

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ

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

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—98 Молоко. Методы определения общего белка

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

ГОСТ 24556—89 (ИСО 6557-1—86, ИСО 6557-2—84) 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—91 Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов
 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 Ассортимент

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

- гречневая;
- рисовая;
- овсяная.

3.3 Характеристики

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

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