ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛОПЬЯ ПШЕНИЧНЫЕ И ЯЧМЕННЫЕ

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 8-136:2009

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

БУҒДОЙ ВА АРПА ПАРЧАЛАРИ

Техникавий шартлар

ХЛОПЬЯ ПШЕНИЧНЫЕ И ЯЧМЕННЫЕ

Технические условия

Flakes what and barley.
Specifications.

Дата введения с 25.08.2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлопья пшеничные и ячменные, предназначенные для пищевых целей и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции, установлены в пп. 3.2.1 (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 276-60 Крупа пшеничная. Технические условия

ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 9353-90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 28672-90 Ячмень. 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

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

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2840 son bilan
«08» 08 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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 880:2004 Пшеница. Требования при заготовках и поставках

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 Хлопья пшеничные и ячменные, должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил.

3.2 Характеристика

3.2.1 Хлопья пшеничные и ячменные должны соответствовать показателям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для хлопьев		
	пшеничных из твердой пшеницы	пшеничных из мягкой пшеницы	ячменных
Цвет	Белый с желтоватым оттенком	Белый с коричневым оттенком	Белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенком
Вкус	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		Свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький

O'ZSTANDART AGENTLIGI.
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для хлопьев		
	пшеничных из твердой пшеницы	пшеничных из мягкой пшеницы	ячменных
Запах	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый		Свойственный ячменной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый
Влажность, %, не более	13,5	13,0	13,0
Сорная примесь, %, не более	0,3	0,3	0,3
в том числе: минеральная примесь	0,03	0,03	0,03
куколь	0,05	0,05	-
вредная примесь	0,05	0,05	0,05
в числе вредной примеси: горчака ползучего и вязеля разноцветного (по совокупности)	0,02	0,02	0,02
семян гелиотропа опушеноплодного и триходесмы седой	Не допускается		
Испорченные хлопья, %, не более	0,2	0,2	0,2
Лом, мучка, %, не более	7,0	9,0	5,0
Расплющенные обработанные зерна овса, ржи и ячменя, %, не более	3,0	3,0	-
Расплющенные обработанные зерна овса, ржи, овса и пшеницы, %, не более	-	-	3,0
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
YORIY ETISH BO'YICHA MAS'

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для хлопьев		
	пшеничных из твердой пшеницы	пшеничных из мягкой пшеницы	ячменных
Металломагнитная примесь: mg в 1 kg крупы для производства хлопьев, не более	3,0	3,0	3,0
Развариваемость, min, не более	15	10	12

Примечание

1 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

2 Показатель развариваемости является гарантийным и определяется периодически, но не реже одного раза в полугодие.

3.2.2 Характеристика примесей в хлопьях пшеничных и ячменных указана в таблице 2.

Таблица 2

Наименование примеси	Характеристика
Сорная примесь: минеральная	Песок, галька, комочки земли, частицы руды, наждака и шлака
органическая	Частицы стеблей, цветковых пленок
Сорные семена	Семена всех дикорастущих и культурных растений, кроме расплющенных обработанных зерен пшеницы, овса и ржи в ячменных хлопьях и ржи, овса и ячменя в пшеничных хлопьях, количество которых не превышает норму
Вредная примесь	Вязель разноцветный, горчак ползучий, гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая
Испорченные хлопья	Загнившие, заплесневевшие, поджаренные, обуглившиеся – все с испорченным эндоспермом, от коричневого до черного цвета
Лом, мучка	Проход через сито с круглыми отверстиями диаметром 2,5 mm

3.2.3 Лом, мучка получается с шелушильно-шлифовальных систем и с контрольных систем хлопьев проходом через сито с круглыми отверстиями диаметром 3,0 mm. Остаток на сите с круглыми отверстиями диаметром 2,5 mm не допускается.

...STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

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 действующих нормативных документов и сопровождаться сертификатом соответствия Республики Узбекистан.

3.3.3 Для производства хлопьев пшеничных и ячменных используются следующие виды сырья:

- пшеница по ГОСТ 9353, O'z DSt 880;
- пшеничная крупа по ГОСТ 276, по [2], [3];
- ячмень по ГОСТ 28672;
- ячменная крупа по ГОСТ 5784, по [4].

3.4 Упаковка

Упаковка хлопьев пшеничных и ячменных – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка хлопьев пшеничных и ячменных – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

3.5.2 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g хлопьев пшеничных и ячменных согласно приложению.

4 Требования безопасности

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлопьях пшеничных и ячменных не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими 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 хлопьев пшеничных и ячменных должна сопровождаться документом о качестве и сведениями о сертификации.

5.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлопьях пшеничных и ячменных осуществляется с периодичностью не реже 1 раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по 26312.1.

6.2 Определение запаха, цвета, вкуса и развариваемости – по ГОСТ 26312.2.

6.3 Определение влажности – по ГОСТ 26312.7.

6.4 Определение примесей – по ГОСТ 26312.4.

6.5 Определение зараженности вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 26312.3.

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:

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
MARKAZI ETI SH BOSHQARMASI

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 хлопьев пшеничных и ячменных требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.
8.2 Срок хранения хлопьев пшеничных и ячменных – 4 месяца со дня выработки.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ
(обязательное)

Хлопья пшеничные и ячменные, имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g продукта

Наименование веществ	Хлопья		
	пшеничные из твердой пшеницы	пшеничные из мягкой пшеницы	ячменные
Белки, g	11,0		9,3
Жиры, g	1,2		1,1
Углеводы, g	68,5		66,9
Энергетическая ценность kcal	329		315

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиография

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

[2] TSh 8-119:2009 Крупа из твердой пшеницы «Ташкентская». Технические условия

[3] TSh 8-173:2012 Крупа пшеничная из мягкой пшеницы. Технические условия

[4] TSh 8-87:2011 Крупа ячменная «Нодир» и «Нихол». Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

УДК 664.786.8	ОКП 929510	Группа Н 34	ОКС 67.060

Ключевые слова: хлопья пшеничные и ячменные, обязательные требования, характеристика и норма, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, гарантия изготовителя

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

СОГЛАСОВАНО

Главное управление
санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистан
письмо № 012-3/2347
от «1» 07 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
письмо № 01/1-16/204
от 02. 06. 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство внешних экономических
связей, инвестиций и торговли
Республики Узбекистан
письмо № АК-01/15-3719
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
JORIY ETISH BOSHQARMASI