

Версія №1 від 23 вересня 2008 року.



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ПРОДУКТИ КИСЛОМОЛОЧНІ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ТА
ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ**

Технічні умови

ДСТУ

Видання офіційне

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2008

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН
Міністерство аграрної політики України

РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **І. Романчук**, канд. техн. наук
(керівник розробки), н.с. **Н.Васильєва**, м.н.с. **С.Андреус**.

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту
України від ____ _____ 200__ р. № ____

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту
України**

Держспоживстандарт України, 2008

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	5
4 Класифікування	5
5 Загальні технічні вимоги	6
6 Вимоги щодо безпеки	15
7 Вимоги щодо охорони довкілля	15
8 Маркування	15
9 Пакування	17
10 Правила транспортування та зберігання	18
11 Методи контролювання	18
12 Правила приймання	19
13 Гарантії виробника	20
ДОДАТОК А Код продукту	21
ДОДАТОК Б Інформаційні дані	22
ДОДАТОК В Приклади етикетних написів	26
ДОДАТОК Д Бібліографія	28

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Продукти кисломолочні для дитячого та дієтичного харчування. Технічні умови**Продукты кисломолочные для детского и диетического питания. Технические условия**

Products sour-milk for a children's and dietary feed Specifications

Чинний від _____

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на продукти кисломолочні для дитячого харчування (далі – продукти кисломолочні), одержані шляхом ферментації молока спеціальними заквасками.

1.2 Продукти кисломолочні призначені для харчування грудних дітей, дітей раннього віку при штучному та змішаному годуванні, а також для раціонального та дієтичного харчування дітей дошкільного та шкільного віку.

1.3 Вимоги щодо безпечності продуктів кисломолочних викладено в 5.2.3 – 5.2.6 і в розділах 6,7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції і послуг, затверджений наказом Держстандарту України від 30.12.97 № 822

ДСТУ IDF 73A:2003 Молоко та молочні продукти. Підрахунок кількості коліформ. Метод підрахунку колоній і метод визначення найімовірнішого числа за температури 30 °С

ДСТУ IDF 93A:2003 Молоко і молочні продукти. Визначення Salmonella

ДСТУ IDF 122C:2003 Молоко і молочні продукти. Підготовка проб і розведень для мікробіологічного дослідження

ДСТУ ISO 707: 2002 Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб

ДСТУ ISO 5538:2004 Молоко та молочні продукти. Відбирання проб. Контроль за якісними ознаками

ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі

ДСТУ 3662:200X* Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови

ДСТУ XXXX:200X* Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання

ДСТУ XXXX:200X* Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання

ДСТУ XXXX:200X* Молоко та молочні продукти. Методики визначення температури і маси нетто

ДСТУ XXXX:200X* Вершки-сировина. Технічні умови

ДСТУ XXXX:200X* Молоко та вершки. Методика визначення термостійкості за алкогольною пробою

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ-П 4518:2006 Продукти харчові. Споживче маркування. Загальні правила

ДСТУ 4834:2007 Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання

ДСТУ 4873:2007 Цукор молочний. Технічні умови

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги і контроль за якістю)

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Молоко та молочні продукти. Відбір проб і підготування їх до випробувань)

ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации (Молоко та молочні продукти. Методи визначення пастеризації)

* На розгляді

ГОСТ 8808-91 Масло кукурузное. Технические условия (Олія кукурудзяна. Технічні умови)

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия (Ящики з гофрованого картону. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізу)

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення та визначення кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначення молочнокислих мікроорганізмів)

ДСТУ

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Методи визначення дріжджів та плісняви)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким прошарком. Технічні умови)

ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Молоко та молочні продукти. Методи визначення залишкових кількостей хлорорганічних пестицидів)

ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

ГОСТ 25228-82 Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе (Молоко та вершки. Методи визначення термостійкості за алкогольною пробю)

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы определения температуры (Молоко. Методи визначення температури)

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути. (Сировина і продукти харчові. Метод визначення ртуті)

ГОСТ 26928-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа. (Сировина і продукти харчові. Метод визначення заліза)

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Ми-нерализация для определения содержания токсичных элементов. (Сировина і продукти харчові. Підготування проб. Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка. (Сировина і продукти харчові. Метод визначення миш'яку)

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца. (Сировина і продукти харчові. Методи визначення свинцю)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия. (Сировина і продукти харчові. Методи визначення кадмію)

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів)

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus* (Молоко та молочні продукти. Методи визначення *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 30627.1-98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина А (ретинола) (Продукти молочні для дитячого харчування . методи визначення масової частки вітаміну А (ретинолу))

ГОСТ 30627.2 -98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты) (Продукти молочні для дитячого харчування . методи визначення масової частки вітаміну С (аскорбінової кислоти))

ГОСТ 30627.3-98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина Е (токоферола) (Продукти молочні для дитячого харчування . методи визначення масової частки вітаміну Е (токоферолу))

ГОСТ 30627.4-98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина РР (ниацина) (Продукти молочні для дитячого харчування . методи визначення масової частки вітаміну РР (ніацину))

ГОСТ 30627.5-98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина В₁ (тиамина) (Продукти молочні для дитячого харчування . методи визначення масової частки вітаміну В₁ (тіаміну))

ГОСТ 30627.6-98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина В₂ (рибофлавина) (Продукти молочні для дитячого харчування . методи визначення масової частки вітаміну В₂ (рибофлавіну))

ГОСТ 30648.1-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира (Продукти молочні для дитячого харчування. Методи визначення жиру)

ГОСТ 30648.2-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка (Продукти молочні для дитячого харчування. Методи визначення загального білка)

ГОСТ 30648.3-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ (Продукти молочні для дитячого харчування. Методи визначення вологи та сухих речовин)

ГОСТ 30648.4-99 Продукты молочные для детского питания. Титрометрические методы определения кислотности (Продукти молочні для дитячого харчування. Титрометричні методи визначення кислотності)

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, встановлені в ДСТУ 2212. Нижче подано додаткові терміни, вжиті у цьому стандарті, та визначення позначених ними понять.

3.1 продукти кисломолочні для дитячого харчування

Продукти дитячого харчування, що виробляють із молока, призначеного для виробництва продуктів дитячого та дієтичного харчування, із застосуванням спеціальних заквасок та компонентів рецептури, здатних задовольнити фізіологічні потреби організму дитини певної вікової групи в харчових продуктах.

3.2 суміш адаптована кисломолочна

Продукт кисломолочний для дитячого харчування, який максимально наближений за своїм складом до жіночого молока, виготовлений із пастеризованого, нормалізованого коров'ячого молока, вершків та компонентів рецептури і призначений для харчування грудних дітей віком до 6 місяців.

3.3 суміш кисломолочна

Продукт кисломолочний для дитячого харчування, який частково наближений за своїм складом до жіночого молока та виготовляється із суміші натурального або

ДСТУ

відновленого коров'ячого молока, вершків та компонентів рецептури і призначений для харчування дітей від 6 місяців.

4 КЛАСИФІКУВАННЯ

4.1 Продукти кисломолочні залежно від сировини і заквасок, що їх застосовують під час виробництва, виробляють у такому асортименті:

- суміш адаптована кисломолочна, для грудних дітей від народження до 6 місяців;
- суміш кисломолочна, для дітей віком від 6 місяців;
- суміш кисломолочна з біфідобактеріями, для дітей віком від 6 місяців;
- кефір для дитячого харчування, від 6 місяців;
- кефір вітамінізований для дитячого харчування, від 6 місяців;
- напої кефірні для дитячого харчування, від 6 місяців;
- напої кефірні збагачені біфідобактеріями для дитячого харчування, від 6 місяців;
- йогурт для дитячого харчування, від 6 місяців;
- йогурт збагачений біфідобактеріями для дитячого харчування, від 6 місяців;
- сметана для дитячого харчування, від 12 місяців;
- сир кисломолочний для дитячого харчування, від 6 місяців;
- ацидофілін для дитячого харчування, від 6 місяців;
- простокваша для дитячого харчування, від 6 місяців;
- продукт кисломолочний збагачений біфідобактеріями для дітей дошкільного та шкільного віку.

4.2 Напої кисломолочні та йогурт можна виробляти з натуральними фруктово-ягідними наповнювачами.

4.3 Коди продукції згідно з ДК 016 зазначено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Кисломолочні продукти повинні відповідати вимогам цього стандарту. Їх виробляють за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими у встановленому порядку, з дотриманням державних санітарних правил для молокопереробних підприємств ДСП 4.4.4.011 [1]

5.2 Основні показники і характеристики

5.2.1 За органолептичними показниками продукти кисломолочні повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
-----------------	----------------

Зовнішній вигляд і консистенція	Однорідна рідина без часточок жиру та пластифікаторів білка
Смак і запах	Чистий кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів. Для продуктів з наповнювачами – зі смаком та ароматом наповнювача.
Колір	Білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Для продуктів з наповнювачами – з відтінком кольору наповнювача, рівномірний за всією масою продукту.

5.2.2 За фізико-хімічними показниками продукти кисломолочні повинні відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2 та 2.1.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники сумішей кисломолочних

Назва показника	Норма		Метод контролювання
	адаптованої	з біфідобактеріями	
1	2	3	4
Масова частка жиру, %	Від 2,5 до 3,5	Від 2,5 до 3,5	Згідно з ГОСТ 30648.1
Масова частка сухих речовин, %	Від 11,0 до 14,0	Від 11,0 до 14,0	Згідно з ГОСТ 30648.3
Масова частка білка, %	Від 1,4 до 1,7	Від 1,8 до 2,2	Згідно з ГОСТ 30648.2

Продовження таблиці 2

1	2	3	4
Кислотність титровна, °Т, не більше	17,0	17,0	Згідно з ГОСТ 30648.4
Масова частка мінеральних речовин:			
Кальцію, мг/л	Від 300 до 700	Від 600 до 900	Згідно з п. 11.14

ДСТУ

Фосфору, мг/л	Від 200 до 400	Від 300 до 500	Згідно з п. 11.14
Калію, мг/л	Від 500,0 до 800,0	Від 600,0 до 900,0	Згідно з п. 11.14
Натрію, мг/л	Від 150,0 до 300,0	Від 250,0 до 350,0	Згідно з п. 11.13
Магнію, мг/л	Від 40,0 до 60,0	Від 50,0 до 100,0	Згідно з п. 11.14
Марганцю, мкг/л	Від 20,0 до 100,0	Від 30,0 до 80,0	Згідно з п. 11.14
Міді, мкг/л	Від 300,0 до 600,0	Від 400,0 до 1000,0	Згідно з п. 11.14
Заліза, мг/л	Від 3,0 до 8,0	Від 5,0 до 14,0	Згідно з ГОСТ 26928
Цинку, мг/л	Від 3,0 до 10,0	Від 4,0 до 10,0	Згідно з ГОСТ 26934
Хлоридів, мг/л	Від 400,0 до 700,0	Від 600,0 до 800,0	Згідно з п. 11.14
Йоду, мкг/л	Від 50,0 до 100,0	Від 50,0 до 120,0	Згідно з п. 11.14
Золи, г/л	Від 3,0 до 4,0	Від 4,0 до 5,0	Згідно з п. 11.14
Масова частка вітамінів			
Ретинолу (А), мкг/л	Від 500,0 до 800,0	Від 600,0 до 800,0	Згідно з ГОСТ 30627.1
Токоферолу (Е), мг/л	Від 4,0 до 12,0	Від 5,0 до 12,0	Згідно з ГОСТ 30627.3
Кальциферолу (Д), мкг/л	Від 8,0 до 12,0	Від 10,0 до 12,0	Згідно з п. 11.15
Вітаміну К, мкг/л	Від 25,0 до 50,0	Від 25,0 до 60,0	Згідно з п. 11.15
Тіаміну (В ₁), мкг/л	Від 350,0 до 700,0	Від 400,0 до 800,0	Згідно з ГОСТ 30627.5

Продовження таблиці 2

1	2	3	4
Рибофлавіну (В ₂), мкг/л	Від 500,0 до 700,0	Від 600,0 до 1000,0	Згідно з ГОСТ 30627.6
Пантотенової кислоти (В ₅), мкг/л	Від 2500,0 до 3500,0	Від 2500,0 до 3500,0	Згідно з п. 11.15
Піридоксину (В ₆), мкг/л	Від 300,0	Від 500,0 до 700,0	Згідно з п. 11.15

л	до 500,0		
Ніацину (PP), мкг/л	Від 3000,0 до 8000,0	Від 4000,0 до 8000,0	Згідно з ГОСТ 30627.4
Фолієвої кислоти (В _с), мкг/л	Від 50,0 до 100,0	Від 50,0 до 150,0	Згідно з п. 11.15
Ціанкобаламіну (В ₁₂), мкг/л	Від 1,5 до 3,0	Від 1,5 до 3,0	Згідно з п. 11.15
Аскорбінової кислоти (С), мг/л	Від 40,0 до 100,0	Від 50,0 до 100,0	Згідно з ГОСТ 30627.2
Холіну, мг/л	Від 50,0 до 100,0	Від 50,0 до 80,0	Згідно з п. 11.15
Інозиту, мг/л	Від 20,0 до 30,0	Від 20,0 до 60,0	Згідно з п. 11.15
Біотину, мкг/л	Від 10,0 до 20,0	Від 10,0 до 40,0	Згідно з п. 11.15
Карнітину, мг/л	Від 10,0 до 20,0	Від 10,0 до 15,0	Згідно з п. 11.15
Наявність пероксидази	ВІДСУТНЯ		Згідно з ГОСТ 3623
Температура під час випуску підприємства, °С	4±2		Згідно з ГОСТ 26754 або ДСТУ XXXX*

- ДСТУ XXXX:200X Молоко та молочні продукти. Методики визначення температури і маси нетто. На розгляді

Таблиця 2.1 Фізико-хімічні показники продуктів кисломолочних

Назва показника	Норма для								Метод контролювання
	Продукти кисломолочні								
	Кефір, напої кефірні, напої кефірні з біфідобактеріями	Кефір вітамінізований	Йогурт	Збагачені біфідобактеріями	Сметана	Сир кисломолочний	Ацидофілін	Простокваша	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Масова частка жиру, %	Від 0,05 до 3,2	Від 0,05 до 3,2	Від 0,05 до 3,2	Від 0,05 до 3,2	Від 10,0 до 15,0	Від 3,5 до 15,0	Від 0,05 до 3,2	Від 0,05 до 3,2	Згідно з ГОСТ 30648.1
Масова частка сухих речовин, %, не менше	11,0	11,0	11,0	11,0	17,0	30,0	11,0	11,0	Згідно з ГОСТ 30648.3
Масова частка білку, %	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Від 7,0 до 17,0	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Згідно з ГОСТ 30648.2
Кислотність титровна, °Т	Від 80,0 до 100,0	Від 80,0 до 100,0	Від 70,0 до 100,0	Від 80,0 до 100,0	Від 65,0 до 100,0	Від 120,0 до 150,0	Від 90,0 до 120,0	Від 80,0 до 100,0	Згідно з ГОСТ 30648.4
Масова частка мінеральних речовин									
Кальцію, мг/100г	Від 60,0 до 140,0	Від 60,0 до 140,0	Від 60,0 до 140,0	Від 60,0 до 140,0	Від 70,0 до 100,0	Від 160,0 до 200,0	Від 60,0 до 140,0	Від 60,0 до 140,0	Згідно з п.11.14
Фосфору, г/100г.:	Від 30,0 до 120,0	Від 30,0 до 120,0	Від 30,0 до 120,0	Від 30,0 до 120,0	1)	1)	Від 30,0 до 120,0	Від 30,0 до 120,0	Згідно з п.11.14
Калію, мг/100г.:	Від 140 до 180	Від 140 до 180	Від 140 до 180	Від 140 до 180	Від 100 до 140	1)	Від 140 до 180	Від 140 до 180	Згідно з п.11.13
Натрію, г/100г, не більше	60,0	60,0	60,0	60,0	50,0	50,0	60,0	60,0	Згідно з п.11.13

ДСТУ

Продовження таблиці 2.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Золи, г/100г.	Від 0,5 до 0,8	Від 0,5 до 0,8	Від 0,5 до 0,8	Від 0,5 до 0,8	1)	Від 3,0 до 4,0	Від 0,5 до 0,8	Від 0,5 до 0,8	Згідно з п.11.14
Масова частка вітамінів									
Ретинолу (А), мкг	Від 35,0 до 50,0	Від 120,0 до 140,0	Від 35,0 до 50,0	Від 20,0 до 50,0	Від 120,0 до 155,0	Від 8,0 до 10,0	Від 35,0 до 50,0	Від 35,0 до 50,0	Згідно з ГОСТ 30627.1
Токоферолу (Е), мг/100г	Від 0,6 до 1,05	Від 0,9 до 1,5	Від 0,6 до 1,05	1)	1)	1)	Від 0,6 до 1,05	Від 0,6 до 1,05	Згідно з ГОСТ 30627.3
Кальциферолу (Д), мкг	Від 0,1 до 1,2	Від 0,3 до 2,2	Від 0,1 до 1,2	1)	1)	1)	Від 0,1 до 1,2	Від 0,1 до 1,2	Згідно з п.11.15
Тиаміну (В ₁), мг/100г	Від 0,07 до 0,09	Від 0,2 до 0,23	Від 0,07 до 0,09	Від 0,05 до 0,1	Від 0,01 до 0,05	1)	Від 0,07 до 0,09	Від 0,07 до 0,09	Згідно з ГОСТ 30627.5
Рибофлавіну (В ₂), мг/100г	Від 0,08 до 0,1	Від 0,2 до 0,25	Від 0,08 до 0,1	Від 0,1 до 0,2	Від 0,08 до 0,1	Від 0,08 до 0,25	Від 0,08 до 0,1	Від 0,08 до 0,1	Згідно з ГОСТ 30627.6
Пантотенові кислоти (В ₅), мг/100г	Від 0,3 до 0,6	Від 0,9 до 1,4	Від 0,3 до 0,6	1)	1)	1)	Від 0,3 до 0,6	Від 0,3 до 0,6	Згідно з п.11.15
Піридоксину (В ₆), мг/100г	Від 0,09 до 0,1	Від 0,2 до 0,25	Від 0,09 до 0,1	1)	1)	1)	Від 0,09 до 0,1	Від 0,09 до 0,1	Згідно з п.11.15
Ніацину (РР), мг/100г	Від 1,0 до 1,4	Від 1,4 до 2,2	Від 1,0 до 1,4	1)	Від 0,05 до 0,2	Від 0,01 до 0,04	Від 1,0 до 1,4	Від 1,0 до 1,4	Згідно з ГОСТ 30627.4
Фолієвої кислоти (В _с), мкг	Від 8,0 до 10,5	Від 12,0 до 20,0	Від 8,0 до 10,5	1)	1)	1)	Від 8,0 до 10,5	Від 8,0 до 10,5	Згідно з п.11.15

Продовження таблиці 2.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ціанкобаламіну (В ₁₂), мкг	Від 0,06 до 0,1	Від 0,14 до 0,4	Від 0,06 до 0,1	1)	1)	1)	Від 0,06 до 0,1	Від 0,06 до 0,1	Згідно з п.11.15
Аскорбінової кислоти (С), мг/л	Від 3,5 до 7,5	Від 5,0 до 8,0	Від 5,0 до 8,0	Від 2,0 до 8,0	Від 0,1 до 0,5	Від 0,05 до 0,1	Від 5,0 до 8,0	Від 5,0 до 8,0	Згідно з ГОСТ 30627.2
Холіну, мг/100г	Від 2,05 до 2,25	1)	Від 2,05 до 2,25	1)	1)	1)	Від 2,05 до 2,25	Від 2,05 до 2,25	Згідно з п.11.15
Інозиту, мг/100г	Від 2,8 до 3,3	1)	Від 2,8 до 3,3	1)	1)	1)	Від 2,8 до 3,3	Від 2,8 до 3,3	Згідно з п.11.15
Біотину, мкг	Від 11,0 до 20,0	Від 11,0 до 15,0	Від 11,0 до 20,0	1)	1)	1)	Від 11,0 до 20,0	Від 11,0 до 20,0	Згідно з п.11.15
Карнітину, мг/100г	Від 0,85 до 1,15	1)	Від 0,85 до 1,15	1)	1)	1)	Від 0,85 до 1,15	Від 0,85 до 1,15	Згідно з п.11.15
Наявність пероксидази	ВІДСУТНЯ								Згідно з ГОСТ 3623
Температура під час випуску з підприємства, °С	Від 2 до 6								Згідно з ГОСТ 26754 або ДСТУ XXXX*

¹ Не регламентується² ДСТУ XXXX:200X Молоко та молочні продукти. Методики визначення температури і маси нетто. На розгляді

ДСТУ

5.2.3 За мікробіологічними показниками продукти кисломолочні повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 – Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій, КУО/см ³ , не менше	1·10 ⁷ ¹⁾	згідно з ГОСТ 10444.11
Кількість життєздатних клітин біфідобактерій, КУО/см ³ , не менше	1·10 ⁶ ²⁾	Згідно з СанПиН 42-123-4940-88 МВК 10.10.2.2-2004
Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в 3,0 см ³ продукту. Для сиру кисломолочного – в 0,3 г.	Не дозволено ГОСТ	згідно з 9225 або ДСТУ ХХХХ:200Х* або ДСТУ IDF 73А
Патогенні мікроорганізми, зокрема Salmonella в 50,0 см ³ продукту. Для сиру кисломолочного – в 50,0 г.	Не дозволено	Згідно з ДСТУ IDF 93 А
Staphylococcus aureus в 10,0 см ³ продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30347, ГОСТ 10444.2
Плісняви, КУО/г, не більше. Для сиру кисломолочного – в 1,0 г.	1·10	Згідно з ГОСТ 10444.12
Дріжджі, КУО/г, не більше.	1·10 ³⁾	Згідно з ГОСТ 10444.12
Ацидофільні мікроорганізми, КУО/см ³ , не менше	1·10 ⁷ ⁴⁾	згідно з ГОСТ 10444.11
Примітка: 1) Для сиру кисломолочного норма становить не менше ніж 10 ⁶ 2) Норму контролюють лише для кисломолочних продуктів з біфідобактеріями 3) Для кисломолочних продуктів, що виробляють із застосуванням симбіотичної закваски, концентрату грибкової кефірної закваски чи аналогічної, норма дріжджів становить не менше 10 ⁴ КУО/г, для ацидофіліну - не більше 10 ³ КУО/г. 4) Норму контролюють лише для ацидофіліну.		

* ДСТУ ХХХХ:200Х Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання. На розгляді

5.2.4 Вміст токсичних елементів і мікотоксинів у продуктах кисломолочних не повинен перевищувати гранично допустимі рівні, передбачені СанПиН 42-123-4089 [12] та МБТ и СН № 5061 [2] і зазначені у таблиці 4.

Таблиця 4 – Гранично допустимі рівні токсичних елементів

Назва показника	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше	Метод контролювання
Токсичні елементи:		
Свинець	0,05	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,02	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,05	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,005	Згідно з ГОСТ 26927
Мікотоксини:		
Афлатоксин М1	не дозв. (<0,00002)	згідно з МВ № 4082 [5]

5.2.5 Вміст антибіотиків, гормональних препаратів та пестицидів у продуктах кисломолочних повинен відповідати вимогам, передбачені МБТ и СН № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

5.2.6 Вміст радіонуклідів у продуктах кисломолочних не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.3 Вимоги до сировини:

У виробництві продуктів дитячого харчування застосовується сировина, яка виробляється переважно у спеціальних сировинних зонах.

Порядок надання статусу спеціальної сировинної зони та загальні вимоги до них визначаються Кабінетом Міністрів України.

5.3.1 Сировина для виробництва кисломолочних продуктів для дитячого харчування повинна вироблятися із спеціальних сировинних зон згідно з чинними вимогами. Для виробництва кисломолочних продуктів для дитячого харчування використовують таку сировину:

- молоко коров'яче незбиране екстра та вищого ґатунку, згідно з ДСТУ 3662 та/або ДСТУ 3662¹ термостійкістю за алкогольною пробою не нижче II групи;
- вершки-сировину з масовою часткою жиру не більше 35 % не нижче вищого ґатунку згідно з ДСТУ ХХХХ², термостійкістю за алкогольною пробою не нижче другої групи згідно з ГОСТ 25228 або ДСТУ ХХХХ³;
- молоко знежирене, кислотністю не вище 19°Т, отримане при сепаруванні з молока згідно ДСТУ 3662, термостійкістю за алкогольною пробою не нижче другої групи згідно з ГОСТ 25228 або ДСТУ ХХХХ³;

¹ ДСТУ 3662:200X Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. На розгляді

² ДСТУ ХХХХ:200X Вершки-сировина. Технічні умови. На розгляді

³ ДСТУ ХХХХ:200X Молоко та вершки. Методика визначення термостійкості за алкогольною пробою. На розгляді

ДСТУ

- молоко коров'яче незбиране сухе вищого гатунку згідно з ДСТУ 4273, кислотністю не вище 18°Т, термостійкістю за алкогольною пробою, після відновлення, не нижче II групи;
- молоко коров'яче сухе знежирене згідно з ДСТУ 4273, кислотністю не вище 18°Т, термостійкістю за алкогольною пробою, після відновлення, не нижче II групи;
- вітаміни А, Д, Е, В₁, В₂, В₆, В₁₂, В_с, В₃, РР, Н, С у вигляді суміші вітчизняного або закордонного виробництва за наявності висновку санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я щодо застосування для виробництва продуктів дитячого харчування;
- олія кукурудзяна, рафінована, дезодорована згідно з ГОСТ 8808 або закордонного виробництва які дозволені Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я до застосування у дитячому харчуванні;
- олія соняшникова, рафінована, дезодорована згідно з ДСТУ 4492;
- екстракт солодовий для продуктів дитячого харчування згідно з чинними нормативними документами, або закордонного виробництва які дозволені центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я до застосування у дитячому харчуванні;
- цукор молочний згідно з ДСТУ 4873;
- бактеріальні концентрати прямого внесення, згідно з чинними нормативними документами, або закордонного виробництва які дозволені центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я до застосування у дитячому харчуванні;
- заквашувальний препарат, що містить пробіотичну мікрофлору та дозволений МОЗ України для використання у молочній промисловості;
- натуральні фруктово-ягідні наповнювачі вітчизняного або закордонного виробництва які дозволені Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я до застосування у дитячому харчуванні;
- іншу молочну сировину згідно з чинними нормативними документами, дозволену до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України, яка дозволена до застосування у дитячому харчуванні;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874.
- інші харчові продукти та добавки згідно з чинними нормативними документами, дозволені центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України до застосування у дитячому харчуванні.

5.3.2 Для визначення відповідності якості сировини та матеріалів, призначених для виробництва кисломолочних продуктів, проводять вхідний контроль згідно з ГОСТ 24297.

5.3.3 Сировина за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів повинна відповідати вимогам, встановленим у МБТ и СН № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3] та ГН 6.6.1.1-130 [4] та санітарно-гігієнічними вимогами.

5.3.4 Для виробництва продуктів дитячого харчування забороняється використання сировини, яка містить пестициди, важкі метали, радіонукліди, гормональні препарати, антибіотики та інші небезпечні речовини, наявність яких не

допускається державними санітарними нормами або рівні яких перевищують максимального допустимі.

5.3.5 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам. Закордонного виробництва - за наявності висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

5.3.6 Сировина, що використовується у виробництві продуктів кисломолочних, не може містити гормональних препаратів та генетично модифікованих організмів.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕЧНОСТІ

6.1 Під час виробництва продуктів кисломолочних необхідно виконувати вимоги безпеки, встановлені у ДСП 4.4.4.011[1] і ДНАОП 1.8.20-1.05 [6].

6.2 Загальні вимоги безпеки під час проведення технологічного процесу виробництва продуктів кисломолочних повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.3.002.

6.3 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.4 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам ДСН 3.3.6.042 [7], та ГОСТ 12.1.005.

6.5 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.6 Рівень шуму повинен відповідати вимогам ГОСТ 12.1.003.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води, підлягають очищенню і повинні відповідати вимогам СанПиН 4630 [9].

7.2 Контроль за викидом шкідливих речовин в атмосферу здійснюють згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [10].

7.3 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами повинна здійснюватись згідно з вимогами СанПиН 42-128-4690 [11].

8 МАРКУВАННЯ

Зміст етикеток обов'язково повинен бути узгоджений з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

8.1 Зміст маркування продуктів кисломолочних повинен відповідати вимогам ДСТУ-П 4518 та містити такі позначення:

- назва продукту, яка повинна відображати, що продукт призначений для дитячого харчування, власну назву (за наявності). Назва повинна відповідати основному інгредієнту і відображати консистенцію продукту;
- напис: «Схвалено МОЗ України для харчування дітей»;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва (місце виготовлення);
- товарний знак виробника;
- стан продукту (наприклад: сухі, рідкі, гомогенізовано, протерті тощо);

ДСТУ

- масу нетто одиниці пакування, г;
- склад продукту у порядку переваги складників, із зазначенням масової частки основного компонента, %; харчові добавки (уразі їх застосування);
 - харчову (поживну) цінність (вміст вітамінів, мінеральних речовин, а також макро- та мікроелементів, білків, жирів, вуглеводів) та енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал) на 100 г продукту (Додаток А);
- номер партії виробництва;
- призначення, умови використання;
 - рекомендації щодо вживання, з урахуванням віку дитини. За необхідності наносять напис: «Перед вживанням перемішати»;
- умови зберігання до та після відкриття спожиткового пакування;
 - строк придатності (число, місяць, рік). Дозволено зазначати годину, число, місяць і рік;
 - строк придатності після відкриття спожиткового пакування до споживання;
- номер партії виробництва;
 - дату виготовлення і дату пакування (число, місяць, рік). У разі, якщо строк придатності зазначено з урахуванням години, то дата виготовлення повинна складатися з години, числа, місяця року;
- знак для товарів та послуг (за наявності);
- штриховий код згідно з ДСТУ 3147;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт.

Не дозволено наносити на тару зображення дитини. На спожитковій тарі продуктів для догодовування дітей наносять інформацію щодо віку, з якого рекомендовано догодовувати.

8.2 Маркування кожної одиниці транспортної тари повинно містити наступну інформацію:

- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва (місце виготовлення);
- назву продукту, власну назву (за наявності);
- номер партії виробництва;
 - кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності, наносять на непрозоре пакування;
- умови зберігання;
- знак для товарів та послуг (за наявності);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт.

8.3 Маркування виконують державною мовою України.

8.4 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знаку “Оберігати від нагрівання” та “Продукція, що швидко псується”.

8.5 Приклад тексту етикетки на продукти кисломолочні та наведено в додатку В.

8.6 Етикетки продуктів, на яких використовуються символи повинні містити лише такі символи, які були затверджені відповідними міжнародними та регіональними організаціями з питань стандартизації.

8.7 Приклад умовного позначення:

«Кефір для дитячого та дієтичного харчування _____ 2,5% жиру.
ДСТУ XXXX:XXXX». (власна назва, за наявності)

8.8 Маркування наносять на етикетку, ярлик, поверхню спожиткової та транспортної тари способом, який забезпечує чіткість його читання.

8.9 У разі постачання на експорт, додаткові вимоги до маркування зазначають у договорі – контракті.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Продукти кисломолочні пакують масою нетто від 50 г до 200г у спожиткове пакування.

9.2 Продукти кисломолочні у спожитковому пакуванні з підприємства-виробника випускають у транспортній тарі: груповому пакуванні (блоками) у термозсідальній плівці згідно з ГОСТ 25951, лотках із вічками згідно з ГОСТ 9142, ящиках картонних або полімерних. Стики клапанів картонних ящиків із продуктами кисломолочними повинні бути склеєні клейковою стрічкою згідно з ГОСТ 18251 або поліетиленовою стрічкою згідно з ГОСТ 20477.

9.3 Спожиткове та транспортне пакування закривають способом, який гарантує його цілісність під час зберігання, транспортування та реалізування продуктів кисломолочних.

9.4 Дозволено використовувати усі види пакувальних матеріалів, спожиткового пакування та транспортної тари, що дозволені центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для пакування молочних продуктів для дитячого харчування, та які забезпечують цілісність спожиткового пакування.

9.5 Маса нетто транспортного пакування – не більше ніж 10 кг.

9.6 Допустимі відхили маси нетто для пакувальної одиниці нормуються згідно з Р50 -056 [13] та таблицею 5.

Таблиця 5 – допустимі відхили маси нетто у пакувальній одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, г, см ³	Значення границі допустимого відхилення від номінального значення	
	%	г, см ³
Понад 50 до 100 включно	-	4,5
Понад 100 до 200 »	4,5	-

9.7 Тара та пакувальні матеріали мають бути чисті, сухі, без плісняви і стороннього запаху та відповідати вимогам чинної нормативної документації.

9.8 Додаткові вимоги до пакування можуть бути передбачені договором або контрактом.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ**10.1** Транспортування

ДСТУ

10.1.1 Продукти кисломолочні дозволено транспортувати усіма видами транспорту з ізотермічним кузовом відповідно до правил перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, які чинні на певному виді транспорту.

10.1.2 Транспортні засоби, що перевозять продукти кисломолочні, повинні бути чисті та дезинфіковані.

10.2 Зберігання

10.2.1 Строки придатності продуктів кисломолочних можуть встановлюватися виробником самостійно (залежно від якості сировини, рівня технології виробництва, характеристик обладнання, умов фасування та властивостей пакувальних матеріалів) за умови відповідності продуктів кисломолочних вимогам цього стандарту та погодження цих строків з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання та готування проб до випробувань проводять згідно з ДСТУ ISO 707, ДСТУ 4834, ГОСТ 26929, ДСТУ ISO 5538; готування зразків і розведень для мікробіологічних досліджувань – згідно з ДСТУ IDF 122С або ГОСТ 9225, або ДСТУ ХХХХ¹.

11.2 Смак, запах та консистенцію визначають органолептично; зовнішній вигляд, колір, якість пакування та маркування перевіряють візуально.

11.3 Масову частку жиру визначають згідно з ГОСТ 30648.1; масову частку білка - згідно з ГОСТ 30648.2; масову частку сухих речовин - згідно з ГОСТ 30648.3; титровану кислотність – згідно з ГОСТ 30648.4; визначення пероксидази – згідно з ГОСТ 3623.

11.4 Вміст токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 30178 також: свинцю – згідно з ГОСТ 26932, кадмію – згідно з ГОСТ 26933, миш'яку – згідно з ГОСТ 26930, ртуті – згідно з ГОСТ 26927.

11.5 Температуру і масу нетто визначають згідно з ГОСТ 3622.

11.6 Визначення мікотоксинів - згідно з методичними вказівками № 4082 [5].

11.7 Вміст пестицидів визначають згідно з ГОСТ 23452 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3], антибіотиків – згідно з МУ № 3049 [14].

11.8 Визначення гормональних препаратів проводять згідно з методичними рекомендаціями № 2944 [15] та методичними рекомендаціями № 3208 [16].

11.9 Вміст радіонуклідів визначають згідно з МУ 5778 та МУ 5779 [17], [18].

11.10 Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій, визначають згідно з ГОСТ 10444.11.

¹ ДСТУ ХХХХ:200Х Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання. На розгяді

11.11 Визначення патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерій роду *Salmonella* - згідно з ДСТУ IDF 93A та методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України. Визначення *Staphylococcus aureus* - згідно з ГОСТ 30347 та ГОСТ 10444.2. Бактерії групи кишкової палички (коліформи) – згідно з ГОСТ 9225 або ДСТУ ХХХХ¹⁾ або ДСТУ IDF 73A.

11.12 Визначення кількості життєздатних клітин біфідобактерій згідно з СанПиН 42-123-4940, МВК 10.10.2.2-2004 та «Інструкцією» [20], [21], [22].

11.13 Визначення мінеральних речовин калію та натрію – за методикою, внесеною в галузевий реєстр, який має свідоцтво про метрологічну атестацію.

11.14 Масові частки йоду, фосфору, магнію, марганцю, хлоридів, контролюють по фактичній закладці згідно рецептур, заліза – згідно з ГОСТ 26928., кальцію та золи – згідно з методами, затвердженими в установленому порядку, центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

11.15 Масові частки вітамінів, які вносяться у складі вітамінного комплексу контролюють: аскорбінової кислоти (вітамін С) – згідно з ГОСТ 30627.2; токоферола (вітамін Е) – ГОСТ 30627.3; ніацину (вітамін РР) – ГОСТ 30627.4; тіаміну (вітамін В₁) – ГОСТ 30627.5; рибофлавіну (вітаміну В₂) – ГОСТ 30627.6; ретинолу (вітамін А) – ГОСТ 30627.1. Вміст решти вітамінів, які входять до вітамінного комплексу, вміст амінокислот, які входять до амінокислотного комплексу, контролюють згідно рецептурної закладки розрахунковим шляхом у кожній партії.

11.16 Визначення промислової стерильності проводять згідно з ГОСТ 9225 та/ або ДСТУ ХХХХ¹⁾.

11.17 Дозволено застосовувати інші стандартні методики, методи та засоби вимірювання, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту, та мають відповідне метрологічне забезпечення відповідно до чинного законодавства України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Кисломолочні продукти приймають партіями. Правила приймання, визначення партії, об'єм вибірки та відбирання проб проводять згідно з ДСТУ ХХХХ¹⁾, та/або ДСТУ ISO 707, ГОСТ 26809.

12.2 Кожну партію кисломолочних продуктів супроводжують документом, що підтверджує їх безпечність та якість.

12.3 Для визначення відповідності якості кисломолочних продуктів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне і періодичне контролювання.

¹⁾ ДСТУ ХХХХ:200Х Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання. На розгяді

ДСТУ

12.4 Приймальному контролю підлягає кожна партія кисломолочних продуктів за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, масою нетто, якістю пакування і маркування.

12.5 Порядок і періодичність контролювання за показниками безпеки (вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів) здійснюють відповідно до МР 4.4.4.-108 [19].

12.6 В разі отримування незадовільних результатів випробовувань хоча б за одним із показників органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних і показників безпеки проводять повторне аналізування подвійної кількості об'єднаної проби продукції тієї самої партії.

Незадовільні результати після повторного випробовування розповсюджують на всю партію і партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність кисломолочних продуктів вимогам цього стандарту за умов дотримування умов транспортування та зберігання.

13.2 Строк придатності та умов зберігання продуктів кисломолочних повинні відповідати вимогам, зазначеним у п. 10.2.

**Додаток А
(довідковий)****КОД ПРОДУКТУ ЗГІДНО З ДК – 016**

Таблиця А.1- Код ДКПП

Назва продукту	Код ДКПП
Продукти дитячого і дієтичного харчування	15.88.10
Дитяче харчування на молочній основі рідке чи пастоподібне	15.88.10.732

Додаток Б
(обов'язковий)

Інформаційні дані про поживну цінність та калорійність на 100 г сумішей кисломолочних

Таблиця Б.1

Назва показника	Норма для	
	Суміші	
	Кисломолочної адаптованої	Кисломолочної та кисломолочної з біфідобактеріями
1	2	3
Жир, г	Від 2,5 до 3,5	Від 2,5 до 3,5
Вуглеводи, г в т.ч. лактози, г, не менше	Від 6,5 до 8,0 7,0	Від 7,0 до 9,0 -
Білок	Від 1,4 до 1,7	Від 1,8 до 2,2
Масова частка мінеральних речовин:		
Кальцію, мг/л	Від 300 до 700	Від 600 до 900
Фосфору, мг/л	Від 200 до 400	Від 300 до 500
Калію, мг/л	Від 500 до 800	Від 600 до 900
Натрію, мг/л	Від 150 до 300	Від 250 до 350
Магнію, мг/л	Від 40 до 60	Від 50 до 100
Марганцю, мкг/л	Від 20 до 100	Від 30 до 80
Міді, мкг/л	Від 300 до 600	Від 400 до 1000
Заліза, мг/л	Від 3 до 8	Від 5 до 14
Цинку, мг/л	Від 3 до 10	Від 4 до 10
Хлоридів мг/л	Від 400 до 700	Від 600 до 800
Йоду, мкг/л	Від 50 до 100	Від 50 до 120
Золи, г/л	Від 3 до 4	Від 4 до 5
Масова частка вітамінів		
Ретинолу (А), мкг/л	Від 500 до 800	Від 600 до 800
Токоферол (Е), мг/л	Від 4 до 12	Від 5 до 12
Кальциферолу (Д), мкг/л	Від 8 до 12	Від 10 до 12
Вітаміну К, мкг/л	Від 25 до 50	Від 25 до 60
Тіаміну (В ₁), мкг/л	Від 350 до 700	Від 400 до 800
Рибофлавіну (В ₂), мкг/л	Від 500 до 700	Від 600 до 1000
Пантотенової кислоти (В ₅), мкг/л	Від 2500 до 3500	Від 2500 до 3500
Піридоксину мкг/л (В ₆),	Від 300 до 500	Від 500 до 700
Ніацину (РР), мкг/л	Від 3000 до 8000	Від 4000 до 8000

Продовження таблиці Б.1

1	2	3
Фолієвої кислоти (В _с), мкг/л	Від 50 до 100	Від 50 до 150
Ціанкобаламіну (В ₁₂), мкг/л	Від 1,5 до 3,0	Від 1,5 до 3,0
Аскорбінової кислоти (С), мг/л	Від 40 до 100	Від 50 до 100
Холіну, мг/л	Від 50 до 100	Від 50 до 80
Інозиту, мг/л	Від 20 до 30	Від 20 до 60
Біотину, мкг/л	Від 10 до 20	Від 10 до 40
Карнітину, мг/л	Від 10 до 20	Від 10 до 15
Енергетична цінність, ккал	72,5-94,3	73,7-96,3

Примітка. Під час розрахування калорійності продуктів кисломолочних застосовують таку формулу:

$$K = 4 \cdot (M_6 + M_B) + 9 \cdot M_{ж},$$

де К – калорійність, ккал;

M₆ – масова частка білка, г/100 г продукту;

M_B - масова частка вуглеводів, г/100 г продукту;

M_ж - масова частка жиру, г/100 г продукту;

4 - коефіцієнт калорійності 1 г білка або 1 г вуглеводів у продукті, ккал/г;

9 - коефіцієнт калорійності 1 г жиру в продукті, ккал/г.

Назва показника	Продукти кисломолочні									
	Кефір		Кефірні напої		Йогурт	Збагачені біфідобактеріями	Сметана	Сир кисломолочний	Ацидофілін	Просто-кваша
	Кефір	Вітамінізований	Кефірні напої	з біфідобактеріями						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Жир, г	Від 0,05 до 3,2	Від 0,05 до 3,2	Від 0,05 до 3,2	Від 0,05 до 3,2	Від 0,05 до 3,2	Від 0,05 до 3,2	Від 10 до 15	Від 3,5 до 15	Від 0,05 до 6,0	Від 0,05 до 6,0
Білок, г	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2	Від 7 до 17	Від 2,0 до 3,2	Від 2,0 до 3,2
Вуглеводи, г	Від 3,8 до 4,1	Від 3,8 до 4,1	Від 4,0 до 12,0	Від 4,0 до 12,0	Від 4,0 до 12,0	Від 3,8 до 14,0	Від 3,0 до 4,0	Від 2,0 до 3,0	Від 3,8 до 4,1	Від 3,8 до 4,1
Масова частка мінеральних речовин:										
Кальцію, мг/100г	Від 60 до 140	Від 60 до 140	Від 60 до 140	Від 60 до 140	Від 60 до 140	Від 60,0 до 140,0	Від 70 до 100	Від 160 до 200	Від 60 до 140	Від 60 до 140
Фосфору, мг/100г	Від 30 до 120	Від 30 до 120	Від 30 до 120	Від 30 до 120	Від 30 до 120	Від 30,0 до 120,0	1)	1)	Від 30 до 120	Від 30 до 120
Калію, мг/100г	Від 140 до 180	Від 140 до 180	Від 140 до 180	Від 140 до 180	Від 140 до 180	Від 140 до 180	Від 100 до 140	1)	Від 140 до 180	Від 140 до 180
натрію, не більше, мг/100г	60	60	60	60	60	60,0	50	50	60	60
золи, г/100г.	Від 0,5 до 0,8	Від 0,5 до 0,8	Від 0,5 до 0,8	Від 0,5 до 0,8	Від 0,5 до 0,8	Від 0,5 до 0,8	1)	Від 3 до 4	Від 0,5 до 0,8	Від 0,5 до 0,8
Масова частка вітамінів.										
Ретинолу (А), мкг	Від 35 до 50	Від 120 до 140	Від 35 до 50	Від 35 до 50	Від 35 до 50	Від 20,0 до 50,0	Від 120 до 155	Від 8 до 10	Від 35 до 50	Від 35 до 50
Токоферолу (Е), мг/100г	Від 0,6 до 1,05	Від 0,9 до 1,5	Від 0,6 до 1,05	Від 0,6 до 1,05	Від 0,6 до 1,05	1)	1)	1)	Від 0,6 до 1,05	Від 0,6 до 1,05
Кальциферолу (Д), мкг	Від 0,1 до 1,2	Від 0,3 до 2,2	Від 0,1 до 1,2	Від 0,1 до 1,2	Від 0,1 до 1,2	1)	1)	1)	Від 0,1 до 1,2	Від 0,1 до 1,2
Тіаміну (В ₁), мг/100г	Від 0,07 до 0,09	Від 0,2 до 0,23	Від 0,07 до 0,09	Від 0,07 до 0,09	Від 0,07 до 0,09	Від 0,05 до 0,1	Від 0,01 до 0,05	1)	Від 0,07 до 0,09	Від 0,07 до 0,09
Рибофлавіну (В ₂), мг/100г	Від 0,08 до 0,1	Від 0,2 до 0,25	Від 0,08 до 0,1	Від 0,08 до 0,1	Від 0,08 до 0,1	Від 0,1 до 0,2	Від 0,08 до 0,1	Від 0,08 до 0,25	Від 0,08 до 0,1	Від 0,08 до 0,1
Пантотенової кислоти (В ₅), мг/100г	Від 0,3 до 0,6	Від 0,9 до 1,4	Від 0,3 до 0,6	Від 0,3 до 0,6	Від 0,3 до 0,6	1)	1)	1)	Від 0,3 до 0,6	Від 0,3 до 0,6

Продовження таблиці Б.2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Піридоксину (B ₆), мг/100г	Від 0,09 до 0,1	Від 0,2 до 0,25	Від 0,09 до 0,1	Від 0,09 до 0,1	Від 0,09 до 0,1	1)	1)	1)	Від 0,09 до 0,1	Від 0,09 до 0,1
Ніацину (PP), мг/100г	Від 1,0 до 1,4	Від 1,4 до 2,2	Від 1,0 до 1,4	Від 1,0 до 1,4	Від 1,0 до 1,4	1)	Від 0,05 до 0,2	Від 0,01 до 0,04	Від 1,0 до 1,4	Від 1,0 до 1,4
Фолієвої кислоти (B ₉), мкг	Від 8,0 до 10,5	Від 12,0 до 20,0	Від 8,0 до 0,5	Від 8,0 до 10,5	Від 8,0 до 10,5	1)	1)	1)	Від 8,0 до 10,5	Від 8,0 до 10,5
Ціанковаланіну (B ₁₂), мкг	Від 0,06 до 0,1	Від 0,14 до 0,4	Від 0,06 до 0,1	Від 0,06 до 0,1	Від 0,06 до 0,1	1)	1)	1)	Від 0,06 до 0,1	Від 0,06 до 0,1
Аскорбінової кислоти (C), мг/л	Від 3,5 до 7,5	Від 5,0 до 8,0	Від 5,0 до 8,0	Від 5,0 до 8,0	Від 5,0 до 8,0	Від 2,0 до 8,0	Від 0,1 до 0,5	Від 0,05 до 0,1	Від 5,0 до 8,0	Від 5,0 до 8,0
Холіну, мг/100г	Від 2,05 до 2,25	1)	Від 2,05 до 2,25	Від 2,05 до 2,25	Від 2,05 до 2,25	1)	1)	1)	Від 2,05 до 2,25	Від 2,05 до 2,25
Інозиту, мг/100г	Від 2,8 до 3,3	1)	Від 2,8 до 3,3	Від 2,8 до 3,3	Від 2,8 до 3,3	1)	1)	1)	Від 2,8 до 3,3	Від 2,8 до 3,3
Біотину, мкг	Від 11,0 до 20,0	Від 11,0 до 15,0	Від 11,0 до 20,0	Від 11,0 до 20,0	Від 11,0 до 20,0	1)	1)	1)	Від 11,0 до 20,0	Від 11,0 до 20,0
Карнітину, мг/100г	Від 0,85 до 1,15	1)	Від 0,85 до 1,15	Від 0,85 до 1,15	Від 0,85 до 1,15	1)	1)	1)	Від 0,85 до 1,15	Від 0,85 до 1,15
Енергетична цінність, ккал	Від 23,65 до 58,0	Від 23,65 до 58,0	Від 24,45 до 89,6	Від 24,45 до 89,6	Від 24,45 до 89,6	Від 23,65 до 97,6	Від 110,0 до 163,8	Від 67,5 до 215,0	Від 23,65 до 83,2	Від 23,65 до 83,2

Примітка. Під час розрахування калорійності продуктів кисломолочних застосовують таку формулу:

$$K = 4 \cdot (M_6 + M_B) + 9 \cdot M_{ж},$$

де K – калорійність, ккал;

M_б – масова частка білка, г/100 г продукту;

M_в – масова частка вуглеводів, г/100 г продукту;

M_ж – масова частка жиру, г/100 г продукту;

4 – коефіцієнт калорійності 1 г білка або 1 г вуглеводів у продукті, ккал/г;

9 – коефіцієнт калорійності 1 г жиру в продукті, ккал/г.

**Додаток В
(обов'язковий)**

Приклади етикетних написів

ЕТИКЕТКА

**На продукти кисломолочні для дитячого харчування за ДСТУ XXXX:2008
Кефір для дитячого харчування, 2,5% жиру**

Знак для товарів та послуг (торгова марка)

Назва продукту «Кефір для дитячого харчування, 2,5%»

Дитяче харчування

Рекомендовано для харчування дітей віком від 6 місяців.

Склад: молоко коров'яче незбиране, симбіотична кефірна закваска.

Поживна цінність	100 г кефіру
	Кефір для дитячого харчування, віком від 6 місяців
Жир, г	2,5
Вуглеводи, г	4,1
Білок	3,1
Мінеральні речовини, мг/л:	
кальцій	Від 60 до 140
фосфор	Від 30 до 120
калію	Від 140 до 180
Натрію, не більше	60,0
Вітаміни, мкг/л	
ретинол (А)	Від 35 до 50
токоферол (Е), мг/л	Від 0,6 до 1,05
кальциферол (Д)	Від 0,1 до 1,2
Тиамін (В ₁)	Від 0,07 до 0,09
Рибофлавін (В ₂)	Від 0,08 до 0,1
Пентотенова кислота (В ₅)	Від 0,3 до 0,6
Піридоксин (В ₆)	Від 0,09 до 0,1
Ніацин (РР)	Від 1,0 до 1,4
Фолієва кислота (В _с)	Від 8,0 до 10,5
Ціанковаланін (В ₁₂)	Від 0,06 до 0,1
Аскорбінова кислота (С), мг/л	Від 3,5 до 7,5
Холін, мг/л	Від 2,05 до 2,25
Інозит, мг/л	Від 2,8 до 3,3
біотін	Від 11,0 до 20,0
Карнитин, мг/л	Від 0,85 до 1,15
Енергетична цінність, ккал	51,3

- напис «Схвалено МОЗ України для харчування дітей»;

- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва (місце виготовлення);

- масу нетто одиниці пакування;

- склад продукту у порядку переваги складників, із зазначенням масової частки основного компонента, %; харчові добавки (уразі їх застосування);

- харчову (поживну) цінність (вміст вітамінів, мінеральних речовин, а також макро- та мікроелементів, білків, жирів, вуглеводів) та енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал) на 100 г продукту;

- призначення, умови використання;

ДСТУ

- рекомендації щодо вживання, з урахуванням віку дитини. За необхідності наносять напис: «Перед вживанням перемішати»;
- умови зберігання до та після відкриття спожиткового пакування;
- строк придатності (число, місяць, рік). Дозволено зазначати годину, число, місяць і рік;
- строк придатності після відкриття спожиткового пакування до споживання;
- дату виготовлення і дату пакування (число, місяць, рік). У разі, якщо строк придатності зазначено з урахуванням години, то дата виготовлення повинна складатися з години, числа, місяця року;
- знак для товарів та послуг (за наявності);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт.
- штриховий код EAN;

Додаток Д (довідковий) БІБЛІОГРАФІЯ

1 ДСП 4.4.4.011-98

Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств, затверджені МОЗ України від 11.09.98 № 4.4.4.011

2 МБТ и СН № 5061-89	Медиико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затвержені МОЗ СРСР 01.08.1989, №5061
3 8.8.1.2.3.4-000-2001	ДСанПіН Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001 № 137
4 ГН 6.6.1.1-130-2006	Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs^{137} і Sr^{90} у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України від № 256 від 03.05.2006
5 МУ 4082-86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки по виявленню, ідентифікації та визначенню афлотоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР від 20.03.86
6 ДНАОП 1.8.20-1.05-99	Правила охорони праці для працівників підприємств по переробці молока, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці 22.07.99, №137
7 ДСН 3.3.6.042-99	Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України від 01.12.1999, № 42
8 СНиП 2.04.05-91	Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалення, вентиляція та кондиціонування), затверджені Державним комітетом СРСР по будівництву та інвестиціям від 28.11.91 № 2.04.05
9 СанПиН 4630-88	Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630
10 ДСП 201-97	Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України від 09.07.97 №201
11 СанПиН 42-128-4690- 88	Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених пунктів), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690
12 СанПиН 42-123-4089-86	Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Гранично допустимі концентрації важких металів та миш'яка у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 31.03.86

ДСТУ

- 13 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України від 18.07.1996 № 300
- 14 МУ № 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки щодо визначення залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 29.06.84 № 3049
- 15 МР № 2944-83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства (Методичні рекомендації щодо визначення хімічним методом залишкових кількостей диетилстильбестролу у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 09.12.83 №2944
- 16 МР № 3208-85 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17 в продуктах животноводства (Методичні рекомендації щодо визначення хімічним методом залишкових кількостей естрадиолу-17 у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 17.01.85 № 3208
- 17 МУ № 5778-91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Методичні вказівки. Визначення у харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91
- 18 МУ № 5779-91 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України від 02.07.2004 № 329.
- 19 МР 4.4.4.-108-2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України від 02.07.2004 № 329
- 20 «Інструкція» Інструкція по мікробіологічному контролю виробництва на підприємствах молочної промисловості (Інструкція по мікробіологічному контролю виробництва на підприємствах молочної промисловості), затверджена Держагропромом СРСР від 28.12.87р.
- 21 СанПиН 42-123-4940-88 Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания (Мікробіологічні норми та методи аналізу продуктів дитячого, лікувального та дієтичного харчування).
- 22 МВК 10.10.2.2-2004 Визначення кількості біфідобактерій у кисломолочних продуктах. Затверджене МОЗ України, від 28.01.2004 №11
- Код УКНД 67.100.10

Ключові слова: кисломолочні продукти для дітей, зберігання, консистенція, мікробіологічні показники, показники безпеки, пакування, маркування, методи контролювання, гарантії виробника.

Виконавець, науковий співробітник
лабораторії технології молока та
молочних продуктів

Н.І. Васильєва

Заступник директора
з наукової роботи ТІММ УААН,
керівник розробки

І.О. Романчук