

---

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

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
33933—  
2016

---

**Продукты диетического лечебного  
и диетического профилактического питания**

**СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ**

**Общие технические условия**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2016

## Предисловие

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 августа 2016 г. № 90-П)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|------------------------------------|---|
| Армения   | AM                                 | Минэкономики Республики Армения                                 |
| Беларусь  | BY                                 | Госстандарт Республики Беларусь                                 |
| Киргизия  | KG                                 | Кыргызстандарт  |
| Россия  | RU                                 | Росстандарт   |
| Таджикистан   | TJ                                 | Таджикстандарт  |

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

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартиформ, 2016

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| 1 Область применения . . . . .   | 1  |
| 2 Нормативные ссылки . . . . .   | 1  |
| 3 Термины и определения . . . . .  | 2  |
| 4 Классификация . . . . .  | 3  |
| 5 Общие технические требования . . . . .   | 3  |
| 6 Правила приемки . . . . .  | 6  |
| 7 Методы контроля . . . . .  | 6  |
| 8 Транспортирование и хранение . . . . .   | 7  |
| Приложение А (обязательное) Допускаемые отклонения по составу СБКС . . . . .   | 8  |
| Приложение Б (справочное) Содержание незаменимых аминокислот в «сбалансированном белке»<br>в соответствии с потребностями человека . . . . . | 9  |
| Приложение В (обязательное) Химический состав и энергетическая ценность СБКС . . . . .   | 10 |
| Библиография . . . . .   | 12 |

---

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

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

Дата введения — 2018—01—01

**1 Область применения**

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

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения и единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 4174—77 Реактивы. Цинк серноокислый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 4523—77 Реактивы. Магний серноокислый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10766—64 Масло кокосовое. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка

ГОСТ 24370—80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 26593—85 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

ГОСТ 26809—86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

## ГОСТ 33933—2016

ГОСТ 29245—91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 30626—98 Продукты молочные сухие для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 30627.1—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)

ГОСТ 30627.2—98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)

ГОСТ 30627.3—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)

ГОСТ 30627.4—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)

ГОСТ 30627.5—98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В<sub>1</sub> (тиамина)

ГОСТ 30627.6—98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В<sub>2</sub> (рибофлавина)

ГОСТ 30648.1—99 Продукты молочные для детского питания. Метод определения жира

ГОСТ 30648.2—99 Продукты молочные для детского питания. Метод определения общего белка

ГОСТ 30648.3—99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 30648.5—99 Продукты молочные для детского питания. Метод определения активной кислотности

ГОСТ 30648.6—99 Продукты молочные для детского питания. Метод определения индекса растворимости

ГОСТ 30705—2000 Продукты молочные для детского питания. Метод определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 30706—2000 Продукты молочные для детского питания. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Метод выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

ГОСТ 31759—2012 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 32052—2013 Добавки пищевые. Лецитины Е322. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

**3.1 сухие белковые композитные смеси; СБКС:** Специализированные пищевые продукты с содержанием белка от 40 % до 75 %, состоящие из белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких 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);
- изолированных соевых белков;
- смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолированных соевых белков.

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

- полиненасыщенных жирных кислот;
- среднецепочечных жирных кислот;
- лецитина (Е322);
- 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 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 светлого до кремового   |
| Вкус и запах            | Свойственный основным ингредиентам данной СБКС, без посторонних привкусов и запахов  |

5.1.3 Химические показатели СБКС должны соответствовать нормам, 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:<br>- омега-3<br>- омега-6 | От 5,0 до 20,0 включ.<br>От 2,6 до 10,0 включ.<br>От 0,2 до 1,6 включ.<br>От 2,2 до 10,0 включ. |
| Массовая доля фосфолипидов, %<br>Массовая доля среднецепочечных жирных кислот, %  | От 1,7 до 8,0 включ.<br>От 1,3 до 6,5 включ.  |
| Массовая доля общих углеводов, %, в т. ч. пищевых волокон   | От 20,0 до 50,0 включ.<br>От 2,0 до 6,0 включ.  |

## Окончание таблицы 2

| Наименование показателя  | Значение показателя    |
|--|------------------------|
| Массовая доля влаги, %, не более   | 8,0                    |
| Чистота восстановленной СБКС, группа не ниже   | 1                      |
| Содержание витаминов и минеральных веществ в суточной порции СБКС, обогащенного витаминами и минеральными веществами, пребиотиками или соответствующими премиксами, %, от нормы физиологической потребности в конкретном компоненте    | От 15,0 до 50,0 включ. |
| Перекисное число выделенного жира, не более ммоль активного кислорода/кг (мэкв активного кислорода/кг)   | 4                      |
| Кислотность, град.   | От 8,0 до 12,0 включ.  |
| * Для белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) используют коэффициент пересчета 6,38; для изолятов соевого белка — 6,25; для смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолятов соевого белка — 6,25. |                        |

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

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

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

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

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

## 5.2 Требование к сырью

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

- концентрат сывороточных белков молока с массовой долей белка не менее 75 % [на абсолютно сухое вещество (а. с. в.)];

- казеинаты с массовой долей белка не менее 80 % (на а. с. в.);

- казециты с массовой долей белка не менее 80 % (на а. с. в.);

- концентраты молочных белков с массовой долей белка не менее 85 % (на а. с. в.);

- сухое обезжиренное молоко с массовой долей белка не менее 36 % (на а. с. в.);

- сухое цельное молоко с массовой долей белка не менее 25,5 % (на а. с. в.);

- изолированный соевый белок с массовой долей белка не менее 90 % (на а. с. в.);

- мальтодекстрин;

- сухие жировые концентраты на основе рафинированного дезодорированного растительного масла или масел по технической документации изготовителя с перекисным числом не более 2,0 ммоль активного кислорода/кг (мэкв активного кислорода/кг):

- масло кокосовое по ГОСТ 10766;

- масло соевое по ГОСТ 31760;

- масло кукурузное по ГОСТ 8808;

- масло оливковое;

- масло рапсовое по ГОСТ 31759;

- масло сафлоровое;

- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;

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

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

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

### 5.3 Маркировка

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

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

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

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

5.3.3 Информация может быть дополнена:

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

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

### 5.4 Упаковка

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

5.4.2 СБКС фасуют:

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



- другие материалы, разрешенные для контакта с сухими пищевыми продуктами.

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

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

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

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

## 6 Правила приемки

6.1 Приемка — по ГОСТ 26809.

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

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

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

## 7 Методы контроля

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

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

7.3 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 30648.2.

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

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 30648.1;

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

7.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 30648.3.

7.6 Определение группы чистоты — по ГОСТ 29245.

7.7 Определение активной кислотности восстановленной СБКС — по ГОСТ 30648.5.

7.8 Определение индекса растворимости — по ГОСТ 30648.6.

7.9 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593.

7.10 Определение массовых долей витаминов:

- витамина А — по ГОСТ 30627.1;

- витамина С — по ГОСТ 30627.2;

- витамина Е — по ГОСТ 30627.3;

- витамина РР — по ГОСТ 30627.4;

- витамина В<sub>1</sub> — по ГОСТ 30627.5;

- витамина В<sub>2</sub> — по ГОСТ 30627.6;

- витамина В<sub>6</sub>, витамина В<sub>12</sub>, фолиевой кислоты, витамина Д<sub>3</sub>, витамина К, пантотеновой кислоты — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.12 Определение массовых долей минеральных веществ:

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

- магния — по ГОСТ 4523;

- цинка — по ГОСТ 26934, ГОСТ 4174;

- железа — по ГОСТ 26928.

7.13 Определение энергетической ценности — по [6].

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

Определение:

- ртути — по ГОСТ 26927;

- мышьяка — ГОСТ 26930;

- свинца — по ГОСТ 26932;

- кадмия — по ГОСТ 26933.

7.15 Определение афлатоксина В<sub>1</sub>, М<sub>1</sub> — по ГОСТ 30711.

7.16 Определение радионуклидов:

- цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161;

- стронций Sr-90 — по ГОСТ 32163.

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

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

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

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

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 30626.

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

**Приложение А  
(обязательное)****Допускаемые отклонения по составу СБКС**

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

Т а б л и ц а А.1

| Наименование показателя  | Допускаемые отклонения, % |
|--|---------------------------|
| Белки, жиры, углеводы, пищевые волокна, жирные кислоты   | ±5                        |
| Магний, кальций, 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

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 и питания в учреждениях (отделениях) социальной защиты, 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 рекомендуемой порции (20 г) СБКС, произведенной с добавлением 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 13,5 до 45,0 включ.   |
| Витамин В <sub>1</sub> , мг   | От 0,22 до 0,75 включ.   |
| Витамин В <sub>2</sub> , мг   | От 0,4 до 0,9 включ.     |
| Витамин В <sub>6</sub> , мг   | От 0,3 до 1,0 включ.     |
| Ниацин, мг                    | От 3,0 до 10,0 включ.    |
| Витамин В <sub>12</sub> , мкг | От 0,45 до 1,5 включ.    |
| Фолиевая кислота, мкг         | От 60,0 до 200,0 включ.  |
| Пантотеновая кислота, мг      | От 0,75 до 2,5 включ.    |
| Биотин, мкг                   | От 7,5 до 25,0 включ.    |
| Витамин А, мкг рет. экв.      | От 135,0 до 450,0 включ. |
| Витамин Е, мг ток. экв.       | От 2,25 до 7,5 включ.    |
| Витамин D, мкг                | От 1,5 до 5,0 включ.     |
| Витамин К, мкг                | От 18,0 до 60,0 включ.   |
| Кальций, мг                   | От 150,0 до 500,0 включ. |

Окончание таблицы В.3

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

## Библиография

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

---

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

---

Редактор *Д.А. Мезинова*  
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*  
Корректор *О.В. Лазарева*  
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 05.10.2016. Подписано в печать 11.10.2016. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$ . Гарнитура Ариал.

Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 33 экз. Зак. 2490.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru)

[info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)