1,5 до 5,0 включ.
Цинк, мг	От 1,8 до 6,0 включ.
Йод, мкг	От 22,5 до 75,0 включ.
Медь, мг	От 0,15 до 0,5 включ.
Марганец, мг	От 0,3 до 1,0 включ.
Хром, мкг	От 7,5 до 25,0 включ.
Молибден, мкг	От 10,0 до 35,0 включ.

Библиография

- [1] ТР ТС 027/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
- [3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологически вспомогательных веществ», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58
- [4] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67
- [5] ТР ТС 024/2011 >Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию, утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883
- [6] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881
- [7] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

Ключевые слова: специализированные пищевые продукты, смеси белковые композитные сухие (СБКС) для диетического лечебного и диетического профилактического питания, классификация, общие технические требования

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 25.11.2019. Подписано в печать 07.12.2019. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$. 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 info@gostinfo.ru

Поправка к ГОСТ 33933—2016 Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть	
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)