O'zDSt 3070 :2016

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

«НОДИР» ВА «НИХОЛ» АРПА ЁРМАСИ

Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КРУПА ЯЧМЕННАЯ «НОДИР» И «НИХОЛ»

Технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги
Тошкент шахри

O'zDSt 3070:2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КРУПА ЯЧМЕННАЯ «НОДИР» И «НИХОЛ»

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 21.03.2016 № 05-752

4 Взамен TSh 8-87:2011

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан 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 MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH MARKAZI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КРУПА ЯЧМЕННАЯ «НОДИР» И «НИХОЛ»
Технические условия

«НОДИР» ВА «НИХОЛ» АРПА ЁРМАСИ
Техникавий шартлар

«NODIR» and «NIHOL» barley groats
Specifications

Дата введения с 05.04.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крупу ячменную «Нодир» и «Нихол» (далее – крупа), получаемую в результате переработки зерна ячменя и предназначенную для пищевых целей и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены п.п 3.2.3 (минеральная примесь, вредная примесь, зараженность и загрязнённость вредителями хлебных запасов, металломагнитная примесь); 3.3.2, 3.4. 4.1, 4.2, 5.3 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси
ГОСТ 26312.1-84	Крупа. Правила приёмки 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. Метод определения крупности или номера примесей, доброкачественного ядра
ГОСТ 26312.7-88	Крупа. Метод определения влажности
ГОСТ 26791-89	Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 26927-86	Сырьё и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929 -94	Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырьё и продукты пищевые. Методы определения мышьяка
ГОСТ 26932-86	Сырьё и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырьё и продукты пищевые. Методы определения кадмия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6019 son bilan
«28» 03 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 28672-90	Ячмень. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 30178-96	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Метод выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперметрические 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 1722:2015	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 должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, с соблюдением действующих санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристика

3.2.1 Крупа вырабатывается из зерна ячменя, путем удаления цветковых пленок, частично плодовых, семенных оболочек и зародыша с обязательной шлифовкой.

Крупа в зависимости от размера крупинок делится на два вида: «Нодир» и «Нихол».

«Нодир» - ядра, освобожденные от цветковых пленок, отшлифованные, имеющие удлиненную форму с частично закругленными концами.

«Нихол» - частицы дробленого ядра различной величины и формы освобожденные от цветковых пленок.

3.2.2 По показателю крупности крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Диаметры отверстий двух смежных сит, mm, для определения		Нормы прохода и схода для каждого из двух смежных сит в отдельности, %, не менее
	прохода	схода	
Нодир	3,5	3,0	65,0
Нихол	2,5	2,0	65,0

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

3.2.3 По органолептическим и физико-химическим показателям крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма крупы	
	Нодир	Нихол
Цвет	Белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенком	
Запах	Свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов	
Вкус	Свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	
Влажность, %, не более	15,0	15,0
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,5	98,6
в том числе недодир, %, не более	0,7	0,9
Сорная примесь, %, не более	0,3	0,6
в том числе:		
минеральная примесь	0,05	0,1
вредная примесь	0,05	0,05
в числе вредной примеси горчак ползучий и вязель разноцветный (по совокупности)	0,02	0,02
семена гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой	Не допускаются	Не допускаются
Мучель , %, не более	0,2	0,4
Зараженность и загрязнённость вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), экз/kg, не более	Не допускаются	
Металломагнитная примесь, mg в 1 kg крупы, не более	3,0	3,0
Примечание - Размер отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должен превышать 0,3 mm, а масса отдельных ее частиц не должна быть более 0,4 mg.		

3.2.4 Характеристика примесей в крупе указана в таблице 3.

Таблица 3

Наименование примесей	Характеристика примесей
Сорная примесь:	
минеральная примесь	Песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака
органическая примесь	Частицы цветковых пленок, стеблей, колоса, оболочки сорняков
сорные семена	Семена всех дикорастущих и культурных растений кроме обработанных зерен пшеницы и риса
	Обработанными зернами считаются зерна пшеницы и риса, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой – ячменем, освобожденные от зародыша, частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованные, с закругленными концами

© ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
TAZOBATINI MUVOFIQLASHTIRISHNI
AKKREDIT TEXNOLOGIYALARINI

Продолжение таблицы 3

Наименование примесей	Характеристика примесей
вредная примесь	Семена головни, спорыньи, вязеля разноцветного, горчака ползучего, гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой
испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, поджаренные, обуглившиеся – все с испорченным эндоспермом, от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым, легко рассыпающимся эндоспермом
Недодир	В ячменной крупе «Нодир» недодиром считаются ядра, имеющие вне бороздки остатки цветковых пленок, более чем на четверти поверхности ядра В ячменной крупе «Нихол» наличие остатков цветковых пленок, явно выступающих за края крупинок
Мучель	Весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,5 mm

3.3. Требования к сырью

3.3.1 Ячмень, предназначенный для переработки в крупу должен соответствовать требованиям ГОСТ 28672.

3.3.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в зерне ячменя 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 действующей нормативной документации и сопровождаться документом о подтверждении соответствия Республики Узбекистан.

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка и маркировка крупы производится – по O'z DSt 1722.

3.4.2 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g крупы приведены в приложении А.

4 Требования безопасности

4.1 Содержание минеральной примеси, вредной примеси, металломагнитной примеси, зараженность и загрязнённость вредителями хлебных запасов в крупе не должны превышать нормы, приведенные в пункте 3.2.3.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26312.1

5.2 Каждая партия крупы должна сопровождаться документом о качестве и сведениями о подтверждении соответствия.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 26312.1, качество маркировки и упаковки определяют визуально.

6.2 Определение запаха, цвета и вкуса - по ГОСТ 26312.2

6.3 Определение заражённости и загрязнённости вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 26312.3

6.4 Определение крупности, доброкачественного ядра и примесей – по ГОСТ 26312.4

6.5 Определение влажности – по ГОСТ 26312.7

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

6.8.4 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 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 – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

8 Гарантии поставщика

8.1 Предприятие - изготовитель гарантирует соответствие готовой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителями условий транспортирования и хранения.

8.2 Срок хранения круп «Нодир» и «Нихол» со дня выработки – 12 месяцев.

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

Приложение А
(обязательное)

Крупы «Нодир» и «Нихол» имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g продукта

Наименование показателя	Количество	
	Нодир	Нихол
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 VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиография

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

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

Библиографические данные

УДК 664.71	ОКП 929481	Н 34	ОКС 67.060

Ключевые слова: Крупа ячменная «Нодир» и «Нихол», область применения, технические требования, требования к маркировке и упаковке, требования безопасности, правила приемки, методы контроля.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан

Письмо от « 22 » 02. 2016 г
№ 01/1 – 16/84

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан

Письмо от « 18 » 02. 2016 г
№ 012 – 3/ 348

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК «Уздонмахсулот»

« 29 » 02 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК «Уздонмахсулот»

« 2 » 03 2016 г

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК «Уздонмахсулот»

« 5 » 03 2016 г.

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

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 AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHNI
AMALGA OSHIRUVCHI TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI