|  |  |
| --- | --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)****EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION (EASC)** | |
| **МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ** **СТАНДАРТ** | **ГОСТ**  *(проект, RU, окончательная редакция)* |

Изделия кондитерские.

Печенье для детского питания.

Общие технические условия

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

**Минск**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**2019**

**Предисловие**

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности - филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН).

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от № )

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 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## 4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от № межгосударственный стандарт ГОСТ – введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации

## 5 Разрабатывается впервые

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты»*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

Содержание

1 Область применения ……………………………………………………

2 Нормативные ссылки ……………………………………………………

3Термины и определения ……………………………………………….

4 Классификация ……………………………………………………..……

5 Технические требования ……………………………………………….

6 Правила приемки ………………………………………………….…….

7 Методы контроля ……………………………………………………….

8 Транспортирование и хранение ………………………………………

9 Библиография ……………………………………………………………

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

|  |
| --- |
| Изделия кондитерские.  Печенье для детского питания.  Общие технические условия  Confectionery. Biscuits for children supply. General specifications |

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на печенье для детского питания (далее – печенье), предназначенное для питания детей старше трех лет (дошкольного с 3 до 6 лет и школьного от 6 лет и старше).

Стандарт не распространяется на специализированные изделия диетического лечебного питания, диетического профилактического питания.

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 5897 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5900 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5903 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 10114 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ EN 15850 Продукты пищевые. Определение зеараленона в продуктах для детского питания на кукурузной основе, ячменной, кукурузной и пшеничной муке, поленте и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрическим детектированием

ГОСТ 17481 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27543 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30418 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31663 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31748 Продукты пищевые. Определение афлатоксина B1 и общего содержания афлатоксинов B1, B2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31902 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

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

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

ГОСТ 32751 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 34552 Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы

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 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 следующие термины по ГОСТ 17481, а также следующие термины c соответствующими определениями:

3.1 печенье для питания детей старше трех лет: Мучное кондитерское изделие, разнообразной формы, массовой долей влаги не более 16 %, массовой доли жира не более 25 %, добавленных сахаров не более 25 % и массовой доли соли не более 0,3 %, с добавлением или без добавления витаминов, и (или) минеральных веществ, и (или) пищевых волокон и (или) других биологически активных компонентов.

3.2 **сахарное** **печенье для питания детей старше трех лет:** Печенье преимущественно плоской формы с хрупкой, рассыпчатой, равномерной пористой структурой, массовой долей влаги не более 10 %, массовой доли жира не более 18 %, добавленных сахаров не более 25 % и массовой доли соли не более 0,3 %.

3.3 **затяжное печенье для питания детей старше трех лет:** Печенье плоской формы, со сквозными проколами на поверхности, слоистой структуры, массовой долей влаги не более 10 %, массовой доли жира не более 18 %, сахаров не более 20 % и массовой доли соли не более 0,3 %.

3.4 **сдобное** **печенье для питания детей старше трех лет:** Печенье разнообразной плоской или объемной формы, с массовой долей влаги не более 16 %, массовой доли жира не более 25 %, добавленных сахаров не более 25 % и массовой доли соли не более 0,3 %.

3.5 **овсяное** **печенье для питания детей старше трех лет:** Печенье круглой или овальной формы, в состав которого входит не менее 14 % овсяной мукии (или) хлопьев, массовой долей влаги не более 10,5%, массовой доли жира не более 18 %, добавленных сахаров не более 25 % и массовой доли соли не более 0,3 %.

Массовая доля овсяной муки и (или) хлопьев в печенье глазированном, и (или) с начинкой, и (или) с крупными добавлениями должна быть не менее 10%.

3.6 **печенье типа «сендвич»** для питания детей старше трех лет**:** Изделие, представляющее собой два печенья, соединенных между собой слоем начинки, массовой доли жира не более 25 %, добавленных сахаров не более 25 % и массовой доли соли не более 0,3 %.

3.7 **начинка:** Кондитерский полуфабрикат, используемый для прослойки и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия.

3.8 **печенье с начинкой** **для питания детей старше трех лет:** Печенье, наполненное внутри начинкой.

3.9 **добавленные сахара:** Моно- и дисахариды, внесенные в пищевую продукцию при производстве, в том числе натуральные сахара, представленные в меде, сиропах, патоке, солодовом экстракте, концентрированных фруктовых соках, сгущенном молоке с сахаром, фруктово-ягодном сырье, изготовленном с добавлением сахара.

**4 Классификация**

4.1 Печенье изготавливают в следующем ассортименте:

- сахарное;

- сдобное;

- овсяное;

- затяжное.

4.2 В зависимости от технологии производства и рецептуры печенье подразделяют:

- на глазированное;

- неглазированное;

- частично глазированное;

- с добавлениями;

- без добавлений;

- с начинкой;

- без начинки;

- типа «сендвич»;

- декорированное (с отделкой).

**5 Технические требования**

**5.1 Характеристики**

5.1.1 Печенье для детского питания должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика печенья | | | |
| сахарного | сдобного | овсяного | затяжного |
| Вкус и запах | Выраженные, свойственные вкусу и запаху ингредиентов, входящих в рецептуру печенья и сформированные в процессе выпечки, без посторонних привкуса и запаха. | | | |

*Продолжение таблицы 1*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика печенья | | | | | | | |
| сахарного | | сдобного | | овсяного | | | затяжного |
| Форма | Преимущественно плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. | Разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, вздутий и повреждений края. | | | Круглая или овальная, со свойственной данному виду расплывча-тостью, без вмятин, вздутий и повреждений края. | | Плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. | |
|  | Для всех видов печенья допускаются:  - *изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки):*  не более 2 шт. в упаковочной единице,  не более 3 % от массы в весовом печенье,  с количеством штук в 1 кг более 200 – не более 4 % от массы печенья;  - *изделия с незначительной деформацией не более 4 % от массы печенья;*  *- изделия надломанные:*  не более 1 шт. в упаковочной единице массой до 400 г,  не более 2 шт. в упаковочной единице массой более 400 г,  не более 5 % (не более 3% для сдобного печенья от массы в весовом печенье (печенье, содержащее более 5 % надломанного, относят к лому); | | | | | | | |
| Поверхность | Гладкая, с четким не рас-плывшимся от-тиском рисунка на верхней по-верхности или без рисунка | | | Гладкая или шероховатая. | Гладкая или шероховатая с извилистыми трещинками. | Гладкая, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек. | | |
|  | Не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность плоская, с отпечатком от печной сетки или без него.  Допускаются:  *- для сахарного и затяжного печенья:*  изделия с нечетким рисунком и слегка шероховатой поверхностью не более 1 шт. в фасованном и не более 5 % от массы в весовом печенье,  изделия с небольшими вздутиями и слегка шероховатой поверхностью не более 1 шт. в фасованном печенье и не более 5 % от массы в весовом печенье; | | | | | | | |

*Продолжение таблицы 1*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика печенья | | | | | |
| сахарного | | сдобного | овсяного | | затяжного |
| Поверхность | *- для всех видов печенья:*  - единичные вкрапления не полностью растворенных кристаллов сахара;  - углубления в виде раковин площадью не более 10 мм2 и с вкраплениями крошек: не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 4 % от массы в весовом печенье;  - для печенья с добавлениями допускается неровная поверхность с видимыми вкраплениями добавлений;  - для печенья, изготовленного с применением муки: пшеничной обойной, ржаной, гречневой, кукурузной или других пищевых ингредиентов: отрубей, фруктового сырья и т.д., поверхность шероховатая с вкраплениями частиц используемых ингредиентов.  Поверхность декорированного печенья с четко нанесенным декором.  Поверхность глазированного или частично глазированного печенья или печенья с отделкой – сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь или отделка должна покрывать поверхность ровным или волнистым слоем.  Для глазированного, частично глазированного и декорированного печенья допускается наличие мелких оголенных мест на нижней поверхности не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 5 % от массы в весовом печенье.  Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури или отделки.  В печенье типа «сендвич» начинка не должна выступать за края изделия. | | | | | |
| Цвет | Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.  Для глазированного печенья, цвет покрытия, характерный для данного вида глазури.  Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице | | | | | |
| Вид в изломе | Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса | Пропеченное печенье с пористой структурой, без пустот и следов непромеса.  Допускается неравномерная пористость с наличием небольших пустот | | Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса | Пропеченное печенье со слоистой структурой без пустот и следов непромеса | |

*Окончание таблицы 1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  показателя | Характеристика печенья | | | |
| сахарного | сдобного | овсяного | затяжного |
| Вид в изломе | В печенье, наполненном начинкой, начинка должна находиться внутри изделия.  Не допускается вытекание начинки на поверхность изделия.  Допускается незначительные уплотнение структуры и увеличение влажности печенья в местах, граничащих с начинкой. | | | |
| Консистенция начинки (для печенья с начинкой) | Однородная, без крупинок и комочков. Крупные включения, предусмотренные рецептурой (дробленый орех, шоколадная крошка, кокосовая стружка, экструдированные крупы и т.д.) распределены в начинке равномерно.  Для начинок пралине, типа пралине и жировой – плотная, маслянистая, легко тающая во рту, мелкодисперсная, без ощутимых при разжевывании кристаллов сахарной пудры.  Для фруктовых начинок – вязкая, студнеобразная, не мажущаяся, с допустимыми вкраплениями семян, частичек ягод и фруктов. | | | |

5.1.3 По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать значениям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя для печенья | | | |
| сахарного | сдобного | овсяного | затяжного |
| Массовая доля влаги, %, не более | 10,0 | 16,0 | 10,5 | 10,0 |
| Массовая доля общего сахара (по сахарозе), %, не более | 27,0 | | | 20,0 |
| Добавленные сахара, %, не более | 25,0 | | | - |
| Массовая доля жира, %, не более | 18,0 | 25,0 | 18,0 | 18,0 |
| Перекисное число жира (для печенья с содержанием жира более 5 г/100 г), ммоль активного кислорода/кг жира, не более | 4,0 | | | |
| Массовая доля соли (хлорида натрия), %, не более | 0,3 | | | |
| Щелочность, град.,  не более | 2,0 | | | |
| Намокаемость, %,  не менее | 130 | 110 | 130 | 110 |

*Окончание таблицы 2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя для печенья | | | |
| сахарного | сдобного | овсяного | затяжного |
| Массовая доля диоксида серы, мг/кг, не более | 10,0 | | | |
| Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %, %, не более | 0,1 | | | |
| Массовая доля начинки, %, от массы изделия, не менее | 15,0 | | | |
| Массовая доля трансизомеров жирных кислот в жировой фракции печенья, %, не более:  - для печенья, приготовленного с использованием только сливочного масла  - для печенья, приготовленного на других видах жиров (масел) | 7,0  2,0 | | | |
| П р и м е ч а н и я  1 В печенье без добавления в рецептуру сахара или жира массовую долю сахара или жира не определяют.  2 Намокаемость определяют в печенье без начинки, изготовленном без крупных добавлений (изюма, цукатов, орехов и семян, шоколадной крошки, и т.д.), при наличии отделки ее удаляют. В случае невозможности удаления отделки с поверхности печенья – намокаемость не определяется  3 Влажность и щелочность определяют в печенье без внешней отделки и начинки. Щелочность в печенье с начинкой не определяют  4 Перекисное число выражают в миллиэквивалентах активного кислорода на килограмм жира и в единицах СИ в миллимолях активного кислорода на килограмм жира. Значение, выраженное в миллимолях активного кислорода на килограмм, составляет половину значения, выраженного в миллиэквивалентах активного кислорода на килограмм  5 Массовая доля диоксида серы, не более 10 мг/кг, в том числе при использовании десульфитированного сырья или из-за вторичного поступления, оценивается как остаточные количества, не оказывающие консервирующего эффекта  6 Массовая доля витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон и других биологически активных компонентов устанавливается в документах на изделия конкретного наименования | | | | |

5.1.4 Микробиологические показатели печенья должны соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 По содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, бенз(а)пирена, зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) печенье должно соответствовать требованиям к мучным кондитерским изделиям для детского питания, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

**5.2 Требования к сырью**

5.2.1 Сырье, ароматизаторы, пищевые добавки и технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям [1], [2], [3], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 При производстве печенья не допускается использование усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислоты и ее солей, пиросульфита натрия, гидрогенизированных жиров и масел, а также комплексных пищевых добавок и ингредиентов печенья, являющихся многокомпонентным пищевым продуктом, в составе которых присутствуют усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли, пиросульфит натрия, гидрогенизированные жиры и масла.

5.2.3 Для производства печенья не допускается использование сырья, полученного с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО).

5.2.4 Для производства печенья допускается использование маргаринов, кондитерских жиров и заменителей молочного жира, произведенных без использования хлопкового масла и гидрогенизированных масел и жиров.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка печенья в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков «Верх» (для наборов и коробочного ассортимента), «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Пределы температуры».

5.3.3 Печенье, отправляемое в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.3.4. В случае, если в маркировке продукта делается особый акцент (словами, рисунком или графическим символом) на присутствие определяющих его характеристики ингредиентов (овсяная мука, сливочное масло, изюм), указывается процентное содержание ингредиента рядом с наименованием или в перечне состава, возле соответствующего ингредиента.

5.3.5. При указании масложировых продуктов, входящих в состав печенья, указывается вид сырья, из которого получен продукт: масло растительное (подсолнечное); масло растительное (пальмовое). Указание растительных масел, входящих в состав многокомпонентных масложировых продуктов (жир специального назначения, заменитель молочного жира, маргарина и т.д.) допускается указывать в любой последовательности после фразы «в различных соотношениях».

**5.4 Упаковка**

5.4.1 Печенье упаковывают в потребительскую упаковку или упаковывают в транспортную упаковку без потребительской упаковки.

5.4.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания печенья, должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

5.4.3 Масса нетто печенья в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто в одной упаковочной единице от номинального количества - по ГОСТ 8.579 или нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

6.2. Печенье контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5.1, в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 5904, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 32751, подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670;

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 5897;

7.2.1 Форму, поверхность, цвет, вкус и запах, вид в изломе определяют при температуре (18 ± 5) °C;

7.3 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 5900;

7.4 Определение массовой доли общего сахара (по сахарозе) – по ГОСТ 5903;

7.5 Определение добавленных сахаров – расчетным методом (по рецептуре);

7.6 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 31902;

7.7 Определение массовой доли насыщенных жирных кислот в жировой фракции печенья – по ГОСТ 30418, ГОСТ 31663 или расчетным методом;

7.8 Определение пищевых волокон - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

7.9 Определение массовой доли соли (хлорида натрия) - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

7.10 Определение щелочности – по ГОСТ 5898;

7.11 Определение массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 % – по ГОСТ 5901;

7.12 Определение массовой доли диоксида серы – по ГОСТ 34552;

7.13 Определение намокаемости – по ГОСТ 10114;

7.14 Определение массовой доли начинки – по ГОСТ 5897;

7.15 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;

- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- ртути – по ГОСТ 26927;

7.16 Определение афлатоксина - по ГОСТ 30711;

7.17 Определение микотоксинов – по ГОСТ 31748, ГОСТ EN 15850;

7.18 Определение массовой доли бенз(а)пирена – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

7.19 Определение пестицидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

7.20 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

7.21 Определение генетически модифицированных организмов (ГМО) *–* по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

7.22 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543;

7.23 Определение перекисного числа жира – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

7.24 Определение массовой доли трансизомеров жирных кислот в жировой фракции печенья - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Условия транспортирования и хранения печенья должны обеспечивать его сохранность и безопасность в течение срока годности в соответствии с требованиями [1] и настоящего стандарта.

8.2 Печенье транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями [1] и с учетом условий перевозок, установленных изготовителем.

8.3 Печенье следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Не допускается хранить и транспортировать печенье совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.4 Хранение печенья осуществляется при температуре не выше (18±5) °C и относительной влажности воздуха не более 75%. Печенье не должно подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

8.5 Срок годности и условия хранения печенья устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт с учетом рецептурного состава печенья, свойств используемой потребительской упаковки и др.

**Библиография**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [1] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 | «О безопасности пищевой продукции» |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 | «Требования безопасности пище­вых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 | «Технический регламент на мас­ложировую продукцию» |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 | «О безопасности молока и молоч­ной продукции» |
| [5] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | «Пищевая продукция в части ее маркировки» |
| [6] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 | «О безопасности упаковки» |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

УДК 664.681:006.354  МКС 67.060  Н42  
Ключевые слова: изделия кондитерские, печенье для детского питания, возраст старше трех лет, сдобное, овсяное, сахарное, печенье с начинкой, глазированное, неглазированное, с добавлениями, без добавлений, без начинки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_