



**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ**

---

**БАЛАЛАРҒА АРНАЛҒАН «ТОМПАҚ» ТОЛТЫРҒЫШТАРЫ БАР  
ҚЫШҚЫЛ СҮТТІ ӨНІМ**

**Жалпы техникалық шарттар**

**ПРОДУКТ ДЕТСКИЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ  
С НАПОЛНИТЕЛЯМИ «ТОМПАҚ»**

**Общие технические условия**

**ҚР СТ 1136-2015**

**Ресми басылым**

**Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің  
Техникалық реттеу және метрология комитеті  
(Мемстандарт)**

**Астана**



**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ**

---

**БАЛАЛАРҒА АРНАЛҒАН «ТОМПАҚ» ТОЛТЫРҒЫШТАРЫ БАР  
ҚЫШҚЫЛ СҮТТІ ӨНІМ**

**Жалпы техникалық шарттар**

**ҚР СТ 1136-2015**

**Ресми басылым**

**Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің  
Техникалық реттеу және метрология комитеті  
(Мемстандарт)**

**Астана**

Алғысөз

1 «КазВод-Консалтинг» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2015 жылғы 30 қарашадағы № 250-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-ІІ «Техникалық реттеу туралы» және 1997 жылғы 11 шілдедегі № 151-І «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» Зандарының ережелері іске асырылған

**4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ  
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ**

**2022 жыл  
5 жыл**

5 ҚР СТ 1136-2002 ««Томпак» балаларға арналған, толтырғыштары бар қышқыл сүт өнімі стандартының **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

*Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесіне, ал өзгерістер мен түзетулердің мәтіні ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (ауыстырылған) немесе жойылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады*

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде Қазақстан Республикасы аумағында толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ****БАЛАЛАРҒА АРНАЛҒАН «ТОМПАҚ» ТОЛТЫРҒЫШТАРЫ БАР  
ҚЫШҚЫЛ СҮТТІ ӨНІМ****Жалпы техникалық шарттар**

Енгізілген күні 2017-01-01

**1 Қолданылу саласы**

Осы стандарт мектеп жасына дейінгі балалардың тағамына тікелей қолдануға арналған «Томпақ» толтырғыштары бар қышқыл сүт өніміне (бұдан әрі мәтін бойынша – өнім) таралады.

**2 Нормативтік сілтемелер**

Осы стандартты қолдану үшін мынандай сілтемелі нормативтік құжаттар қажет:

ҚР СТ ISO 707-2011 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу бойынша нұсқаулық.

ҚР СТ 1081-2002 Тамақ өнімдеріне арналған технологиялық нұсқаулықтар мен рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1406-2005 Қаптау. Таңбалау белгілері.

ҚР СТ 1505-2006 Тамақ өнімдері. Инверсиялық вольтамперометрлік әдіспен антибиотиктерді анықтау (левомицетин, тетрациклин тобы).

ГОСТ 745-2014 Қаптауға арналған алюминий фольга. Техникалық шарттары.

ГОСТ 2874-82 Ауызсу. Гигиеналық талаптары және сапаны бақылау.

ГОСТ 3622-68 Сүт және сүт өнімдері. Сынамаларды іріктеу және оларды сынаққа дайындау.

ГОСТ 3623-73 Сүт және сүт өнімдері. Пастерлеуін анықтау әдістері.

ГОСТ 3624-92 Сүт және сүт өнімдері. Қышқылдығын анықтаудың титрометрлік әдістері.

ГОСТ 3626-73 Ылғалдылықты және құрғақ зат текті анықтау әдістері.

ГОСТ 3628-78 Сүт өнімдері. Қантты анықтау әдісі.

ГОСТ 5550-74 Қарақұмық жармасы. Техникалық шарттары.

ГОСТ 5867-90 Сүт және сүт өнімдері. Майды анықтау әдістері.

ГОСТ 6292-93 Күріш жармасы. Техникалық шарттары.

ГОСТ 7047-55 А, С, Д, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР дәрумендері. Сынамаларды іріктеу, дәрумендерді анықтау және дәрумендік препараттардың сапасын сынау әдістері.

ГОСТ 13264-88 Сиыр сүті. Сатып алулар барысындағы талаптар.

ГОСТ 13277-79 Пастерленген сиыр сүті. Техникалық шарттары.

ГОСТ 13830-97 Ас тұзы. Жалпы техникалық шарттары.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 15844-2014 Сүтке және сүт өнімдеріне арналған әйнек қаптама. Жалпы техникалық шарттары.

ГОСТ 23327-98 Сүт және сүт өнімдері. Ақуыздың массалық үлесін анықтау және Кьелдаль бойынша жалпы азоттың массалық үлесін өлшеудің әдісі.

ГОСТ 23452-79 Сүт және сүт өнімдері. Хлор органикалық пестицидтердің қалдық мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 26809-86 Сүт және сүт өнімдері. Қабылдау ережелері, сынамаларды іріктеу және талдауға дайындау әдістері.

## ҚР СТ 1136-2015

- ГОСТ 26927-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Сынапты анықтау әдістері.  
ГОСТ 26930-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Күшәнді анықтау әдісі.  
ГОСТ 26932-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Қорғасынды анықтау әдістері.  
ГОСТ 26933-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Кадмийді анықтау әдістері.  
ГОСТ 30178-96 Шикізат және тағамдық өнімдер. Улы элементтерді атомды-абсорбциялық әдісі.  
ГОСТ 30347-97 Сүт және сүт өнімдері. *Staphylococcus aureus* анықтау әдістері.  
ГОСТ 30518-97 Тағамдық өнімдер. Асқазан ішек таяқшалары топтарының санын анықтау және табу әдістері (колиформды бактериялары).  
ГОСТ 30538-97 Тағамдық өнімдер. Атомды-абсорбциялық әдіспен улы элементтерді анықтау әдістемесі.  
ГОСТ 30711-2001 Тағамдық өнімдер. В<sub>1</sub> және М<sub>1</sub> афлатоксиндердің құрамын анықтау әдістері.  
ГОСТ 31659-2012 Тамақ өнімдері. *Salmonella* түрі бактерияларын табу әдістері.  
ГОСТ 32161-2013 Тағамдық өнімдер. Cs-137 Цезийдің құрамында болуды анықтау әдісі.  
ГОСТ 32163-2013 Тағамдық өнімдер. Sr-90 стронцийдің құрамында болуды анықтау әдісі.  
ГОСТ 32217-2013 Кіші жастағы балаларды тамақтандыруға арналған, көкөністік негіздегі консервілер. Жалпы техникалық шарттары.  
ГОСТ 32624-2014 Кронен тығыны. Жалпы техникалық шарттары.  
ГОСТ 32901-2014 Сүт және сүт өнімдері. Микробиологиялық талдау әдістері.  
ГОСТ 32920-2014 Шырынды өнімдер. Кіші жастағы балаларды тамақтандыруға арналған шырындар мен нектарлар. Жалпы техникалық шарттары.  
ГОСТ 33222-2015 Ақ қант. Техникалық шарттары.

Ескерте – Осы стандартты пайдалану барысында, сілтеме берілген стандарттар мен сыныптағыштардың әрекетін жылы сайын басып шығарылатын «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар көрсеткіші» анықтамалық көрсеткіші және сәйкесінше ай сайын басып шығарылатын, ағымдағы жылы жарияланған ақпараттық көрсеткіші бойынша ағымдағы жылға жағдайына қатысты тексерген дұрыс. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылған (өзгертілген) болса, онда осы стандартты пайдалану барысында ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме берілген құжат алмастырылмастан күші жойылған болса, онда оған сілтеме берілген ереже сол сілтемені қозғамайтын тұрғыдан қолданылады.

### 3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [2] бойынша терминдер мен анықтамалар қолданылады.

### 4 Жіктелуі

Қосылатын дәмдік толтырғыштарына байланысты толтырғыштары бар қышқыл сүт өнімі мынандай құрамда өндіріледі:

- күріш қайнатындысымен және алма езбесімен;
- қарақұмық қайнатындысымен және асқабақ езбесімен.

### 5 Техникалық талаптары

5.1 Өнім [1], [2] бойынша балаларды тамақтандыруға арналған сүт өнімдерінің өндірісіне қойылатын талаптарды сақтай отырып, ҚР СТ 1081 сәйкес бекітілген технологиялық нұсқаулық пен рецептура бойынша осы стандарттың талаптарымен сәйкес

өндірілуі тиіс.

5.2 Өнімді өндіру үшін мынандай шикізат қолданылуы тиіс:

- ГОСТ 13264 бойынша дайындалатын сиыр сүті;
- ГОСТ 13264 бойынша кілегей;
- қышқылдығы 19<sup>0</sup>Т-дан жоғары емес, ГОСТ 13264 бойынша дайындалатын, 1-сұраптан төмен емес сүтті тарту барысында алынатын, майсыздандырған сүт;
- ГОСТ 13277 бойынша пастерленген және майлы емес сиыр сүті;
- Streptococcus thermophilus (штамм 164), Lactobacillus delbrückii subsp. bulgarius (штамм В<sub>6</sub>) және А бифилакты (Bifidobacterium bifidum, Lbs. acidophilus (штамм 97 және 630) штамдарының селбесуінен тұратын көп құрамды ашытқы.

5.3 Өнімді өндіруде пайдаланылатын сүт пен сүт өнімдерінен басқа құрауыш бөліктер [1], [3] талаптарына сәйкес келуі тиіс:

- ГОСТ 6292 бойынша 1-сұрыптан кем емес күріш жармасы;
- ГОСТ 5550 бойынша 1-сұрыптан кем емес қарақұмық;
- ГОСТ 2874 бойынша ауызсу;
- ГОСТ 13830 бойынша ас тұзы;
- ГОСТ 32920 бойынша кіші жастағы балаларды тамақтандыруға арналған шырындар мен нектарлар;

- ГОСТ 32217 бойынша кіші жастағы балаларды тамақтандыруға арналған көкөністік негіздегі консервілер;
- ГОСТ 33222 бойынша құмшекер;
- дәрумендер кешені.

ГОСТ 7047 бойынша аталған дәрумендер кешенін мынандай дәрумендермен алмастыруға жол беріледі:

- аскорбин қышқылы (С дәрумені);
- ретинол (А дәрумені);
- никотинамид (РР дәрумені) немесе никотин қышқылы;
- тиаминбромид немесе тиаминхлорид (В<sub>1</sub> дәрумені);
- рибофлавин (В<sub>2</sub> дәрумені);
- пиридоксин гидрохлорид (В<sub>6</sub> дәрумені);
- эргокальциферолдың майдағы ерітіндісі (Д дәрумені);
- токоферол ацетат (Е дәрумені);

Сондай-ақ деректері ұқсас және Қазақстан Республикасының аумағында қолдануға рұқсат етілген басқа да дәрумендер кешенін қолдануға жол беріледі.

## 6 Негізгі көрсеткіштері мен сипаттамалары

6.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша өнім 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	«Томпак» толтырғышы бар қышқыл сүт өнімінің сипаттамасы	
	күріш қайнатындысымен және алма езбесімен	қарақұмық қайнатындысымен және алма езбесімен
Сыртқы түрі мен құрамы	Біртекті, аздап жабысқақ, ұюы бұзылған, газ түзілуісіз	
Дәмі мен иісі	Таза, қышқыл сүтті, бөгде иістері жоқ, алма мен күріштің шамалы тәтті дәмімен	Таза, қышқыл сүтті, бөгде иістері жоқ, асқабақ пен қарақұмықтың шамалы тәтті дәмімен
Түсі	Қосылған толтырғышына тән түс, бүкіл массасы бойынша біртекті	

## ҚР СТ 1136-2015

6.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша өнім 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштің атауы	Норма	
	күріш қайнатындысымен және алма езбесімен	қарақұмық қайнатындысымен және алма езбесімен
Майдың массалық үлесі, %, кем емес	3,2	3,2
Ақуыздың массалық үлесі, %, кем емес	3,0	3,0
Төңкерілген қантқа қайта есептегендегі жалпы қанттың массалық үлесі, %, кем емес	6,05	6,1
Құрғақ зат тектердің мөлшері, %, артық емес	15,5	15,9
Дәрумендердің массалық үлесі, мг, кем емес:		
А дәрумені	0,05	0,05
Д дәрумені	0,001	0,001
Е дәрумені	0,50	0,50
С дәрумені	3,5	3,5
В <sub>1</sub> дәрумені	0,05	0,05
В <sub>2</sub> дәрумені	0,06	0,06
РР дәрумені	0,8	0,8
В <sub>6</sub> дәрумені	0,04	0,04
В <sub>12</sub> дәрумені	0,0002	0,0002
Қышқылдығы: активті, рН		4,96
титр, °Т артық емес		60
Кәсіпорыннан шығарылған кездегі температурасы, °С, жоғары емес		6
Ескерте – Өнімнің жекелеген қаптама бірліктерінде майдың массалық үлесінің – 0,1 %, қанттың массалық үлесінің – 0,5 % ауытқуына жол беріледі.		

6.3 Микробиологиялық көрсеткіштері бойынша өнім [1] көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

6.4 Өнімдегі пестицидтердің, уытты элементтердің, микотоксиндердің, антибиотиктердің және радионуклидтердің қалдық мөлшері [2] белгіленген талаптардан аспауы тиіс.

## 7 Таңбалануы

7.1 Таңбалау қаптайтын материалға, этикеткаға немесе затбелгіге трафареттің немесе мөртабанның көмегімен, жуылып кетпейтін, сасымайтын бояумен, мемлекеттік және орыс тілдерінде, [4], ҚР СТ 1406 және ҚР СТ 14192 талаптарымен сәйкес салынуы және келесі ақпараттардан тұруы тиіс:

- өнімнің атауы;
- дайындаушының атауы, мекен-жайы;
- дайындаушының тауарлық белгісі (бар болған жағдайда);
- өнімнің таза салмағы немесе көлемі, мл;
- өнімнің құрамы;

- дайындалатын күні мен сағаты және жарамдылық мерзімі;
- 100 г өнімнің тағамдық құндылығы туралы ақпарат;
- сақтау шарттары (оның ішінде орауышты ашқаннан кейінгі);
- жарамдылық мерзімі;
- пайдалану жөніндегі ұсыныстар;
- консерванттары және басқа да тағамдық қоспалары (олар қолданылған жағдайда);
- тамақ өнімінде гендік өзгерген ағзалардың (ГМА) қолданумен алынған құрауыш бөліктердің бар немесе жоқ екені туралы мәліметтер;
- өнімнің өндіруші кәсіпорынның (фирманың) лицензиясы бойынша өндірілгені туралы ақпарат (лицензия бойынша өндірілген жағдайда);
- тағамдық құндылығы, дәрумендердің массалық үлесі (дәрумен қосылған өнімдер үшін);
- стандарттың белгіленуі;
- өнімнің Кедендік одаққа мүше елдердің нарығында айналымда екенін білдіретін бірыңғай белгі.

7.1.1 Таңбалау анық әрі жеңіл оқылатын болуы тиіс.

7.1.2 Көліктік таңбалауы ГОСТ 14192 бойынша, «Тез бүлінетін жүк» манипуляциялық белгісін салумен жүргізіледі.

## 8 Қапталуы

8.1 Өнім тұтынушылық ыдысқа қапталуы тиіс:

- ГОСТ 15844 бойынша сыйымдылығы 0,2 л болатын, бөліктерге бөлінген әйнек бөтелкелер;
- Қазақстан Республикасында балаларға арналған сүт өнімдерін қаптау үшін рұқсат етілген және [5] талаптарына сәйкес келетін, құрамдастырылған материалдан жасалған пакеттер.

8.2 Белгіленген көлемнен жол берілетін ауытқулар, литрмен, артық емес:

- әйнек ыдыстағы өнім үшін ( $\pm 0,01$ );
- пакеттегі өнім үшін ( $\pm 0,002$ ).

8.3 Өнім салынған бөтелкелер ГОСТ 745 бойынша фольга төселген кронен тығынмен ГОСТ 32624 бойынша тығындалады.

8.4 Қапталған өнім кәсіпорыннан тасымалдау ыдысына – нормативтік құжаттамаға сәйкес тығындалған металл себеттерге немесе Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа ыдысқа салынып шығарылуы тиіс.

## 9 Қабылдау ережелері

9.1 Қабылдау ережелері, сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау ГОСТ 26809 бойынша жүзеге асырылады.

9.2 Дайындаушы кәсіпорынның тиісті техникалық бақылау қызметі шығарылатын өнімнің әрбір топтамасының осы стандарттың талаптарына сәйкестігін және өнімнің сапасын растайтын белгіленген нысандағы құжатпен рәсімделгенін тексеруі тиіс.

9.3 Уытты элементтердің, антибиотиктердің, пестицидтердің, микотоксиндердің және радионуклидтердің мөлшерін бақылаудың мерзімділігі Қазақстан Республикасының санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға уәкілетті органымен белгіленген тәртіпке сәйкес жүзеге асырылады.

9.4 Тұтынушы және бақылаушы ұйымдар өнімнің осы техникалық шарттардың талаптарына сәйкестігіне іріктеме бақылау жүргізуге құқылы.

## ҚР СТ 1136-2015

9.5 Тіпті бір көрсеткіш бойынша болса да, алынған талдау нәтижелері қанағаттанғысыз болған жағдайда, ол бойынша өнімнің дәл сол топтамадан алынған қосарланған іріктеме көлеміне қайталама талдау жүргізеді. Қайталама талдау нәтижелері ақтық нәтиже болып саналады және бүкіл топтамаға таралады.

9.6 Өнімнің сапасын бағалауда тұтынушы мен өндіруші арасында келіспеушіліктер пайда болған жағдайда, арбитраждық талдауды белгіленген тәртіппен аккредиттелген орган (зертхана) орындайды.

### 10 Бақылау әдістері

10.1 Сынамаларды іріктеу және оларды талдауға дайындау ҚР СТ 707, ГОСТ 3622, ГОСТ 26809 бойынша жүзеге асырылады.

10.2 Майды анықтау ГОСТ 5867 бойынша жүзеге асырылады.

10.3 Қышқылдығын анықтау ГОСТ 3624 бойынша жүзеге асырылады.

10.4 Пастерлеуін анықтау ГОСТ 3623 бойынша жүзеге асырылады.

10.5 Ылғалдылығын және құрғақ зат текті ГОСТ 3626 бойынша жүзеге асырылады.

10.6 Қантты анықтау ГОСТ 3628 бойынша, айына кем дегенде 1 рет жүзеге асырылады.

10.7 Фосфатаза анықтау ГОСТ 3623 бойынша жүзеге асырылады.

10.8 Ақуыздың массалық үлесін анықтау ГОСТ 23327 бойынша жүзеге асырылады.

10.9 Дәрумендерді анықтау ГОСТ 7047 бойынша жүзеге асырылады.

10.10 Улы элементтердің құрамын анықтау:

- ГОСТ 26927 бойынша сынап;

- ГОСТ 26930 және ГОСТ 30538 бойынша күшән;

- ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша қорғасын;

- ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 және ГОСТ 30538 бойынша кадмий;

10.11 ҚР СТ 1505 бойынша антибиотиктердің құрамын анықтау.

10.12 ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша радионуклидтердің құрамын анықтау.

10.13 Пестицидтердің құрамын анықтау ГОСТ 23452 бойынша жүзеге асырылады.

10.14 Микотоксиндерді анықтау (афлатоксин М<sub>1</sub>) - ГОСТ 30711 бойынша жүзеге асырылады.

10.15 Микробиологиялық талдау әдістері ГОСТ 32901, ГОСТ 32901 бойынша жүзеге асырылады.

10.16 Асқазан ішек таяқшалары топтарының санын анықтаудың әдістері (колиформды бактериялары) ГОСТ 30518 бойынша жүзеге асырылады.

10.17 18 Патогенді микроағзаларды, Salmonella бактерияларын анықтау ГОСТ 31659 бойынша жүзеге асырылады.

10.18 ГОСТ 30347 бойынша Staphylococcus aureus түрлерін анықтау әдістері.

10.19 [1], [2] талаптарына сәйкес микробиологиялық талдаулар жүргізген кездегі қауіпсіздік талаптары.

### 11 Дайындаушының кепілдіктері

11.1 Дайындаушы тұтынушы сақтау және тасымалдау шарттарын сақтаған жағдайда өнімнің осы стандарттың талаптарына сәйкестігін растайды.

11.2 Өнімді тасымалдау жабық көлік құралдарының барлық түрлерімен, олардың белгіленген үлгідегі санитарлық паспорты бар болған жағдайда жүргізілуі тиіс.

11.3 Өнімді технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап 72 сағат 6<sup>0</sup>С-тан жоғары емес температурада сақтайды, оның ішінде дайындаушы кәсіпорында 18 сағаттан артық емес уақытта сақталады.

**Библиография**

[1] КО ТР 021/2011. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы. (Кедендік одақ комиссиясының 09.12.11 ж. № 880 шешімімен бекітілген).

[2] КО ТР 033/2013. Сүттің және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы. (ЕЭК Кеңесінің 09.10.13 ж. № 67 шешімімен бекітілген).

[3] КО ТР 023/2011. Жемістер мен көкөністерден алынатын шырын өнімдерінің техникалық регламенті (Кедендік одақ комиссиясының 09.12.11 ж. № 882 шешімімен бекітілген).

[4] КО ТР 022/2011. Таңбалануы тұрғысынан тамақ өнімдері, (Кедендік одақ комиссиясының 09.12.11 ж. № 881 шешімімен бекітілген).

[5] КО ТР 005/2011. Орауыш қауіпсіздігі туралы (Кедендік одақ комиссиясының 16.08.11 ж. № 769 шешімімен бекітілген).

---

**ӘОЖ 637.146**

**МСЖ 67.100**

**Түйін сөздер:** балаларға арналған қышқыл сүт өнімі, ақуыз, ашытқы, толтырғыш, органолептикалық, микробиологиялық, физикалық-химиялық көрсеткіштері

---



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

---

**ПРОДУКТ ДЕТСКИЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ  
С НАПОЛНИТЕЛЯМИ «ТОМПАК»**

**Общие технические условия**

**СТ РК 1136-2015**

**Издание официальное**

**Комитет технического регулирования и метрологии  
Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан  
(Госстандарт)**

**Астана**

**Предисловие**

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Товариществом с ограниченной ответственностью «КазВод-Консалтинг»

**2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 30 ноября 2015 года № 250-од

**3** В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» № 603-ІІ от 9 ноября 2004 года, Закона Республики Казахстан «О языках в Республике Казахстан» N 151-І от 11 июля 1997 года

**4 СРОК ПРОВЕРКИ  
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ**

**2022 год  
5 лет**

**5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН** СТ РК 1136-2002 «Продукт детский кисломолочный с наполнителями «Томпак»

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»*

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан

---

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

---

**ПРОДУКТ ДЕТСКИЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ  
С НАПОЛНИТЕЛЯМИ "ТОМПАК"****Общие технические условия**

---

Дата введения 2017-01-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на продукт детский кисломолочный с наполнителями "Томпак" (далее по тексту - продукт), предназначенный для непосредственного употребления в пищу детьми дошкольного возраста.

**2 Нормативные ссылки**

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК ISO 707-2011 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомецитин, тетрациклиновая группа).

ГОСТ 745-2014 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации.

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.

ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества.

ГОСТ 3628-78 Молочные продукты. Методы определения сахара.

ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия.

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.

ГОСТ 7047-55 Витамины А, С, Д, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов.

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках.

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 15844-2014 Упаковка стеклянная для молока и молочных продуктов. Общие технические условия.

ГОСТ 23327-98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка.

## **СТ РК 1136-2015**

ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов.

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

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

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

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus*.

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

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

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

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

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

ГОСТ 32217-2013 Консервы на овощной основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия.

ГОСТ 32624-2014 Кронен-пробки. Общие технические условия.

ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа.

ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. 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 применяются термины и определения по [2].

### **4 Классификация**

В зависимости от вносимых вкусовых наполнителей продукт вырабатывается в следующем ассортименте:

- с отваром крупы рисовой и пюре из яблок;
- с отваром крупы гречневой и пюре из тыквы.

## 5 Технические требования

5.1 Продукт должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по утвержденным технологической инструкции и рецептуре согласно СТ РК 1081, с соблюдением требований к производству молочной продукции для детского питания по [1], [2].

5.2 Для выработки продукта должно применяться следующее сырье:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;
- сливки по ГОСТ 13264;
- молоко коровье обезжиренное по ГОСТ 13264;
- молоко коровье пастеризованное и нежирное по ГОСТ 13277;
- полизакваска, состоящая из симбиоза штаммов: *Streptococcus thermophilus* (штамм 164), *Lactobacillus delbrückii* subsp. *bulgarius* (штамм В<sub>6</sub>) и Бифилакта А (*Bifidobacterium bifidum*, *Lbs. acidophilus* (штамм 97 и 630).

5.3 Немолочные компоненты, используемые при производстве продукта должны соответствовать требованиям [1], [3]:

- крупа рисовая не ниже 1 сорта по ГОСТ 6292;
- крупа гречневая не ниже 1 сорта по ГОСТ 5550;
- вода питьевая по ГОСТ 2874;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
- соки и нектары для питания детей раннего возраста по ГОСТ 32920;
- консервы на овощной основе для питания детей раннего возраста по ГОСТ 32217;
- сахар-песок по ГОСТ 33222;
- комплекс витаминов.

Допускается замена комплекса витаминов следующими витаминами по ГОСТ 7047:

- кислота аскорбиновая (витамин С);
- ретинол (витамин А);
- никотинамид (витамин РР) или кислота никотиновая;
- тиаминбромид или тиаминхлорид (витамин В<sub>1</sub>);
- рибофлавин (витамин В<sub>2</sub>);
- пиридоксин гидрохлорид (витамин В<sub>6</sub>);
- раствор эргокальциферола в масле (витамин Д);
- токоферол ацетат (витамин Е).

Допускается применение аналогичных витаминов, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан.

## 6 Основные показатели и характеристики

6.1 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продукта кисломолочного с наполнителями "Томпак"	
	с отваром крупы рисовой и пюре из яблок	с отваром крупы гречневой и пюре из тыквы
Внешний вид и консистенция	Однородная, слегка вязкая с нарушенным сгустком без газообразования	
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный без посторонних запахов, в меру сладкий с привкусом яблок и риса	Чистый, кисломолочный без посторонних запахов, в меру сладкий с привкусом тыквы и гречки
Цвет	Свойственный цвету вносимого наполнителя, равномерный по всей массе	

6.2 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	с отваром крупы рисовой и пюре из яблок	с отваром крупы гречневой и пюре из тыквы
Массовая доля жира, %, не менее	3,2	3,2
Массовая доля белка, %, не менее	3,0	3,0
Содержание общего сахара в пересчете на инвертный сахар, %, не менее	6,05	6,1
Содержание сухих веществ, %, не более	15,5	15,9
Массовая доля витаминов, мг, не менее:		
витамин А	0,05	0,05
витамин Д	0,001	0,001
витамин Е	0,50	0,50
витамин С	3,5	3,5
витамин В <sub>1</sub>	0,05	0,05
витамин В <sub>2</sub>	0,06	0,06
витамин РР	0,8	0,8
витамин В <sub>6</sub>	0,04	0,04
витамин В <sub>12</sub>	0,0002	0,0002
Кислотность: активная, рН	4,96	
титруемая, °Т не более	60	
Температура при выпуске с предприятия, °С, не выше	6	
Примечание - В отдельных единицах упаковки продукта допускается отклонение массовой доли жира - 0,1%, в массовой доле сахара - 0,5%.		

6.3 По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в [1].

6.4 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в продукте должны соответствовать требованиям, установленным в [2].

## 7 Маркировка

7.1 Маркировка должна быть нанесена на упаковочный материал, этикетку или ярлык при помощи трафарета или штампа несмывающейся непахнущей краской на государственном и русском языках в соответствии с требованиями [4], СТ РК 1406, ГОСТ 14192 и содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование изготовителя, адрес;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто или объем продукта, мл;
- состав продукта;
- дата и час изготовления и срок годности;
- информация о пищевой ценности в 100 г продукта;
- условия хранения (в том числе после вскрытия упаковки);
- срок годности;
- рекомендации по использованию;
- консерванты и другие пищевые добавки (при их применении);
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО);
- информация о производстве продукции по лицензии предприятия (фирмы) - изготовителя (при производстве по лицензии);
- пищевая ценность, массовая доля витаминов (для витаминизированных продуктов);
- обозначение стандарта;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

7.1.1 Маркировка должна быть четкой, легко читаемой.

7.1.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

## 8 Упаковка

8.1 Продукт должен упаковываться в потребительскую тару:

- стеклянные градуированные бутылки вместимостью 0,2 л по ГОСТ 15844;
- пакеты из комбинированного материала, разрешенные к применению в Республике Казахстан для упаковки детских молочных продуктов и соответствующих требованиям [5].

8.2 Допустимые отклонения от установленного объема в литрах, не более:

- для продукта в стеклянной таре ( $\pm 0,01$ );
- для продукта в пакетах ( $\pm 0,002$ ).

8.3 Бутылки с продуктом укупориваются кронен-пробкой по ГОСТ 32624 с прокладкой из фольги по ГОСТ 745.

8.4 Упакованный продукт должен выпускаться с предприятия в транспортной таре - металлических корзинах пробкой по нормативной документации или другой

## СТ РК 1136-2015

упаковке, разрешенной к применению в Республике Казахстан.

### 9 Правила приемки

9.1 Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 26809.

9.2 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена соответствующей службой технического контроля предприятия-изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена документом установленной формы, удостоверяющим качество продукта.

9.3 Периодичность контроля содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным уполномоченным органом санитарно-эпидемиологического надзора.

9.4 Потребитель и контролирующие организации имеют право проводить выборочный контроль на соответствие продукта требованиям настоящих технических условий.

9.5 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные анализы удвоенного объема выборки, взятого от той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

9.6 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продукта между потребителем и изготовителем выполняют аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

### 10 Методы контроля

10.1 Отбор проб и подготовка их к анализу по СТ РК 707, ГОСТ 3622, ГОСТ 26809.

10.2 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867;

10.3 Определение кислотности по ГОСТ 3624;

10.4 Определение массы продукта и температуры при выпуске с предприятия по ГОСТ 3622;

10.5 Определение массовой доли влаги и сухого вещества по ГОСТ 3626;

10.6 Массовую долю сахарозы и общего сахара определяют - по ГОСТ 3628 не реже 1 раза в месяц;

10.7 Определение фосфатазы по ГОСТ 3623;

10.8 Определение массовой доли белка по ГОСТ 23327;

10.9 Определение витаминов по ГОСТ 7047;

10.10 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;

- мышьяка по ГОСТ 26930 и ГОСТ 30538;

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

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

10.11 Определение содержания антибиотиков по СТ РК 1505.

10.12 Определение содержания радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

10.13 Определение содержания пестицидов по ГОСТ 23452.

10.14 Определение микотоксинов (афлатоксина М<sub>1</sub>) по ГОСТ 30711.

10.15 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 32901.

10.16 Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных

палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518.

10.17 Определение патогенных микроорганизмов, бактерий рода *Salmonella* по ГОСТ 31659.

10.18 Определение бактерий рода *Staphylococcus aureus* по ГОСТ 30347.

10.19 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов в соответствии с [1], [2].

## **11 Гарантии изготовителя**

11.1 Изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

11.2 Транспортирование продукта должно производиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах при наличии на него санитарного паспорта, установленного образца.

11.3 Продукт хранят при температуре не выше 6<sup>0</sup>С не более 72 часов с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии - изготовителе не более 18 часов.

### Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (утвержден решением комиссии Таможенного Союза от 09.12.11 г. №880).

[2] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (утвержден решением Совета ЕЭК от 09.10.13 г. №67).

[3] ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (утвержден решением комиссии Таможенного Союза от 09.12.11 г. №882).

[4] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (утвержден решением комиссии Таможенного Союза от 09.12.11 г. №881).

[5] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки (утвержден решением комиссии Таможенного Союза от 16.08.11 г. №769).

---

УДК 637.146

МКС 67.100

**Ключевые слова:** продукт детский кисломолочный, белок, закваска, наполнитель, органолептические, микробиологические, физико-химические показатели.

---

Басуға \_\_\_\_\_ ж. қол қойылды Пішімі 60x84 1/16  
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,  
«Times New Roman»  
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы \_\_\_\_\_ дана. Тапсырыс \_\_\_\_\_

---

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»  
республикалық мемлекеттік кәсіпорны  
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,  
«Эталон орталығы» ғимараты  
Тел.: 8 (7172) 79 33 24