O'z DSt 2748:2014

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КРУПА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ «ТАШКЕНТСКАЯ»

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RIVOJLANTIRISH BOSHQARMASI

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 05.09.2014 № 05-569

4 Взамен TSh 8-119:2009

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'ZBEKISTON STANDARTLARINI MUVOFIQLASHTIRISH DAVLAT NAZORATINI AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ҚАТТИҚ БУҒДОЙДАН БЎЛГАН «ТОШКЕНТ» ЁРМАСИ

Техникавий шартлар

КРУПА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ «ТАШКЕНТСКАЯ»

Технические условия

Durum wheat grits «Tashkentskaya»
Specifications.

Дата введения с 05.09.2014
бед. 02.11.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крупу «Ташкентская» из твердой пшеницы предназначенную для пищевых целей и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.2.3 (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 9353-90 Пшеница. 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

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4115 son bilan
«05» 09 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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

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 полсжение в котором дана ссылка на него, применяется в части не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Крупа из твердой пшеницы «Ташкентская» должна соответствовать требованиями 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 из твердой пшеницы «Ташкентская» подразделяется на номера: № 1; № 2; № 3.

3.2.2 Характеристика видов крупы из твердой пшеницы «Ташкентская» указана в таблице 1.

Таблица 1

Вид и номер крупы	Характеристика
Ташкентская №1	Зерно пшеницы, освобожденное от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованное, удлиненной формы с закругленными концами.
Ташкентская №2	Частицы дробленого зерна пшеницы, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованные, овальной формы с закругленными концами

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

Окончание таблицы 1

Вид и номер крупы	Характеристика
Ташкентская №3	Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы.

3.2.3 Крупа из твердой пшеницы «Ташкентская» всех номеров, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Цвет	Желтый
Вкус	Свойственный нормальной пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный нормальной пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый
Влажность, %, не более	14,0
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,0
Сорная примесь, %, не более	0,5
в том числе: минеральная примесь	0,05
вредная примесь	0,05
в числе вредной примеси: горчак ползучий и вязель разноцветный	0,02
куколь	0,1
наличие семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой	Не допускается
Испорченные ядра, %, не более	0,2
Обработанные зерна ржи, ячменя и риса, %, не более	3,0

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

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
Металломагнитная примесь, mg на 1 kg крупы, не более	3,0
Примечание – Размер 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	

3.2.4 Характеристика крупы из твердой пшеницы «Ташкентская» по крупности, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Вид и номер крупы	Диаметры отверстий, mm, двух смежных сит для определения		Нормы прохода и схода для каждого из двух смежных сит в отдельности, %, не менее
	прохода	схода	
Ташкентская № 1	-	3,0	80
Ташкентская № 2	3,0	1,8	
Ташкентская № 3	1,8	0,90	
Примечание – Для крупы № 3 наличие не дробленных зерен пшеницы не допускается			

3.2.5 Характеристика примесей нормируемых в крупе из твердой пшеницы «Ташкентская» указана в таблице 4.

Таблица 4

Наименование примеси	Характеристика
Сорная примесь: минеральная примесь	Песок, галька, комочки земли, частицы руды, наждака и шлака
органическая примесь	Частицы цветочных пленок, стеблей, колосья, оболочки сорняков, мертвые вредители хлебных запасов (жуки)
сорные семена	Семена всех дикорастущих и культурных растений. Обработанные зерна ржи, ячменя и риса сверх 3%. Необработанные зерна пшеницы – не закругленные, не зашлифованные с наличием части зародыша
вредная примесь	Головня, спорынья, вязель разноцветный, горчак ползучий, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая, термопсис ланцетный (мышатник);

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

Окончание таблицы 4

Наименование примеси	Характеристика
куколь	Семена куколя
Испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся все остальные зерна с явно измененным (испорченным) цветом эндосперма
Мучка	Проход через сито из проволочной сетки № 09

Примечание – Обработанными зернами ржи, ячменя и риса считаются зерна этих культур прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой – пшеницей, освобожденные от зародыша и цветочных пленок (ячменя и риса) и частично от плодовых и семенных оболочек.

3.2.6 Мучка получается с шелушильно-шлифовальных систем, проходом через сито из проволочной сетки № 09, сход сита № 09 не должен превышать 10 %, в том числе полезного зерна не более 5 %.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Качество твердой пшеницы предназначенной для выработки крупы из твердой пшеницы «Ташкентская», должно соответствовать требованиям ГОСТ 9353, O'z DSt 880.

3.3.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в твердой 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 сертификатом соответствия Республики Узбекистан.

3.4 Упаковка

Упаковка крупы из твердой пшеницы «Ташкентская» производится – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка крупы из твердой пшеницы «Ташкентская» – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

3.5.2 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g крупы из твердой пшеницы «Ташкентская» приведены в приложении.

4 Требования безопасности

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в крупе из твердой пшеницы «Ташкентская» 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 крупы из твердой пшеницы «Ташкентская» должна сопровождаться документом о качестве со сведениями о сертификации.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI DAVLAT STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

5.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в крупе из твердой пшеницы «Ташкентская» осуществляется с периодичностью не реже 1 раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 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 крупности, доброкачественного ядра, примесей нешелушенных, испорченных и битых ядер, мучки – 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 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 крупы из твердой пшеницы «Ташкентская» требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.

8.2 Срок хранения крупы из твердой пшеницы «Ташкентская» № 1, № 2 - 12 месяцев, крупы № 3 - 9 месяцев со дня выработки.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ПРИЛОЖЕНИЕ
(обязательное)

Крупа из твердой пшеницы «Ташкентская», имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g продукта

Наименование веществ	Крупа из твердой пшеницы «Ташкентская»	
	№ 1, № 2	№ 3
Белки, g	12,7	12,5
Жиры, g	1,1	0,7
Углеводы, g	70,6	71,8
Энергетическая ценность kcal	325	326

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиография

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

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

Библиографические данные

УДК 664.71	ОКП 929470	Группа Н 34	ОКС 67.060

Ключевые слова: крупа из твердой пшеницы «Ташкентская», обязательные требования, характеристика и норма, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, гарантия изготовителя

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

СОГЛАСОВАНО

Главное управление
санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистан
письмо № 012-3/2455
от 8. 07. 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
письмо № 01/1-16/246
от 03. 07. 2014 г.

СОГЛАСОВАНО»

Министерство внешних экономических
связей, инвестиций и торговли
Республики Узбекистан
письмо № АК-01/15-4679
от 15. 07. 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

УКДПХ и И АК «Уздонмахсулот»
« 13 » августа 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

УРМК и ХП АК «Уздонмахсулот»
« 12 » августа 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

УМИ и К АК «Уздонмахсулот»
« 12 » августа 2014 г.

O'ZBEKISTON 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.
Нач. отдела сертификации ООО «Donmahsulotlari IIChM»	Алланова М.А.
Ведущий инженер-технолог отдела стандартизации ООО «Donmahsulotlari IIChM»	Шин Л.Н

...STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
...NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHV
...AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...SOHIY BO'YICHA BOSHQARMASI