

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН

РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **О. Козаченко**; **Г. Кравченко**; **Н. Левитська** (керівник розробки); **П. Лопата**; **М. Міщенко**; **Л. Тесленко**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 29 березня 2006 р. №99

3 НА ЗАМІНУ РСТ УСССР 1901-90

ЗМІСТ**С.**

1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання.....	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Класифікація	3
5 Технічні вимоги	3
6 Вимоги безпеки	4
7 Вимоги охорони довкілля.....	4
8 Маркування.....	5
9 Пакування.....	5
10 Правила транспортування та зберігання.....	6
11 Методи контролювання	6
12 Правила приймання	7
13 Гарантії виробника	7
Додаток А Код продукту згідно з ДК 016.....	8
Додаток Б Інформаційні дані про поживну цінність та калорійність на 100 г вершків	8
Додаток В Приклади етикетних написів	8
Додаток Г Бібліографія	9

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ПРОДУКТИ МОЛОЧНІ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ
ВЕРШКИ СТЕРИЛІЗОВАНІ ДЛЯ ДІТЕЙ**

Технічні умови

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
СЛИВКИ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

Технические условия

СНІЮРЕМ'5 МИК РОСІО5

СКЕАМ ЗТЕРИІ2АТЮМ РСЖ СНІЮКЕМ

Зресііісаііопз

Чинний від 2007-04-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на вершки стерилізовані для дітей (далі — вершки), одержані сепаруванням коров'ячого молока та запаковані у спожиткове пакування.

1.2 Вершки стерилізовані призначені для харчування дітей раннього віку (з шести місяців) під час штучного або змішаного годування.

1.3 Цей стандарт не поширюється на вершки збагачені вітамінами, мікро- та макроелементами або іншими добавками.

1.4 Вимоги щодо безпечності вершків викладено в 5.1.4—5.1.7 і в розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

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

Терміни та визначення понять

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

ДСТУ XXXX:200X¹⁾ Молоко та молочні продукти. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання

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

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

¹⁾ На розгляді.

ГОСТ 30648.4-99 Продукти молочні для дитячого харчування. Титриметрические методи определения кислотности (Продукти молочні для дитячого харчування. Титриметричні методи визначення кислотності)

ГОСТ 30648.5-99 Продукти молочні для дитячого харчування. Метод определения активной кислотности (Продукти молочні для дитячого харчування. Метод визначення активної кислотності).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, встановлені у ДСТУ 2212.

3.1 вершки

Жирова емульсія, яку одержують із молока сепаруванням, відстоюванням або іншим способом. Нижче подано додатковий термін та визначення поняття

3.2 вершки для дітей

Жировий продукт, одержаний з вершків, який відповідає вимогам промислової стерильності та зафасований у спожиткове пакування.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Вершки виробляють із масовою часткою жиру від 8 % до 15 %.

4.2 Код вершків ДКПП згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Вершки повинні відповідати вимогам цього стандарту.

їх виробляють згідно з технологічною інструкцією з дотриманням державних санітарних правил для молокопереробних підприємств згідно з ДСП 4.4.4.011 [1].

5.1.2 За органолептичними показниками вершки повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд і консистенція Смак і запах Колір	Однорідна рідина без часточок жиру та пластівців білка Солодкуватий без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено: присмак пастеризації Від білого до кремового, рівномірний за всією масою

5.1.3 За фізико-хімічними показниками вершки повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка жиру, %	Від 8 до 15	Згідно з ГОСТ 30648.1
Кислотність: — титровна, °Т — активна, рН	Від 16 до 18 Від 6,7 до 6,4	Згідно з ГОСТ 30648.4 Згідно з ГОСТ 20648.5
Густина, кг/м ³ , не менше ніж	1018	Згідно з ГОСТ 3625
Температура під час випуску з підприємства, °С, не більше ніж	10	Згідно з ГОСТ 3622

Примітка. Дозволено визначати лише один показник титрової або активної кислотності.

5.1.4 За мікробіологічними показниками вершки повинні відповідати вимогам промислової стерильності, кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів складає не більше ніж 10 КУО в 1см³.

5.1.5 Вміст токсичних елементів у вершках не повинен перевищувати рівнів, наведених у таблиці 3.

Таблиця 3 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні, мг/кг	Метод контролювання
Свинець	0,05	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,02	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,05	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,005	Згідно з ГОСТ 26927

5.1.6 Вміст мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів та пестицидів у вершках повинен відповідати вимогам МБТ и СН № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у вершках не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виробництва вершків використовують:

- молоко коров'яче незбиране вищого та першого ґатунку відповідно до 3.5 ДСТУ 3662 із кількістю соматичних клітин < 500 тис/см³, термостійкістю не нижче другої групи згідно з ГОСТ 25228;
- вершки та молоко знежирене, одержані з молока коров'ячого для виробництва продуктів дитячого харчування відповідно до 3.5 ДСТУ 3662.

5.2.2 Для визначання відповідності якості сировини проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297 у порядку, встановленому підприємством-виробником.

5.2.3 Сировина за показниками безпеки (токсичні елементи, мікотоксини, антибіотики, гормональні препарати, пестициди та радіонукліди) повинна відповідати вимогам МБТ и СН № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3], за вмістом радіонуклідів — вимогам ГН 6.6.1.1-130 [4].

5.2.4 Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва вершків необхідно виконувати вимоги безпеки, встановлені у ДСП 4.4.4.011 [1] і ДНАОП 1.8.20-1.05 [5].

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

6.3 Технологічне устаткування за показниками безпеки повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.4 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам ДСН 3.3.6.042 [6].

6.5 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.6 Рівень шуму повинен відповідати вимогам ГОСТ 12.1.003.

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [7].

7.2 Стічні води підлягають очищенню і повинні відповідати вимогам СанПіН 4630 [8].

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [9].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 На кожну одиницю спожиткового пакування (крім вершків масою нетто від 10 г до 50 г) наносять такі дані:

- назву продукту;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;
- масу нетто, г;
- склад продукту у порядку переваги складників;
- інформаційні дані про поживну цінність та калорійність із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г вершків (додаток Б);
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання;
- умови використання;
- позначення цього стандарту.

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

8.1.2 Специфічні символи, їх використання та маркування харчових продуктів штриховими кодами описують у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

8.2 На кожну одиницю спожиткового пакування вершків масою нетто від 10 г до 50 г наносять такі позначки:

- назву продукту з зазначенням масової частки жиру;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;
- позначення цього стандарту;
- масу нетто, г;
- номер партії.

8.3 На кожну одиницю групового пакування вершків у спожитковому пакуванні масою нетто від 10 г до 50 г та транспортної тари (ящики) наносять маркування відповідно до 8.1 (крім переліків 5, 6) з обов'язковим зазначенням:

- кількості паковальних одиниць;
- маніпуляційних знаків «Оберігати від нагрівання» та «Верх» згідно з ГОСТ 14192.

8.4 Тексти етикеток на вершки для дітей віком від 6 міс. до 1 року, узгоджених із Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я, наведено в додатку В.

8.5 Маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання.

8.6 Додаткові вимоги до маркування вершків, призначених для експортування, обумовлюють договором-контрактом.

8.6 *Приклад* позначення:

«Вершки стерилізовані для дітей. 10 % жиру. ДСТУ 4541:2006».

(власна назва, за наявності)

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Вершки пакують масою нетто від 10 г до 200 г у спожиткове пакування:

- для дітей віком від 6 міс. до 1 року — у скляні пляшки та банки;

— для дітей віком від 1 року — стаканчики з полімерних матеріалів, паперові пакети, пакети з поліетиленової плівки, пляшки з полімерних матеріалів та інше спожиткове пакування (в тому числі у скляні пляшки та банки).

9.2 Вершки у спожитковому пакуванні масою нетто від 10 г до 50 г укладають у групове пакування — коробочки з картону, паперу або полімерних матеріалів.

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

9.4 Спожиткове та транспортне пакування закривають способом, який гарантує його цілісність під час зберігання, транспортування та реалізування вершків.

9.5 Усі види пакувальних матеріалів, спожиткового пакування та транспортної тари, зазначені у 9.1—9.4, вітчизняного виробництва повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів, а закордонного виробництва повинні бути дозволені Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для пакування молочних продуктів та забезпечувати цілісність спожиткового пакування.

9.6 Маса нетто транспортного пакування — не більше ніж 20 кг.

9.7 Допустимі відхили маси нетто для пакувальної одиниці нормують згідно з Р 50-056 [10] та таблицею 5.

Таблиця 5 — Допустимі відхили маси нетто у пакувальній одиниці

Номінальне значення маси продукції в пакувальній одиниці, г	Значення меж допустимих відхилів від номінального значення	
	%	г
Від 10 до 50 включ.		4,5
Понад 50 » 100 » »	9,0	
100 » 200 »		

9.8 Допустимі відхили маси нетто вершків у транспортній тарі не більше ніж 1 %.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Вершки транспортують усіма видами критого транспорту відповідно до чинних правил перевезення харчових продуктів, які діють на певному виді транспорту.

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

10.2 Зберігання

10.2.1 Вершки зберігають у холодильниках або холодильних камерах за температури від 0 °С до 10 °С.

10.2.2 Строк придатності вершків у закритому пакуванні не більше ніж 30 діб, після відкриття — не більше ніж 24 год.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Проби до контролювання відбирають та готують згідно з ДСТУ XXXX¹⁾ ГОСТ 26809, ГОСТ 26929, ГОСТ 9225, ДСТУ ISO 707.

¹⁾ На розгляді.

11.2 Консистенцію, смак та запах визначають органолептично; зовнішній вигляд, колір, якість пакування і маркування перевіряють візуально.

11.3 Масову частку жиру визначають згідно з ГОСТ 30648.1.

11.4 Титровну кислотність визначають згідно з ГОСТ 30648.4.

11.5 Активну кислотність визначають згідно з ГОСТ 30648.5.

11.6 Густина визначають згідно з ГОСТ 3625.

11.7 Температуру і масу нетто визначають згідно з ГОСТ 3622.

11.8 Мікробіологічні показники визначають згідно з ГОСТ 9225 та «Інструкцією» [11].

11.9 Масову частку токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 30178 також: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927.

11.10 Вміст мікотоксинів визначають згідно з МВ № 4082 [12].

11.11 Вміст антибіотиків визначають згідно з МВ № 3049 [13].

11.12 Вміст пестицидів визначають згідно з вимогами ГОСТ 23452.

11.13 Вміст гормональних препаратів визначають згідно з МР № 2944 [14], МР № 3208 [15].

11.14 Вміст радіонуклідів визначають: ^{90}Sr згідно з МУ № 5778 [16], ^{137}Cs згідно з МУ № 5779 [17].

11.15 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Вершки приймають партіями. Приймають, визначають партії та об'єм вибірок згідно з ДСТУ XXXX¹⁾, ГОСТ 26809 і ДСТУ ISO 707.

12.2 Кожну партію вершків супроводжують документом про якість та безпечність.

12.3 Для перевіряння якості вершків на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне і періодичне контролювання.

12.4 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія вершків за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, масою нетто, якістю пакування та маркування.

12.5 Під час періодичного контролювання перевіряють показники безпеки (токсичні елементи, мікотоксини, антибіотики, гормональні препарати, пестициди та радіонукліди), періодичність контролювання встановлюють згідно з МР 4.4.4-108 [18].

12.6 У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників відбирають повторно подвійну кількість одиниць продукції від тієї самої партії. Якщо отримують незадовільні результати повторного випробовування, всю партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості вершків вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання відповідно до розділу 10 цього стандарту.

13.2 Строк придатності вершків — відповідно до 10.2.2 цього стандарту.

¹⁾ На розгляді.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКТУ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Код ДКПП на вершки

Назва продукту	Код ДКПП
Продукти харчові для дитячого харчування інші	15.88.10.790

ДОДАТОК Б
(довідковий)

**ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ПОЖИВНУ ЦІННІСТЬ
ТА КАЛОРІЙНІСТЬ НА 100 г ВЕРШКІВ**

Таблиця Б.1

Назва продукту	Поживна цінність вершків, г			Енергетична цінність, ккал
	Білок	Жир	Вуглеводи	
Вершки	2,8	10	3,7	116

Примітка 1. Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність наведено для вершків із масовою часткою жиру 10,0 %, білка — 2,8 %, вуглеводів — 3,7 %. **Примітка 2.** Для розрахунку енергетичної цінності вершків з іншими показниками застосовують формулу:

$$E_c = 4 (M_b + M_v) + 9 M_{ж},$$

(Б1)

де E_c — енергетична цінність, ккал; M_b — масова частка білка, г/100 г продукту; M_v — масова частка вуглеводів, г/100 г продукту; $M_{ж}$ — масова частка жиру, г/100 г продукту; 4 — коефіцієнт енергетичної цінності 1 г білка або 1 г вуглеводів у продукті, ккал/г; 9 — коефіцієнт енергетичної цінності 1 г жиру в продукті, ккал/г.

ДОДАТОК В
(обов'язковий)

ПРИКЛАДИ ЕТИКЕТНИХ НАПИСІВ

ЕТИКЕТКА

(для спожиткового пакування масою нетто від 100 г до 200 г) (для групового пакування спожиткового пакування масою нетто від 10 г до 50 г)

Вершки для дітей віком від 6 міс.
у скляних пляшках та банках

Вершки для дітей віком від 12 міс.

у стаканчиках із полімерних матеріалів, паперових пакетах, пакетах із поліетиленової плівки, пляшках із полімерних матеріалів та іншому спожитковому пакуванні

8 %, 9 %, 10 %, 11 %, 12 %, 13 %, 14 %, 15 % жиру

Власна назва (за наявності)

Склад продукту — вершки з молока коров'ячого

Харчова та енергетична цінність продукту у 100 г вершків:

Жиру, г	8	9	10	11	1	13	14	15
Білка, г	3	3	3	2,9	2 9	8	8	2, 8
Вуглеводів, г	4	4	4	3,7	3 7	3, 7	3, 7	3, 7
Калорійність, ккал	100	109	118	125	134	143	152	161

Маса нетто — фактично, г

Дата виготовлення —

Строк придатності — не більше ніж 30 діб

Умови зберігання — за температури від 0 °С до 10 °С

Відкриту упаковку зберігати — не більше ніж 24 год за температури від 0 °С до 10 °С

Назва виробника — Адреса

виробника -Товарний знак (за

наявності) —

ДОДАТОК Г

(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 ДСП 4.4.4.011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств, затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 11.09.98 р. і Міністерством агропромислового комплексу України 15.09.98.

2 МБТ и СН № 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 01.08.1989, № 5061.

3 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ та фунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001, № 137.

4 ГН 6.6.1.1-130-2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Сз і ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені МОЗ України 03.05.2006 № 256 та за реєстровані в Міністерстві юстиції України 17.07.2006 за № 845/12719.

5 ДНАОП 1.8.20-1.05-99 Правила охорони праці для працівників підприємств по переробці молока, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці 22.07.99, № 137.

6 ДСН 3.3.6.042-99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України від 01.12.1999, № 42.

7 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені МОЗ України від 09.07.97, № 201.

8 СанПиН 4630-88 Санитарніє правила и норми по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила й норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88, № 4630.

9 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарніє правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених пунктів), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88, № 4690.

10 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996, № 300.

11 Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности (Інструкція по мікробіологічному контролю виробництва на підприємствах молочної промисловості), затверджена Держагропромом СРСР від 28.12.87 р.

12 МУ № 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах при помощи вьюкозффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою вискоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР від 20.03.86.

13 МУ № 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки щодо визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 29.06.84, № 3049.

14 МР № 2944-83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств дизтилстильбзтрола в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначання хімічним методом залишкових кількостей діетилстильбестролу в продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 09.12.83, № 2944.

15 МР № 3208-85 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств зстрадиола-17р в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначання хімічним методом залишкових кількостей естрадіолу-17р в продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 17.01.85, № 3208.

16 МУ № 5778-91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах ⁹⁰Sr (Методичні вказівки. Визначання у харчових продуктах ⁹⁰Sr), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91.

17 МУ № 5779-91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах ¹³⁷Cz (Методичні вказівки. Визначання у харчових продуктах ¹³⁷Cz), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91.

18 МР 4.4.4-108-2004 Методичні рекомендації. Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини за показниками безпеки, затверджені МОЗ України від 02.07.2004, наказ № 329.

УКНД 67.100.10

Ключові слова: вершки для дітей, зберігання, консистенція, маркування, методи контролювання, пакування, показники, транспортування, якість.

Редактор **С. Мельниченко**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **Т. Калита**
Верстальник **С. Іванчук**

Підписано до друку 20.03.2007. Формат 60 x 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

Відділ редагування нормативних документів
ДП «УкрНДНЦ» 03115, м. Київ, вул.
Святошинська, 2