ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

ЮМШОҚ БУҒДОЙДАН БЎЛГАН МАЙДА ЯНЧИЛГАН БУҒДОЙ ЁРМАСИ

Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ МЕЛКОДРОБЛЕНАЯ ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ

Технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги
Тошкент шахри

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ МЕЛКОДРОБЛЕНАЯ ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ

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 04.01.2016 № 05-132

4 Взамен TSh 8-100:2010

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'ZBEKISTON DAVLAT STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH MUVOFIQLIGI TO'G'RISIDA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI ...IY BILISH MARKAZIDAN

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ МЕЛКОДРОБЛЕНАЯ ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ
Технические условия

ЮМШОҚ БУҒДОЙДАН БЎЛГАН МАЙДА ЯНЧИЛГАН БУҒДОЙ ЁРМАСИ
Техникавий шартлар

WHEAT GROATS FINELY CRUSHED SOFT WHEAT
Specifications

Дата введения с 01.01.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крупу пшеничную мелкодробленую, получаемую в результате переработки мягкой пшеницы, предназначенную для пищевых целей и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены п.п 3.2.3 (минеральная примесь, вредная примесь, куколь, зараженность 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 9353-90	Пшеница. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 20239-74	Мука, крупа, 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
ГОСТ 26927-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения ртути

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3991
son bilan
31 12 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 26929 -94	Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930 -86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932 -86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения кадмия
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 880:2004	Пшеница. Требования при заготовках и поставках
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 пшеничная мелкодробленая из мягкой пшеницы (далее - крупа) должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил.

3.2 Характеристика

3.2.1 Крупа отбирается при хлебопекарных помолах пшеницы и представляет собой частицы дробленого зерна различных форм, частично освобожденные от зародыша, плодовых и семенных оболочек.

3.2.2 По органолептическим показателям крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Свойственный дробленому зерну мягкой пшеницы
Вкус	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый

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

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	15,0
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,2
Сорная примесь, %, не более	0,30
в том числе:	
минеральная примесь	0,05
куколь	0,10
вредная примесь	0,05
в числе вредной примеси:	
горчак ползучий и вязель разноцветный (по совокупности)	0,02
наличие семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой	Не допускается
Испорченные ядра, %, не более	0,20
Крупность, % , не менее	75
проход через сито с проволочной сеткой № 2,0 и остаток на сите из проволочной сетки № 09 по [2]	
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
Металломагнитная примесь, mg на 1 kg крупы, не более	3,0

Примечание:
1.Крупа не должна содержать целые недробленые зерна.
2.Размер отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должно превышать 0,3 mm, а масса отдельных ее частиц не должна превышать 0,4 mg.

3.2.4 Характеристика примесей, нормируемых в крупе, указана в таблице 3.

Таблица 3

Наименование примеси	Характеристика
Сорная примесь:	
минеральная	Песок, галька, комочки земли, частицы руды и шлака
органическая	Частицы стеблей, цветковых пленок, колосья, оболочки сорняков
вредная примесь	Головня, спорынья, горчак ползучий, вязель разноцветный, термопсис ланцетный (мышатник) гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая
сорные семена	Семена всех дикорастущих и культурных растений, за исключением обработанных зерен ржи и ячменя
куколь	Семена куколя
Испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся и все остальные зерна с явно измененным (испорченным) цветом эндосперма

O'ZBEKISTON MILLIY STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI [illegible]

3.3. Требования к сырью

3.3.1 Качество мягкой пшеницы, предназначенной для выработки крупы, должно соответствовать требованиям ГОСТ 9353, O'z DSt 880.

3.3.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в мягкой пшенице 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 производятся – 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, куколя, металломагнитной примеси и зараженность вредителями хлебных запасов в крупе не должны превышать нормы указанные в таблице 2.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приёмки – по ГОСТ 26312.1.

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

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 26312.1.

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

6.3 Определение влажности – по ГОСТ 26312.7.

6.4 Определение крупности, примесей и доброкачественного ядра – 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:

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.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAR
O'ZBEKISTON MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

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, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7 Транспортирование и хранение

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

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок хранения крупы – 12 месяцев со дня выработки.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAVLAT
MAHSULOTINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
TEXNIKAVIY TEXNOLOGIYALARINI
TARIF ETISH BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность крупы пшеничной мелкодробленой из мягкой пшеницы в 100 g продукта

Наименование веществ	Количество
Белки, g	9,72
Жиры, g	1,1
Углеводы, g	87,04
Энергетическая ценность, kcal	490

...STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT...
...ZONAT...MUVOFIQLASHTIRISHNI...
...TEXNOLOGIYALARINI...

Библиография

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

[2] ТУ 14-4-1374-86 Сетки проволочные стальные тканые для мукомольной промышленности. Технические условия

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

Библиографические данные

УДК 664.71 ОКП 929470 Группа Н 34 ОКС 67.060

Ключевые слова: крупа пшеничная мелкодроблёная из мягкой пшеницы, технические требования, характеристика и нормы, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, гарантия изготовителя

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо « 16 » 04. 2015 г.
№ 012-3/ 849

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо « 20 » 04. 2015 г.
№ 01/1-16/198

СОГЛАСОВАНО
УКДИХ и И АК "Уздонмахсулот"
«24» 04 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«4» 05 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«8» 05 2015 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
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.

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

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