

---

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И  
СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND  
CERTIFICATION (EASC)**

---



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ**

**ГОСТ 33933 –**  
*(проект,  
первая редакция)*

---

**Продукты диетического лечебного и диетического  
профилактического питания  
СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ  
Общие технические условия**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

**Москва**

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

202\_

## 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 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 Ассоциацией «Национальная ассоциация клинического питания»

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
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Армения	AM	ЗАО "Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республика Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

#### 4 ВЗАМЕН ГОСТ 33933-2016

*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».*

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 .....	
3 Термины и определения .....	
4 Классификация .....	
5 Общие технические требования .....	
6 Правила приемки .....	
7 Методы контроля .....	
8 Транспортирование и хранение .....	
Приложение А (обязательное) Допускаемые отклонения по составу СБКС .....	
Приложение Б (справочное) Содержание незаменимых аминокислот в «сбалансированном белке» в соответствии с потребностями человека .....	
Приложение В (обязательное) Химический состав и энергетическая ценность СБКС .....	
Библиография.....	

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т**

---

**Продукты диетического лечебного и диетического профилактического  
питания**

**СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ**

**Общие технические условия**

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

---

**Дата введения –**

## **1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на смеси белковые композитные сухие (далее - СБКС), относящиеся к специализированным пищевым 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 ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

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 10766 Масло кокосовое. Технические условия

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.5 Концентраты пищевые. Методы определения кислотности

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23452 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 26593 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

ГОСТ 26809.1 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26809.1 Молоко и молочная продукция. Правила приёмки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молоко-содержащие продукты

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26928 Продукты пищевые. Метод определения железа

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 29186 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29245 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30418 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава

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

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 В<sub>1</sub> (тиамина)

ГОСТ 30627.6 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В<sub>2</sub> (рибофлавина)

ГОСТ 30648.1 Продукты молочные для детского питания. Метод определения жира

ГОСТ 30648.2 Продукты молочные для детского питания. Метод определения общего белка

ГОСТ 30648.3 Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ

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. Метод выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

ГОСТ 30726 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

ГОСТ 31262 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31505 Молоко, молочные продукты и продукты детского питания на молочной основе. Методы определения содержания йода

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

ГОСТ 31647 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31660 Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода

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

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694 Продукты пищевые. Продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением



ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

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

ГОСТ 31759 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31986 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32052 Добавки пищевые. Лецитины E322. 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

ГОСТ 33118 Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия

ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33526 Молоко и продукты переработки молока. Методика определения содержания антибиотиков методом высокоэффективной жидкостной хроматографией

ГОСТ 33601 Молоко и молочная продукция. Экспресс метод определения афлатоксина M<sub>1</sub>

ГОСТ 33756 Упаковка потребительская полимерная. Общие технические условия

ГОСТ 33772 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33781 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33920 Казеинаты пищевые. Технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения массовой доли мышьяка, кадмия, ртути и свинца с помощью масс-спектрометрии с индуктивно-связанной аргонной плазмой

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34151 Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 34274 Мальтодекстрины. Технические условия

ГОСТ 34361 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма для животных. Определение содержания кадмия, свинца, мышьяка, ртути, хрома атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34515 Молоко, молочная продукция, соевые продукты. Определение массовой доли меламина

ГОСТ 34844 Продукция пищевая. Определение массовой доли пищевых волокон

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 16958 Молоко, молочные продукты, смеси адаптированные для искусственного вскармливания детей раннего возраста и смеси для энтерального питания взрослых. Определение состава жирных кислот. Метод капиллярной газовой хроматографии

ГОСТ ISO 21571 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ EN 12821 Продукты пищевые. Определение содержания холекальциферола (витамина D<sub>(3)</sub>) и эргокальциферола (витамина D<sub>(2)</sub>) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 12822 Продукты пищевые. Определение содержания витамина E (альфа-, бета-, гамма- и дельта-токоферолов) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 12823-2 Продукты пищевые. Определение содержания витамина A методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 2. Измерение содержания бета-каротина

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ EN 14084 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после микроволнового разложения

ГОСТ EN 14122 Продукты пищевые. Определение витамина B<sub>(1)</sub> с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14148 Продукты пищевые. Определение витамина K<sub>(1)</sub> с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14152 Продукты пищевые. Определение витамина B<sub>(2)</sub> с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14164 Продукты пищевые. Определение витамина B<sub>(6)</sub> с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14663 Продукция пищевая. Определение витамина B<sub>(6)</sub> (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 15111 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Метод определения йода методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ICP-MS)

ГОСТ EN 15505 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение натрия и магния с помощью пламенной атомно-абсорбционной спектроскопии с предварительной минерализацией пробы в микроволновой печи

ГОСТ EN 15607 Продукты пищевые. Определение витамина D-биотина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 15652 Продукты пищевые. Определение ниацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 15763 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца в пищевой продукции методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ИСП-МС) после минерализации под давлением

**Примечание** – 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](http://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] и 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), яичного белка или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного белка и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких нижеперечисленных ингредиентов: мальтодекстрина, лецитина, полиненасыщенных жирных кислот, среднецепочечных 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);
- яичного белка;
- изолированных соевых белков;
- смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), и (или) яичного белка, и (или) 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 (E322);
- мальтодекстрина;
- 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 сухие СБКС должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порошкообразные продукты, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	От светло-кремового до кремового, однородный, без вкраплений белого или темного цвета
Вкус и запах	Свойственный основным ингредиентам данной СБКС, без посторонних привкусов и запахов

5.1.3 СБКС не должны изменять внешний вид, цвет, консистенцию, вкус и запах блюд, приготовленных с их добавлением. Блюдо с СБКС готовится в строгом соответствии с технологией приготовления.

5.1.4 Физико-химические показатели СБКС, в том числе произведенных с добавлением витаминов, минеральных и других биологически активных веществ и пробиотических микроорганизмов должны соответствовать показателям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 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.
Массовая доля влаги, %, не более	8,0
Чистота восстановленной СБКС, группа не ниже	1
Перекисное число выделенного жира, ммоль активного кислорода/кг (мэкв активного кислорода/кг), не более	4
Кислотность, град.	от 8,0 до 12,0 включ.

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.
Содержание пробиотических микроорганизмов после 5-ти минутной экспозиции в воде при 100°С, КОЕ/г, не менее	10 <sup>9</sup>
* Для белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и яичного белка используют коэффициент пересчета 6,38; для изолятов соевого белка — 6,25; для смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и (или) яичного белка, и (или) изолятов соевого белка — 6,25.	

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

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

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

5.1.8 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-х лет, согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.9 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 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления СБКС применяют следующее сырье, соответствующее требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт [2]—[6]:

- концентрат сывороточных белков молока с массовой долей белка не менее 75 % [на абсолютно сухое вещество (а. с. в.)] по технической документации изготовителя;
- казеинаты с массовой долей белка не менее 80 % (на а. с. в.) по ГОСТ 33920;
- казециты с массовой долей белка не менее 80 % (на а. с. в.) по технической документации изготовителя;
- концентраты молочных белков с массовой долей белка не менее 85 % (на а. с. в.) по технической документации изготовителя;
- сухое обезжиренное молоко с массовой долей белка не менее 36 % (на а. с. в.) по ГОСТ 33629;
- сухое цельное молоко с массовой долей белка не менее 25,5 % (на а. с. в.) по ГОСТ 33629;
- сухой яичный белок с массовой долей белка не менее 90 % (на а. с. в.) по ГОСТ 30363;
- изолированный соевый белок с массовой долей белка не менее 90 % (на а. с. в.) по технической документации изготовителя;
- мальтодекстрин по ГОСТ 32164;
- 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 (мэкв активного кислорода/кг), состоящие из одного или нескольких нижеперечисленных растительных жиров:
  - 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;
  - масло пальмоядровое или пальмовое рафинированное, не содержащее транс-изомеры



жирных кислот, по ГОСТ 31647;

- 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);

- среднецепочечные 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 (E322) по ГОСТ 32052;

- пищевые волокна различного происхождения по технической документации изготовителя, в т. ч. фруктоолигосахариды, галактоолигосахариды, а также камеди, пектины по ГОСТ 29186, альгинаты;

- пробиотические штаммы бактерий, в порошкообразной форме, выживание которых гарантировано при температуре не ниже 100°C в течение не менее 5 минут, по технической документации изготовителя;

- ароматизаторы натуральные по ГОСТ 32049;

- антислеживающие агенты по технической документации изготовителя;

- эмульгаторы по технической документации изготовителя;

- витамины по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или по технической документации изготовителя;

- минеральные вещества (макро- и микроэлементы), в форме солей неорганических и органических или хелатных комплексов, в том числе полученные из традиционных пищевых продуктов, в частности из молока (молочного происхождения), разрешенные для использования в пищевых продуктах, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или по технической документации изготовителя;

- аминокислоты и их смеси по технической документации изготовителя;

- витаминные смеси (премиксы) по технической документации изготовителя;

- минеральные смеси (премиксы) по технической документации изготовителя;

- витаминно-минеральные смеси (премиксы) по технической документации изготовителя.

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.

## **6 Маркировка**

6.1 Маркировка СБКС в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать [1], [7], ГОСТ 14192, и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.3 На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке должно быть дополнительно указаны:

- пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, включая пищевые волокна), содержание витаминов, макро- и микроэлементов и пробиотических микроорганизмов в 100 граммах СБКС (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.

6.4 Информация может быть дополнена:

- товарным знаком;

- штриховым кодом;

- справочной информацией по СБКС.

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

## **7 Упаковка**

7.1 Упаковка СБКС должна соответствовать требованиям [8] и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 СБКС фасуют:

- пакет-вкладыш из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги (без печати) (первичная упаковка) - по ГОСТ 33118;

- упаковка картонная в виде заготовок с печатным рисунком и маркировкой, характеризующей продукт (вторичная упаковка) - по ГОСТ 33781;

- пакеты из многослойных полимерных материалов - по ГОСТ 12302;

- банки металлические со сплошной или съемной крышками - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Масса нетто в банке и пачке — от 100,0 до 1000,0 г.

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

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

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

7.7 В качестве транспортной упаковки продуктов применяют:

- ящики из гофрированного картона и комбинированных материалов по ГОСТ 13511 или по ГОСТ 34033, или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- лотки из гофрированного картона - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для фиксации групповой и транспортной упаковки и формирования транспортных пакетов применяют:

- лента клеевая - по ГОСТ 18251;

- лента полиэтиленовая с липким слоем - по ГОСТ 20477;

- пленка полиэтиленовая термоусадочная - по ГОСТ 25951;

- пленка многослойная растягивающаяся «стретч» - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Допускается использование других видов упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковок, соответствующих требованиям безопасности по [8] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## **8 Правила приемки**

8.1 Приемка — по ГОСТ 26809.

8.2 СБКС принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборки — ГОСТ

26809.

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

**Примечание** – 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).

## 9 Методы контроля

9.1 Отбор проб и подготовка к анализу — по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164.

9.2 Подготовка проб для определения: физико-химических показателей - по ГОСТ 26809.1; для микробиологических анализов - по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904, ГОСТ ISO 7218; токсичных элементов – по ГОСТ 26929, радионуклидов - по ГОСТ 32164; для минерализации проб при повышенном давлении – по ГОСТ 31671.

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

9.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 30648.2.

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

9.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 30648.1;

- определение состава жирных кислот, полиненасыщенных жирных кислот - по ГОСТ 30418, ГОСТ 31663, ГОСТ 32915, ГОСТ ISO 16958;

- определение фосфолипидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.7 Определение массовой доли пищевых волокон - по ГОСТ 34844.

9.8 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 30648.3.

9.9 Определение группы чистоты — по ГОСТ 29245.

9.10 Определение кислотности СБКС — по ГОСТ 15113.5

9.11 Определение индекса растворимости — по ГОСТ 30648.6.

9.12 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593.

9.13 Определение массовых долей витаминов:

- витамина А— по ГОСТ 30627.1;

- витамина D -по ГОСТ EN 12821;

- витамина С — по ГОСТ 30627.2, ГОСТ 34151;
- витамина Е — по ГОСТ 30627.3, ГОСТ EN 12822 ;
- витамина РР — по ГОСТ 30627.4, ГОСТ EN 15652;
- витамина В<sub>1</sub> — по ГОСТ 30627.5, ГОСТ EN 14122;
- витамина В<sub>2</sub> — по ГОСТ 30627.6, ГОСТ EN 14152;
- витамина В<sub>6</sub> - по ГОСТ EN 14164, ГОСТ EN 14663;
- витамина К<sub>1</sub> –по ГОСТ EN 14148;
- биотина – по ГОСТ EN 15607;
- витамина В<sub>12</sub>, фолиевой кислоты, пантотеновой кислоты — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.14 Определение массовых долей минеральных веществ:

- кальция, калия, марганца, фосфора — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- йода - по ГОСТ 31660, ГОСТ 31505, ГОСТ EN 15111
- магния — по ГОСТ EN 15505;
- цинка — по ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14084;
- железа — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ EN 14084;
- молибдена - по ГОСТ EN 14083;
- меди - по ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14084;
- хрома - по ГОСТ 31660, ГОСТ 31505, ГОСТ EN 15111.

9.15 Определение энергетической ценности — по [6].

9.16 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628; ГОСТ 31707, ГОСТ 33411, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 15763 или нормативным документам,

действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141, ГОСТ 33412, ГОСТ 34361, ГОСТ 34427, ГОСТ EN 15763 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.17 Определение содержания пестицидов - по ГОСТ 23452.

9.18 Определение микотоксинов:

- афлатоксина В<sub>1</sub> - по ГОСТ 30711;
- афлатоксина М<sub>1</sub> — по ГОСТ 30711, ГОСТ 33601.

9.19 Определение радионуклидов:

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

9.20 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) - по ГОСТ 10444.15;

- количества *Staphylococcus aureus* – по ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999);

- количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 31747;

- количество бактерии вида *Escherichia coli* – по ГОСТ 30726;

- количества бактерий рода *Salmonella*– по ГОСТ 31659;

- количество бактерий *Listeria monocytogenes*– по ГОСТ 32031;

- количества дрожжей и плесеней - по ГОСТ 30706, ГОСТ 10444.12

9.21 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 33526.

9.22 Определение содержания меламина – по ГОСТ 34515.

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

9.24 Определение содержания генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения - по ГОСТ 34150, ГОСТ ISO 21571.

9.25 Органолептическая оценка готовых блюд - по ГОСТ 31986.

9.26 Качественное и количественное определение пробиотических микроорганизмов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## **10 Транспортирование и хранение**

10.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 30626.

10.2 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.

Т а б л и ц а А.1

Наименование показателя	Допускаемые отклонения, %
Белки, жиры, углеводы, пищевые волокна, жирные кислоты, пробиотические микроорганизмы	±5
Магний, кальций, калий, фосфор, железо, цинк, витамины С, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , пантотеновая кислота, ниацин, биотин	±8
Витамины А, В <sub>12</sub> , D, E, K, фолиевая кислота, йод, медь, марганец, хром, молибден	±10



**Приложение Б**  
**(справочное)**

**Содержание незаменимых аминокислот в «сбалансированном белке» в соответствии с  
потребностями человека**

Б.1 Содержание незаменимых аминокислот в «сбалансированном белке» в соответствии с потребностями человека приведено в таблице Б.1.

Т а б л и ц а 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
Треонин	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

Т а б л и ц а 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 в медицинских организациях и питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания, приведена в таблице В.2

Т а б л и ц а 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 100 г СБКС, произведенной с добавлением витаминного и/или минерального и/или витаминно-минерального премикса, приведено в таблице В.3

Т а б л и ц а В.3

Наименование показателя	Значение показателя
Витамин С, мг	От 75,0 до 250,0 включ.
Витамин В <sub>1</sub> , мг	От 1,15 до 3,75 включ.
Витамин В <sub>2</sub> , мг	От 1,35 до 4,50 включ.

Продолжение таблицы В.3

Наименование показателя	Значение показателя
Витамин В <sub>6</sub> , мг	От 1,5 до 5,0 включ.
Ниацин, мг	От 15,0 до 50,0 включ.
Витамин В <sub>12</sub> , мкг	От 2,25 до 7,50 включ.
Фолиевая кислота, мкг	От 300,0 до 1000,0 включ.
Пантотеновая кислота, мг	От 3,75 до 12,50 включ.
Биотин, мкг	От 37,5 до 125,0 включ.
Витамин А, мкг рет. экв.	От 600,0 до 2250,0 включ.
Витамин Е, мг ток. экв.	От 11,25 до 37,50 включ.
Витамин D, мкг	От 11,25 до 35,70 включ.
Витамин К, мкг	От 90,0 до 300,0 включ.
Кальций, мг	От 750,0 до 2500,0 включ.
Магний, мг	От 315,0 до 1050,0 включ.
Калий, мг	От 2625,0 до 8750,0 включ.
Фосфор, мг	От 105,0 до 350,0 включ.
Железо, мг	От 7,5 до 45,0 включ.
Цинк, мг	От 9,0 до 30,0 включ.
Йод, мкг	От 102,5 до 375,0 включ.
Медь, мг	От 0,75 до 2,50 включ.
Марганец, мг	От 1,5 до 5,0 включ.
Хром, мкг	От 30,0 до 100,0 включ.
Молибден, мкг	От 50,0 до 175,0 включ.

## Библиография

- [1] ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [4] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
- [5] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [6] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
- [7] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [8] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.051:006.354

МКС 67.040


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

---

Разработчики стандарта:

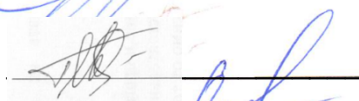
Ассоциация «Национальная ассоциация клинического питания» (НАКП)

Генеральный директор НАКП



О.И.Данилов

Руководитель разработки  
вице-президент НАКП



Г.И.Мендельсон

исполнители:  
эксперт НАКП



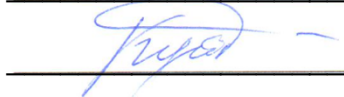
Н.А.Азовская

эксперт НАКП



И.И.Ким

исполнительный директор НАКП



К.А.Кудис