

РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ВЫБОРА СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

Козина Т.М., Лавшук В.Д., Савчук А.С.

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Гарантия высокого качества любой выпускаемой продукции сегодня начинается еще на этапе маркетинговых исследований, с изучения требований рынка, предпочтений потребителей, на стадии проектных разработок, при выборе поставщиков сырья и полуфабрикатов и вспомогательных материалов и прослеживается на каждом этапе, заканчивая использованием и утилизацией использованной упаковки.

На многих пищевых предприятиях республики внедрены системы менеджмента качества на соответствие требованиям СТБ ISO 9001, СТБ ISO 22000, на принципах НАССР (СТБ 1470), позволяющие управлять качеством продукции и конкурировать не только на внутреннем, но и на внешнем рынке.

Продукция для детского питания является качественной и безопасной, которая обеспечивается за счет действия на территории Евразийского экономического союза регламентов на безопасность пищевой продукции ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию.

В соответствии с ТР ТС 023/2011 соковая продукция для детского питания представляет собой фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, морсы, предназначенные для питания детей раннего возраста (дети до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (дети от 6 лет и старше).

При планировании производства такой соковой продукции необходимо учитывать ряд ограничений по использованию основного сырья и других компонентов. Так, исходя из ТР ТС 023/2011 при производстве данной соковой продукции не используются составляющие, которые содержат генно-модифицированные организмы, диффузионный концентрированный сок, пищевые добавки, содержащие ГМО, искусственные ароматизаторы и подсластители. Наряду с этим, при производстве такой продукции для питания детей до трех лет нельзя использовать любые ароматизаторы, красители, подкрашивающие экстракты.

По ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 023/2011 установлено содержание 5-оксиметилфурфурола, который входит в группу потенциально опасных и канцерогенных веществ, поэтому является показателем безопасности. Данный показатель не должен превышать 10 мг/л в соковой продукции из цитрусовых фруктов, а из остальных фруктов и овощей – не более 20 мг/л.

Вместе с тем при производстве обогащенной соковой продукции из овощей и фруктов могут быть применены разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности микро и макроэлементы, флавоноиды, органические кислоты, пищевые волокна, полисахариды, витамины, каротиноиды, пребиотики, полиненасыщенные жирные и полифенольные кислоты, фитостерины.

В соковую продукцию для питания детей можно добавлять растительные экстракты, экстракты орехов, бобовых растений, злаков, являющиеся не менее важным компонентом продукции функционального назначения.

Наряду с этим, пряности, повышающие уровень соляной кислоты в организме, могут спровоцировать раздражение стенок желудка и привести к раннему гастриту, поэтому используются в ограниченном ассортименте.

Согласно ТР ТС 023/2011 для изготовления соковой продукции можно использовать такие специи, как: лавровый лист, тмин, гвоздику, базилик, сладкий, белый и душистый перец, орегано, корицу, сельдерей ваниль, кориандр, укроп, петрушку.

Перечисленные специи нашли широкое применение в пищевой промышленности при придании вкуса и аромата продукту, насыщая организм фенольными и дубильными веществами, эфирными маслами, веществами, обладающими противомикробными свойствами, витаминами и минералами. При производстве соковой продукции для детского питания можно использовать ваниль, корицу, орегано, которые будут хорошо сочетаться с фруктовой основой и тмин, базилик, петрушку - с овощной.

Также при производстве такой продукции регламентируется внесение сахара, которое должно быть не более чем десять процентов от веса готового нектара и напитка, не более двенадцать процентов при производстве морсов. При этом в сок сахар не добавляется.

Строгие требования предъявляются к маркировке и упаковке данной продукции, которые нашли свое отражение в ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011.

Требования к готовой продукции в зависимости от предназначения установлены в: СТБ 2050 - на соки, нектары, сокосодержащие морсы и напитки для детского питания, СТБ 2052 - для питания детей раннего возраста, СТБ 2346 - для питания детей дошкольного и школьного возраста.

Соковая продукция из фруктов для детского питания, выпускаемая в обращение на единой таможенной территории Евразийского экономического союза, подлежит обязательному подтверждению соответствия в форме декларирования соответствия.

Проанализировав ТНПА действующие на соковую продукцию для питания детей, можно сделать вывод, что строгие требования с одной стороны дают надежную уверенность выпуска качественной продукции, а с другой - большую ответственность производителей при производстве данной продукции.

Нормативные ссылки

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

СТБ 1470-2012 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек. Общие требования

СТБ 2050-2010 Консервы. Соки, нектары, сокосодержащие напитки и морсы для детского питания. Общие технические условия

СТБ 2052-2010 Консервы на фруктовой основе для детского питания для детей раннего возраста. Общие технические условия

СТБ 2346-2013 Консервы. Соковая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста. Общие технические условия

СТБ ISO 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования

СТБ ISO 22000-2020 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи