ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ПШЕНИЦА.
Требования при заготовках и поставках

Издание официальное

Узбекское агентство
стандартизации, метрологии и сертификации

Ташкент – 2004

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ПШЕНИЦА
Требования при заготовках и поставках

Ташкент 2009

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к O'z DSt 880:2004

ПШЕНИЦА. Требования при заготовках и поставках

Утверждено и введено в действие Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство "Узстандарт") от 18.05.09 № 05-146

Дата введения 18.05 2009 г.

Срок действия продлить до 17.05.2014 г.

Раздел 2 Нормативные ссылки:

Первый абзац после слов следующие «стандарты» изменить на «нормативные документы».

Перечень нормативных документов: «ГОСТ 12786-86 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения» заменить на «O'zDSt 1176:2008 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения».

Исключить ГОСТ 13496.11 «Зерно. Методы определения содержания спор головневых грибов».

Дополнить: следующими нормативными документами:

ГОСТ 13586.5-93 Зерно. Метод определения влажности;

ГОСТ 13496.20-87 Комбикорма, комбикормовые сырьё. Метод определения остаточных количеств пестицидов;

ГОСТ 28001-88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона Ф-2 и охратоксина А.

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

Последний абзац «Методические указания по визуальному определению фузариазного зерна и количественного определения микотоксина дезоксиниваленола (вомитоксина) в зерне и зернопродукта» **заменить на** «O'zDSt 1217:2009 Зерновые культуры. Метод определение содержания фузариозных зерен».

Дополнить: «Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то

O'ZSTANDART AGENTLIGI
1101 son bilan
«18» 05 2009 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку».

Раздел 3 Первый абзац: "ГОСТ 27186" заменить на "O'zDSt 1176".

Пункт 5.4 Таблица 4 дополнить следующий показателем

Наименование показателя	**Характеристика и ограничительная норма для заготовляемой и поставляемой мягкой пшеницы по классам**				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
Массовая доля белка, % не менее	-	12,5	11,5	9,0	Не ограничивается

Сноски под таблицей 4 «**Показатель «массовая доля белка» устанавливается и вводится с урожая 2005 г.» заменить на «**Определение показателей «массовая доля белка в пересчете на абсолютно сухое вещество» и «число падения» производится при торговых экспортно-импортных операциях по требованию покупателя». Показатель «массовая доля белка» вводится на пшеницу 1 класса, начиная с 2011 года».

Пункт 5.6 второй абзац После слов «импортируемой пшеницы» добавить слова «для государственных нужд».

Раздел 7 «Методы определения качества» изменить на «Методы контроля».

Пункт 7.3 После слов «ГОСТ 3040» дополнить «или ГОСТ 13586.5».

Пункт 7.12 Исключить

Пункт 7.13 заменить на пункт 7.12 и изложить в новой редакции:
«Определение фузариозных зерен – по O'zDSt 1217:2009».

Пункт 7.14 заменить на пункт 7. 13 и изложить в новой редакции:
7.13 Определение содержание токсичных элементов:
7.13.1 Определения ртути – по ГОСТ 26927;
7.13.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930;
7.13.3 Определения меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178;
7.13.4 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178;
7.13.5 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178;
7.13.6 Определения цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Дополнить: пункт 7.14 и пункт 7.15

«7.14 Определение пестицидов – по ГОСТ 13496.20 и методам, утвержденным МЗ РУз».

«7.15 Определение микотоксинов: афлотоксина B_1 – по МУ 4082 [1]; дезоксиниваленола – по МУ 2177 [2]; Т-2 токсина, зеараленона – ГОСТ 28001 и другими методы, утвержденные МЗ РУз».

Дополнить: разделом «Библиография» и изложит в следующей редакции:

[1] МУ 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлотоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.

[2] МУ 5177-90 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола и зеараленона в зерне и зернопродуктах.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHBOSHMASI

Информационные данные

Согласовано

Первый заместитель министра сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан
_____ М.Т. Эсанов
«27» 04 2009 г.

Начальник государственной хлебной инспекции при Кабинета Министров РУз.
_____ З.Н.Обидов
«28» 04 2009 г.

Первый заместитель Председателя АК «Уздонмахсулот»
_____ Р.М.Акбаров
«28» 04 2009 г.

Первый заместитель министра внешнеэкономической связи, инвестиции и торговли РУз
_____ Н.Э.Нажимов
«22» 05 2009 г.

Начальник главного управление Санитарно - эпидемиологического надзора Минздрава РУз
_____ С.С.Сайдалиев
«29» 04 2009 г.

Разработано

Начальник управления развития зерноводства Минсельводхоза
_____ Ш.Б. Хусаинов
«20» 04 2009 г.

Директор Центр стандартизации сельского и водного хозяйства
_____ А.А.Джуманов
«17» 04 2009 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI STANDARTLASHTIRISH, MUVOFIQLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATI BOSHQARMASI

Предисловие

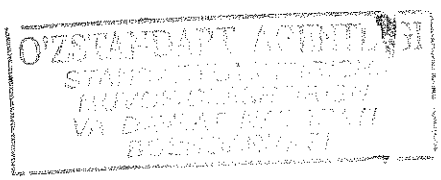
1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт») от «17» 05 2004 г. № 05-12

3. ВВЕДЕН ВЗАМЕН РСТ Уз 880-98

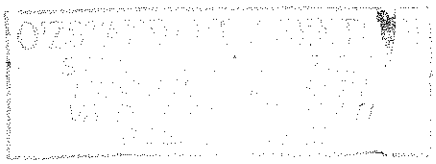
4. СТАНДАРТ СООТВЕТСТВУЕТ ИСО 7970-89

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Агентства «Узстандарт»



Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Типы и подтипы	4
5 Технические требования	7
6 Правила приемки	12
7 Методы определения качества	12
8 Транспортирование и хранение	13



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ПШЕНИЦА.
Требования при заготовках и поставках

БУҒДОЙ.
Тайёрлаш ва етказиб беришга бўлган талаблар

WHEAT.
Requirements for state purchases and deliveries

Дата введения 17.05.2004.
17.05.2009.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зерно пшеницы, заготовляемое государственной системой и поставляемой на продовольственные, технические, кормовые цели.

Обязательные требования к зерну пшеницы, обеспечивающие безопасность жизни и здоровья населения, животных и окружающей среды, изложены в пунктах: 5.2 (фузариозные и головневые зерна, вредная примесь, зараженность вредителями); 5.3.1; 6.1; 6.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 27186-86 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения.

ГОСТ 10840-64 Зерно. Методы определения натуры.

ГОСТ 10846-91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка.

ГОСТ 10940-64 Зерно. Методы определения типового состава.

ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета.

ГОСТ 10987-76 Зерно. Методы определения стекловидности.

ГОСТ 13496.11-74 Зерно. Методы определения содержания спор головневых грибов.

ГОСТ 13586.1-68 Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице.

ГОСТ 13586.3-83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 13586.4-83 Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями.

ГОСТ 3040-55 Зерно. Методы определения качества (в части определения влажности).

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
17 1270 05

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка.

ГОСТ 27676-88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения.

ГОСТ 30498-97 (ISO 3093:1982) Зерновые культуры. Определение числа падения.

ГОСТ 30483-97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси.

Методические указания по визуальному определению фузариозного зерна и количественного определения микотоксина дезоксиниваленола (вомитоксина) в зерне и зерно–продуктах.

3 Термины и определения

Термины, применяемые в настоящем стандарте и их определения согласно ГОСТ 27186.

3.1 **Заготовляемое зерно** – зерно, закупаемое государством через государственную заготовительную систему.

3.2 **Поставляемое зерно** – зерно, направляемое государственной заготовительной системой для продовольственных, кормовых и технических целей.

3.3 **Базисная норма зерна** – норма показателя качества зерна в соответствии с которой производят расчет при его приемке.

3.4 **Ограничительная норма зерна** – норма показателя качества зерна, устанавливающая предельно допустимые требования к качеству заготовляемого и поставляемого зерна.

3.5 **Влажность зерна** – физико-химически и механически связанная с тканями вода, удаляемая в стандартных условиях определения.

3.6 **Натура зерна** (натурный вес, натурная масса) – масса установленного объема зерна.

3.7 **Примеси** – поврежденное зерно пшеницы, все органические и неорганические вещества, а также зерна других культур и семена сорняков. Примеси делятся на сорную и зерновую.

3.8 **Сорная примесь зерна** – примесь органического и неорганического происхождения, подлежащая удалению при использовании зерна по целевому назначению.

3.8.1 **Минеральная примесь** – примесь минерального происхождения. К минеральной примеси относят: песок, комочки земли, гальку и др.

3.8.2 **Органическая примесь** – примесь растительного и животного происхождения. К органической примеси относят: части стеблей, стержней колоса, ости, пленки, части листьев и др.

3.8.3 **Вредная примесь** – примесь растительного происхождения, опасная для здоровья человека и животных (головня, спорынья, угрица, вязель разноцветный, горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая).

O'ZSTANDART AGENTLIGI

3.8.4 **Фузариозное зерно** – зерно, пораженное при созревании грибами из рода фузариум, щуплое, легковесное, морщинистое, белесое, иногда с пятнами оранжево – розового цвета.

3.8.5 **Испорченное зерно** – зерно с измененным цветом оболочки и явно испорченным эндоспермом.

3.9 **Зерновая примесь** – примесь неполноценных зерен основной культуры, а также зерен других культурных растений, допускаемая при приемке.

3.9.1 **Битое зерно** – части зерна, образовавшиеся в результате механического воздействия.

3.9.2 **Щуплое зерно** – зерно невыполненное, сморщенное, легковесное, деформированное вследствие неблагоприятных условий развития и созревания.

3.9.3 **Давленое зерно** – целое зерно, но деформированное, сплющенное в результате механического воздействия.

3.9.4 **Проросшее зерно** – зерно с вышедшими за пределы покровов корешками или ростками.

3.9.5 **Зеленое зерно** – зерно недостаточно полной зрелости, с зеленоватым оттенком, легко деформирующееся при надавливании;

3.9.6 **Поврежденное зерно** – зерно с измененным цветом оболочки и эндосперма в результате самосогревания, сушки и поражения болезнями.

3.10 **Состав основного зерна, сорной и зерновой примесей.**

3.10.1 К основному зерну относят:

– целые и поврежденные зерна пшеницы, по характеру их повреждений не относящиеся к сорной и зерновой примесям;

– 50% массы битых и изъеденных зерен пшеницы, независимо от характера и размера их повреждения;

– в пшенице 5-го класса-зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной и зерновой примесям.

3.10.2 К сорной примеси относят:

– весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм;

в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,0 мм:

– минеральную примесь (комочки земли, гальку, частицы шлака, руды и т.п.);

– органическую примесь (части стеблей, стержней колоса, ости, пленки, части листьев и т.п.);

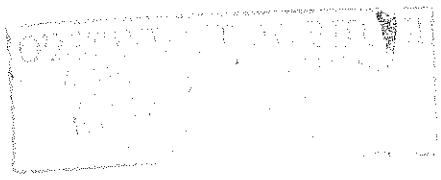
– семена всех дикорастущих растений;

– испорченные зерна пшеницы, ржи, ячменя и полбы с явно испорченным эндоспермом от коричневого до черного цвета;

– фузариозные зерна;

– вредную примесь: головню, спорынью, угрицу, вязель разноцветный, горчак ползучий, софору лисохвостную, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий, гелиотроп опушенноплодный, триходесму седую;

– в пшенице 1–4-го классов – зерна и семена других культурных растений, кроме неиспорченных зерен ржи, ячменя и полбы;



– в пшенице 5-го класса-зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси, а также всякие семена масличных культур.

3.10.3 К зерновой примеси относят:

– зерна пшеницы:

– 50 % массы битых и изъеденных зерен, независимо от характера и размера их повреждения (остальные 50 % массы таких зерен относят к основному зерну);

– давленые;

– щуплые;

– проросшие – с вышедшим наружу корешком или ростком или с утраченным корешком или ростком, но деформированные с явно измененным цветом оболочки;

– поврежденные – зерна с измененным цветом оболочек и с эндоспермом от кремового до светло–коричневого цвета;

– зеленые;

– в пшенице 1–4-го классов – зерна ржи, ячменя и полбы, целые, и поврежденные, не отнесенные по характеру их повреждений к сорной примеси;

– в пшенице 5-го класса-зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси.

4 Типы и подтипы

4.1 Пшеницу по ботаническим и биологическим признакам, цвету и стекловидности подразделяют на типы и подтипы, указанные в табл. 1.

4.2 Пшеницу, содержащую примесь зерен пшеницы других типов более норм, установленных в табл. 1, определяют как «смесь типов» с указанием состава в процентах.

4.3 Пшеницу 1, 2, 3 и 4-го подтипов I и IV типов, соответствующую требованиям данного подтипа по стекловидности, но не отвечающую требованиям по его цвету, относят к тому подтипу, которому она отвечает по стекловидности.

4.4 Пшеницу, потерявшую в результате неблагоприятных условий созревания, уборки или хранения свой естественный цвет, определяют как «потемневшая» (при наличии темных оттенков) или как «обесцвеченная» с указанием номера подтипа и степени обесцвеченности.

4.5 Пшеницу твердую, имеющую отклонения по цвету за счет содержания частично стекловидных и мучнистых зерен, номером подтипа не обозначают и определяют как «нетипичная по цвету».

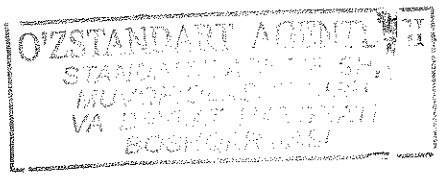


Таблица 1

Номер и наименование типа	Примерный перечень сортов	Содержание зерен пшеницы других типов %, не более		Характеристика подтипов		
		всего	в том числе	номер и наименование	Ц в е т	Общая стекловидность, %
I–мягкая яровая краснозерная	Санзар – 4 Интенсивная	10	5 твердой	1	Темно–красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона.	Не менее 75
				2	Красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 60
				3	Светло-красный или желто-красный. допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 40
				4	Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии желтый оттенок	Менее 40
II–твердая яровая		15	10–белозерной	1	Темно-янтарный. Допускается наличие побелевших, потускневших, обесцвеченных, мучнистых зерен в колве, не нарушающем основного тона	Не менее 70
				2	Светло-янтарный. Допускается наличие побелевших, потускневших, обесцвеченных, мучнистых зерен в колве, не нарушающем основного тона	Не ограничивается

Продолжение табл. 1

Номер и наименование типа	Примерный перечень сортов	Содержание зерен пшеницы других типов %, не более		Характеристика подтипов		
		всего	в том числе	номер и наименование	Ц в е т	Общая стекловидность, %
III–мягкая яровая белозерная	Ок бугдой	10	-	1	Белозерная – стекловидная	Не менее 60
	Унумли бугдой			2	Белозерная	Менее 60
IV–мягкая озимая краснозерная		10	5–твердая	1	Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 75
	Княжна, Крошка, Половчанка, Санзар 6, Сурхак 5688, Красноводопадская 210, Старшина, Красота, Гайрат, Чиллаки, Югтина			2	Красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 60
	Купава Уманка			3	Светло-красный или желто-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 40
				4	Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии желтый оттенок.	Менее 40

O'ZSTANDART AGENTLIGI

Окончание табл. 1

Номер и наименование типа	Примерный перечень сортов	Содержание зерен пшеницы других типов %, не более		Характеристика подтипов		
		всего	в том числе	номер и наименование	Цвет	Общая стекловидность, %
V–мягкая озимая белозерная	Хосилдор, Узбекистан 1, Грекум 439	10	-	-	-	Не ограничивается
VI–твердая озимая	Марварид, Леукурум–3, Александровка, Макуз–3, Карлик 85	15	-	-	-	То же

5 Технические требования

5.1 Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за заготовляемую пшеницу, указаны в табл.2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Натура, г/л:	
Пшеницы озимой и яровой мягкой	750
пшеницы твердой 5 класса	745
Влажность, %:	14,0
Сорная примесь, %	1,0
Зерновая примесь, %	
в озимой мягкой	3,0
в яровой мягкой, яровой и озимой твердой	2,0
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается

5.2 Ограничительные нормы качества для заготовляемой пшеницы указаны в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Ограничительные нормы для заготовляемой пшеницы	
	Мягкой и твердой 1-4 классов;	Мягкой и твёрдой 5 класса
Влажность, % не более	17,0	17,0
Сорная примесь, % не более	5,0	5,0
в том числе:		
испорченные зерна пшеницы:		
мягкой	1,0	1,0
твердой	0,2	1,0
фузариозные зерна	1,0	1,0
галька	1,0	1,0
вредная примесь (по совокупности всех видов)	0,5	1,0
в числе вредной примеси:		
спорынья	0,05	0,5
горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1	0,1
вязель разноцветный	0,1	0,1
гелиотроп опушенноплодный	0,1	0,1
триходесма седая	не допускается	не допускается
Головневые (мараные, синегузочные) зерна, % не более	10,0	10,0
Зерновая примесь, % не более	15,0	15,0
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени	

5.3 Заготовляемую и поставляемую пшеницу подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными:

В табл. 4 для мягкой пшеницы;

В табл. 5 для твердой пшеницы;

5.3.1 По остальным показателям качества мягкая и твердая пшеница должна соответствовать ограничительным нормам, указанным в

табл. 3 – для заготовляемой пшеницы

табл. 6 – для поставляемой пшеницы.

Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в пшенице не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания СанКМ (СанПиН) 0138-03, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5.4 Класс пшеницы определяют по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, указанного в соответствующих табл.4 и табл. 5.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для заготовляемой и поставляемой мягкой пшеницы по классам				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
Типовой состав	1-3-й подтипы I, IV типов; 1-й подтип III типа и V		Все подтипы I, III, IV	Все подтипы I, III, IV, типов V тип и смесь типов	

O'ZSTANDART AGENTLIGI

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для заготовляемой и поставляемой мягкой пшеницы по классам				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
	тип Сорта пшеницы, включенные в список «сильных»		типов и V тип. Сорта пшеницы, включенные в списки «сильных» или «наиболее ценных по качеству»		
Состояние	Негреющаяся, в здоровом состоянии				
Запах	Нормальный, свойственный здоровому зерну пшеницы (без затхлого, солодового, плесневого и других посторонних запахов)				
Цвет	Нормальный, свойственный здоровому зерну данного типа				
	Допускается первая степень обесцвеченности		Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности и потемневшая	
Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	32,0	28,0	23,0	18,0	не ограничивается
Качество клейковины, группа, не ниже	I	I	II	II	То же
Стекловидность, %, не менее	60,0	60,0	Не ограничивается		
Натура, г/л, не менее	750	750	710	710	Не ограничивается
Трудноотделимая примесь (овсюг, татарская гречиха), относимая к сорной примеси, %, не более	2,0	2,0	В пределах ограничительной нормы общего содержания сорной примеси		
Проросшие зерна, которые относятся к зерновой примеси, %, не более	1,0	1,0	3,0	3,0	5,0
* Число падения, с не менее	200	200	150	80	Не ограничивается
** Массовая доля белка, % не менее					

* Показатель "число падения" действует на предприятиях включенных в «Перечень предприятий подготавливающих зерно на экспорт» утвержденных в установленном порядке.

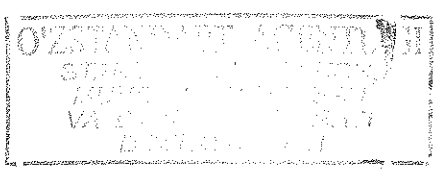
** Показатель "массовая доля белка"устанавливается и вводится с урожая 2005 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI

Таблица 5

Наименование Показателя	Характеристика и ограничительная норма для заготовляемой и поставляемой твёрдой пшеницы по классам				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
Типовой состав	1-й, 2-й подтипы II типа и VI тип			Допускается нетипичная	Допускается смесь типов
Зерна пшеницы других типов, %, не более	10,0	15,0	15,0	15,0	Не ограничивается
в том числе белозерной пшеницы	2	4	8	10	То же
Состояние	Негреющаяся, в здоровом состоянии				
Запах	Нормальный, свойственный здоровому зерну пшеницы (без затхлого, солодового, плесневого и других посторонних запахов)				
Цвет	Нормальный, свойственный здоровому зерну данного типа				
	Допускается первая степень обесцвеченности		Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности	Допускается потемневший
Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	28,0	25,0	22,0	18,0	Не ограничивается
Качество клейковины, группа, не ниже	II	II	II	II	То же
Стекловидность, не менее %	85,0	85,0	70,0	Не ограничивается	
Натура, г/л, не менее	770	745	745	710	Не ограничивается
Зерна ржи, ячменя и проросшие (по совокупности), относимые к зерновой примеси, %, не более	2,0	2,0	4,0	4,0	В пределах ограничительной нормы общего содержания зерновой примеси
в том числе проросшие зерна	0,5	0,5	3,0	3,0	5,0

Примечание. Твердую пшеницу, соответствующую требованиям 4-го класса по всем показателям, кроме массовой доли и качества клейковины, оценивают 4-м классом с добавлением слова «крупяная».



5.5 Мягкая и твердая пшеница 1 – 4 классов, предназначена для использования на продовольственные цели, а пшеница 5-го класса – на непродовольственные цели.

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для поставляемой пшеницы, предназначенной для		
	переработки в муку	переработки в крупу	выработки комбикормов и на кормовые цели
Состояние	Негреющаяся, в здоровом состоянии		
Запах	Нормальный, свойственный здоровому зерну пшеницы (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего запахов)		
Цвет	Нормальный, свойственный здоровому зерну данного типа; обесцвеченная и потемневшая пшеница допускается в пределах требований соответствующего класса		
Влажность, %, не более	13,5 (для сортового помола) 15,0 (для обойного помола)	14,5	14,5
Сорная примесь, % не более	2,0	1,5	5,0
в том числе:			
минеральная примесь	0,3	0,3	1,0
галька	0,10	0,10	в пределах нормы общего содержания минеральной примеси
шлак и руда	0,05	0,05	То же
Вредная примесь	0,2	0,2	0,2
в числе вредной примеси:			
горчак ползучий и вязель разноцветный	0,1	0,05	0,1
спорынья и головня	0,15	0,1	0,1
куколь	0,5	0,5	0,5
испорченные зерна	1,0	0,2	1,0
фузариозные зерна	1,0	1,0	1,0
Головневые (мараные, синегузочные) зерна, % не более	10,0	10,0	10,0
Зерновая примесь, %, не более	5,0	5,0	15,0
в том числе проросшие зерна пшеницы:			
мягкой 1-го и 2-го классов	1,0	1,0	
твердой 1-го и 2-го классов	0,5	0,5	
мягкой и твердой 3-го и 4-го классов	3,0	3,0	

Окончание табл. 6

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для поставляемой пшеницы, предназначенной для		
	переработки в муку	переработки в крупу	выработки комбикормов и на кормовые цели
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше		
	II степени	I степени	II степени

5.6 Требования к качеству экспортируемой пшеницы устанавливают в договоре (контракте) между поставщиком и покупателем.

Нормы и показатели качества импортируемой пшеницы допускается изменять в договоре (контракте) по решению Правительства Республики Узбекистан.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 13586.3.

Каждая партия пшеницы должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

6.2 Пшеницу, содержащую примесь зерен других зерновых и семян зернобобовых культур более 15 % массы зерна вместе с примесями, принимают как смесь пшеницы с другими культурами с указанием ее состава в процентах.

6.3 Твердую пшеницу 2–4-го классов, содержащую зерна пшеницы других типов более 15 %, принимают как мягкую пшеницу 4-го класса.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

7 Методы определения качества

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 13586.3.

7.2 Определение запаха, цвета и обесцвеченности – по ГОСТ 10967.

7.3 Определение влажности по ГОСТ 3040.

7.4 Определение зараженности вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 13586.4.

7.5 Определение сорной и зерновой примесей – по ГОСТ 30483.

7.6 Определение типового состава – по ГОСТ 10940.

7.7 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 10846.

7.8 Определение натуры – по ГОСТ 10840.

7.9 Определение числа падения – по ГОСТ 27676; ГОСТ 30498-97 (ISO 3093:1982).

7.10 Определение стекловидности – по ГОСТ 10987.

7.11 Определение количества и качества клейковины – ГОСТ 13586.1.

7.12 Определение содержания спор головневых грибов – по ГОСТ 13496.11

7.13 Определение фузариозных зерен – по методическим указаниям по визуальному определению фузариозного зерна.

7.14 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов – по методам, утвержденным Минздравом Республики Узбекистан.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARD
LICENSED
VA
DISTRIBUTED

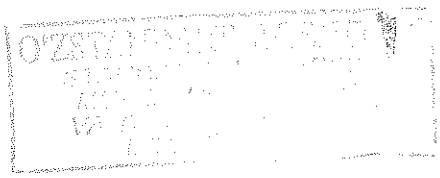
8 Транспортирование и хранение

8.1 Пшеницу размещают и хранят, в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями зернохранилищах и транспортируют в транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

8.2 При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояние зерна озимой пшеницы, указанные в табл. 7.

Таблица 7

Состояние пшеницы	Норма для пшеницы, %
По влажности:	
Сухое	Не более 14,0
Средней сухости	14,1 – 15,5
Влажное	15,6 – 17,0
Сырое	17,1 и более
По сорной примеси:	
Чистое	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1 – 3,0
Сорное	3,1 и более
По зерновой примеси:	
Чистое	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1 – 7,0
Сорное	7,1 и более



УДК 633.11:006.354 ОКС 67.060 С 12

Ключевые слова: зерно пшеница, базисные нормы, ограничительные нормы, класс зерна, тип, подтип зерна, состав зерна, примеси, сорная примесь, зерновая примесь

Первый заместитель Министра сельского и водного хозяйства — А.М. Джураев

Начальник управления развития зерноводства Минсельводхоза — Ш. Хусаинов

СОГЛАСОВАНО:

Начальник Государственной хлебной инспекции при Кабинете Министров

_____ Р.И. Зупаров

«___» _____ 2004 г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель Председателя ГАК «Узхлебопродукт

_____ А.Д. Ишметов

«16» _____ 2004 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. Главного Государственного врача Республики Узбекистан начальник ГСЭ

_____ Н.С. Атабеков

«___» _____ 2004 г.

СОГЛАСОВАНО:

Первый заместитель председателя агентства внешнеэкономической связи

_____ Н.Э. Нажимов

«14» 05 2004 г.