ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КРУПА ИЗ СОРГО

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chigarish markazi»

2 ВНЕСЁН Техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»

3 УТВЕРЖДЁН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт»)
от 08.08.2014 № 05-565

4 Взамен TSh 8-135:2009

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства «Узстандарт»

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СОРГО ЁРМАСИ

Техникавий шартлар

КРУПА ИЗ СОРГО

Технические условия

Grain from a sorghum
Specifications

Дата введения с 25.08.2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крупу из сорго предназначенную для пищевых целей и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.2.2 (минеральная примесь, вредная примесь, зараженность вредителями хлебных запасов, металломагнитная примесь); 3.3.1; 3.4; 3.5.1; 4.1; 5.3 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 8759-92 Сорго. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев

ГОСТ 26312.3-84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 26312.4-84 Крупа. Методы определения крупности или номера примесей и доброкачественного ядра

ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4719 son bilan
«08» 08 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения цинка

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

ГОСТ 31262-2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

O'z DSt 1722:2010 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Республики Узбекистан. Если ссылочный документ заменен (изменен) то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение в котором дана ссылка на него, применяется в части не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Крупа из сорго должна соответствовать требованиями настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил.

3.2 Характеристика

3.2.1 Крупу из сорго в зависимости от способа обработки и качества, подразделяют на виды, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Сорта	Способ обработки	Характеристика
Ядрица шлифованная	На сорта не подразделяется	Вырабатывается из зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек	Целые и надколотые ядра сорго, не проходящие через сита с отверстиями диаметром 2,5 mm
Сорго дробленное шлифованное	На сорта не подразделяется	Вырабатывается из зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек	Продукт переработки сорго в крупу, состоящий из колотых шлифованных ядер, не прошедших через сита с отверстиями диаметром 1,5 mm

O'zSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

3.2.2 Крупа из сорго должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма крупы из сорго	
	Ядрица шлифованная	Крупа дробленная шлифованная
Цвет	Белый с разными оттенками	
Запах	Свойственный крупе из сорго, без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов	
Вкус	Свойственный крупе из сорго, без кислого, горького и других посторонних привкусов	
Влажность, %, не более	13,5	13,5
Доброкачественное ядро, %, не менее;	98,2	97,6
в том числе: битые ядра, %, не более	5,0	-
Сорная примесь, %, не более	0,4	0,8
в том числе: минеральной примеси, не более	0,05	0,05
вредной примеси, не более	0,05	0,05
наличие гелиотропа опушеннoплодного и триходесмы седой	Не допускается	
Испорченные ядра, %, не более	0,5	-
Нешелушенные зерна, %, не более	0,4	-
Мучка, %, не более	0,5	0,8
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	
Содержание металломагнитной примеси, на 1 kg крупы, mg, не более	3,0	3,0

Примечание – размеры отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должно превышать 0,3 mm и (или) масса отдельных частиц не должна превышать 0,4 mg

3.2.3 Характеристика примесей нормируемых в крупе из сорго указана в таблице 3.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Сорная примесь: органическая	Частицы цветочных оболочек, стеблей, листьев, метелок
минеральная	Песок, галька, руда, частицы земли, шлака
вредная	Спорынья, головня, горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, вязель разноцветный
Битые ядра	Колотое ядро сорго, не прошедшее через сито диаметром 1,5 mm
Нешелушенные зерна	Зерна сорго в цветочных пленках
Испорченные ядра	Обработанные зерна сорго с явно испорченным эндоспермом от светло-коричневого до черного цвета
Мучка	Весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,5 mm

3.2.4 Мучка получается с шелушильно-шлифовальных систем, проходом сита диаметром 1,5 mm. Содержание целого и дробленного ядра (сход с сита с отверстиями диаметром 1,5 mm) в мучке не должно превышать 3 %.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. [1]

3.3.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующей нормативной документации и сопровождаться сертификатом соответствия Республики Узбекистан.

3.3.3 Качество зерна сорго, предназначенного для выработки крупы, должно соответствовать требованиям ГОСТ 8759.

3.4 Упаковка

Упаковка крупы из сорго производится – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка крупы из сорго – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

3.5.2 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g крупы из сорго приведены в приложении.

4 Требования безопасности

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в крупе из сорго не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими

© 'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [1].

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26312.1.

5.2 Каждая партия крупы из сорго должна сопровождаться документом о качестве со сведениями о сертификации.

5.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в крупе из сорго осуществляется с периодичностью не реже 1 раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по 26312.1.

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 26312.2.

6.3 Определение влажности – по ГОСТ 26312.7.

6.4 Определение зараженности вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 26312.3.

6.4.1 При определении зараженности вредителями хлебных запасов по ГОСТ 26312.3 крупу из сорго просеивают на лабораторных ситах 1,2×20 mm и диаметром 1,0 mm.

6.5 Определение крупности, доброкачественного ядра, примесей нешелушенных, испорченных и битых ядер, мучки – по ГОСТ 26312.4.

6.5.1 Определение крупности, примесей и доброкачественного ядра по ГОСТ 26312.4 проводят в навеске массой 50 g для ядрицы шлифованной из сорго и массой 25 g крупы из сорго дробленной шлифованной.

6.6 Определение металломагнитной примеси – по ГОСТ 20239.

6.7 Подготовка проб и их минерализация для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

6.8 Определение токсичных элементов:

6.8.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

6.8.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

6.8.3 Определение меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.4 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.5 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.6 Определение цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.9 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов – по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7 Транспортирование и хранение

Транспортирование и хранение – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие крупы из сорго требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.

8.2 Срок хранения крупы из сорго 6 месяцев со дня выработки.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'SHQARMASI

ПРИЛОЖЕНИЕ
(обязательное)

Крупа из сорго имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g продукта

Наименование веществ	Крупа из сорго	
	Ядрица шлифованная	Крупа дробленная шлифованная
Белки, g	11,1	
Жиры, g	3,3	
Углеводы, g	66,4	
Энергетическая ценность kcal	323	

O'ZSTANDART AGE...
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARIN
...RIY ETISH BOSHQA...

Библиография

[1] Сан ПиН № 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 929400	Группа Н 34	ОКС 67.060

Ключевые слова: крупа из сорго, обязательные требования, характеристика и норма, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, гарантия изготовителя

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
QURILISH BUYURMASI

СОГЛАСОВАНО

Главное управление
санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистан
письмо № 012-3/2043
от 10. 06. 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
письмо № 01/1-16/203
от 02. 06. 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство внешних экономических
связей, инвестиций и торговли
Республики Узбекистан
письмо № АК-01/15-3720
от 6. 06. 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

УКДПХ и И АК «Уздонмахсулот»
«14» 07 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

УРМК и ~~ХП АК~~ «Уздонмахсулот»
«17» 07 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

УМИ и К АК «Уздонмахсулот»
«15» 07 2014 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Заместитель Председателя АК «Уздонмахсулот»	Юлдашев А.
Директор ООО «Donmahsulotlari IIChM»	Гафурова Д.А.
Нач. отдела стандартизации ООО «Donmahsulotlari IIChM»	Кушвид О.Н.
Нач. испытательного комплекса ООО «Donmahsulotlari IIChM»	Чарыяров А.У.
Нач. отдела сертификации ООО «Donmahsulotlari IIChM»	Алланова М.А.
Ведущий инженер-технолог отдела стандартизации ООО «Donmahsulotlari IIChM»	Шин Л.Н

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI