O'z DSt 2868 :2014

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

# ХЛОПЬЯ РЖАНЫЕ

**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 20. 11. 2014 № 05-589

4 Взамен TSh 8-143:2009

*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 AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

# ЖАВДАР ПАРЧАЛАРИ

**Техникавий шартлар**

# ХЛОПЬЯ РЖАНЫЕ

**Технические условия**

**Rye flakes.**
**Specifications.**

Дата введения с 25. 11. 2014

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлопья ржаные, 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); 3.3.2; 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 16990-88 Рожь. 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
5302 son bilan
«20» 11 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 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 ржаные, 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 ржаные должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Цвет | Белый с сероватым оттенком |
| Вкус | Свойственный нормальному зерну, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Запах | Свойственный нормальному зерну, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый |
| Влажность, %, не более | 13,5 |
| Сорная примесь, %, не более | 0,3 |

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA KUZUZ BLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Окончание таблицы 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| в том числе:<br>минеральная примесь | 0,04 |
| куколь | 0,05 |
| Вредная примесь | 0,05 |
| в числе вредной примеси:<br>горчака ползучего и<br>вязеля разноцветного (по совокупности) | 0,02 |
| семян гелиотропа опушеноплодного и<br>триходесмы седой | Не допускается |
| Испорченные хлопья, %, не более | 0,2 |
| Лом, мучка, %, не более | 9,0 |
| Расплющенные обработанные зерна<br>пшеницы, ячменя и овса, %, не более | 3,0 |
| Зараженность вредителями хлебных<br>запасов | Не допускается |
| Металломагнитная примесь,<br>mg в 1 kg хлопьев, не более | 3,0 |
| Развариваемость, min, не более | 10 |

Примечание:

1 Размеры отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должны превышать 0,3 mm и (или) масса отдельных частиц не должна превышать 0,4 mg

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

3.2.2 Характеристика примесей в хлопьях ржаных указана в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование примеси | Характеристика |
|---|---|
| Сорная примесь:<br>минеральная | Песок, галька, комочки земли, частицы руды, наждака и шлака |
| органическая | Частицы стеблей, цветковых пленок |

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORATI NUQTAI NAZARIDAN
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

Окончание таблицы 2

| Наименование примеси | Характеристика |
|---|---|
| Сорные семена | Семена всех дикорастущих и культурных растений, кроме расплющенных обработанных зерен пшеницы, ячменя, овса количество которых не превышает норму |
| Вредная примесь | Головня, спорынья, 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.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Хлопья ржаные вырабатываются из зерна ржи соответствующие требованиям ГОСТ 16990.

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

3.3.3 Каждая партия поступающего сырья, должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться сертификатом соответствия Республики Узбекистан.

3.4 Упаковка

Упаковка хлопьев ржаных – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка хлопьев ржаных – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

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

## 4 Требования безопасности

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлопьях ржаных 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 ржаных должна сопровождаться документом о качестве и сведениями о сертификации.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, N. MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ET. SH BOS. BARMASI

5.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлопьях ржаных 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 в крупе для производства хлопьев – 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 хлопьев ржаных требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.
8.2 Срок хранения хлопьев ржаных – 4 месяца со дня выработки.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT M. KUKUF KLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

**ПРИЛОЖЕНИЕ**
(обязательное)

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

| Наименование веществ | Хлопья ржаные |
|---|---|
| Белки, g | 1,2 |
| Жиры, g | 1,1 |
| Углеводы, g | 66,5 |
| Энергетическая ценность kcal | 320 |

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

## Библиография

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORATINI KUCHAYTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

**Библиографические данные**

| | | | |
|---|---|---|---|
| УДК 664.786.8 | ОКП 929510 | Группа Н 34 | ОКС 67.060 |

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, N. MOVOF'ELASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'SHQARMASI

СОГЛАСОВАНО

Главное управление
санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистан
письмо № 012-3/3311
от 20. 09. 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
письмо № 01/1-16/295
от 13. 08. 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство внешних экономических
связей, инвестиций и торговли
Республики Узбекистан
письмо № 4К-01/15
от «_____» _____ 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

УКДПХ и И АК «Уздонмахсулот»
«22» октября 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

УРМК и ХП АК «Уздонмахсулот»
«21» октября 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

УМИ и К АК «Уздонмахсулот»
«20» октября 2014 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMIDAN

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
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI