O'z DSt 3113 : 2016

УЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

АРПА УНИ
Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МУКА ЯЧМЕННАЯ
Технические условия

Издание официальное

Узбекистон стандартлаштириш, метрология
ва сертификатлаштириш агентлиги

Тошкент шахри

O'z DSt 3113 : 2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МУКА ЯЧМЕННАЯ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chiqarish markazi»

2. ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»

3. УТВЕРЖДЕН И ВНЕСЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт»)
от 28.10.2016 2016г. № 05-793

4. Взамен TSh 8-165:2011

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

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

O'z DSt 813 :2016

ГОСУДАРСТВЕЕНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МУКА ЯЧМЕННАЯ
Технические условия

АРПА УНИ
Техникавий шартлар

BARLEY FLOUR
Specifications

Дата ведения с 13.01.2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку ячменную, вырабатываемую из крупы ячменной, предназначенную для производства пищевых продуктов и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп.3.2.2 (наличие минеральной примеси, содержание металломагнитной примеси, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов); 3.3.2; 3.4; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 4403-91	Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия
ГОСТ 5784-80	Крупа ячменная. Технические условия
ГОСТ 9404-88	Мука и отруби. Метод определения влажности
ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси
ГОСТ 26791-89	Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод 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	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27558-87	Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
ГОСТ 27559-87	Мука и отруби. Методы определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
son bilan
«28» 12 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 27560-87	Мука и отруби. Методы определения крупности
ГОСТ 27668-88	Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (кадмия, меди, цинка)
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Метод выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
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
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
O'z DSt 1722:2015	Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
O'z DSt 3070:2016	Крупа ячменная «Нодир» и «Нихол». Технические условия

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменённым (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 Мука ячменная должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил.

3.2 Характеристики

3.2.1 Мука ячменная вырабатывается двух сортов: сеяная и обдирная.

Мука ячменная сеяная вырабатывается из крупы ячменной «Нодир» по O'z DSt 3070 или крупы перловой по ГОСТ 5784, мука ячменная обдирная вырабатывается из крупы ячменной «Нихол» по O'z DSt 3070 или крупы ячневой по ГОСТ 5784.

3.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям мука ячменная должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики и нормы муки для сортов	
	сеяная	обдирная
Цвет	Белый с наличием темных частиц*	Белый с сероватым или желтоватым оттенком с наличием темных частиц*
Запах	Свойственный данной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	
Вкус	Свойственный данной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристики и нормы муки для сортов	
	сеяная	обдирная
Массовая доля влаги, % не более	15,0	15,0
Крупность помола, % : остаток на сите по ГОСТ 4403 из шелковой ткани №27 или из полиамидной ткани №27 ПА-120, не более	2	-
остаток на сите по [1] из проволочной сетки № 045, не более	-	4
проход через сито по ГОСТ 4403 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА, не менее	70	60
Металломагнитная примесь mg в 1 kg муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 mm и/или массой не более 0,4 mg, не более	3,0	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается	
* Темные частицы обусловлены наличием зеленоватых оттенков в ячменной крупе		

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для производства муки ячменной применяют крупу из ячменя, соответствующую требованиям O'z DSt 3070, ГОСТ 5784.

3.3.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сырье не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

3.3.3 Каждая партия крупы из ячменя должна сопровождаться сведениями о подтверждении соответствия.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркировка муки ячменной– по O'z DSt 1722.

Цвет шрифта на ярлыках для муки ячменной - черный.

3.4.2 Пищевая и энергетическая ценность в 100 g муки ячменной приведена в Приложении А.

3.5 Упаковка

3.5.1 Упаковка муки ячменной - по O'z DSt 1722..

4 Требования безопасности

4.1 Наличие минеральной и содержание металломагнитной примесей, зараженность и загрязнённость вредителями хлебных запасов в муке ячменной не должны превышать нормы, приведенные в п. 3.2.2 (таблица 1).

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в муке ячменной не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V.
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 27668.

Каждая партия муки ячменной должна сопровождаться документом о качестве и сведениями о подтверждении соответствия.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в муке ячменной осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб - по ГОСТ 27668.

6.2 Определение запаха, цвет, вкуса и хруста (наличие минеральной примеси) – по ГОСТ 27558.

6.3 Определение зараженности и загрязненности муки вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 27559.

6.4 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 9404.

6.5 Определение металломагнитной примеси – по ГОСТ 20239.

6.6 Определения крупности - по ГОСТ 27560.

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

6.8. Определение содержания токсичных элементов:

6.8.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927.

6.8.2 Определения мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266 или ГОСТ 31628.

6.8.3 Определения меди - по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.4 Определения свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.5 Определения кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.6 Определения цинка - по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.9 Определение содержания афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов – по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

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

8 Гарантии изготовителя

8.1 Предприятие–изготовитель гарантирует соответствие муки ячменной требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.

8.2 Срок хранения муки ячменной – 4 месяца со дня выработки.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Приложение А
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность в 100 g муки ячменной

Наименование веществ	Количество веществ	
	сеяная	обдирная
Белки, g	9,3	10,4
Жиры, g	1,1	1,3
Углеводы, g	73,7	71,7
Энергетическая ценность, kcal	324,0	322,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V.
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиография

[1] ТУ 14-4-1374-86 Сетки тканые для мукомольной промышленности

[2] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

УДК 664:761	**ОКП 929351**	**Н 31**	**ОКС 67.060**

Ключевые слова: Мука ячменная, область применения, технические требования, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля..

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
Письмо от « 15 » 08. 2016 г
№ 01/1 – 16/324

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан
Письмо от « 24 » 08. 2016 г
№ 012 – 3/1737

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК «Уздонмахсулот»

« 20 » 09 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК «Уздонмахсулот»

« 13 » 09 2016 г

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК «Уздонмахсулот»

« 27 » 09 2016 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Заместитель Председателя
АК «Уздонмахсулот» Юлдашев А.

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Гафурова Д.А.

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Кушвид О.Н.

Начальник испытательного комплекса
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Чарыяров А.У.

Ведущий инженер отдела стандартизации
ОО «Donmahsulotlari IIChM» Алимджанова Х.Т.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AKKREDITATSIYA TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]