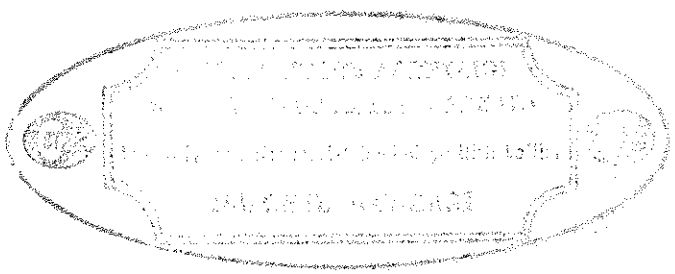
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕРВОГО СОРТА, ОБОГАЩЕННАЯ ВИТАМИННО - МИНЕРАЛЬНОЙ СМЕСЬЮ

Технические условия

Издание официальное



Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chiqarish markazi»

2. ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «Donmahsulotlari»

3. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство "Узстандарт") от "14" 07 2011 г. № 05-319

4. ВЗАМЕН O'z DSt 1104:2006

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 AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, III
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения 1
2. Нормативные ссылки 2
3. Технические требования.....3
4. Требования безопасности.....5
5. Правила приемки.....6
6. Методы контроля 6
7. Транспортирование и хранение 7
8. Гарантии изготовителя 7
9. Библиография 8
10. Библиографические данные 9
11. Приложение А 10

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕРВОГО СОРТА, ОБОГАЩЕННАЯ ВИТАМИННО- МИНЕРАЛЬНОЙ СМЕСЬЮ

Технические условия

ВИТАМИН - МИНЕРАЛ АРАЛАШМАСИ БИЛАН БОЙИТИЛГАН БИРИНЧИ НАВЛИ НОВВОЙЛИК БУҒДОЙ УНИ

Техникавий шартлар

WHEAT BAKING FLOUR OF THE FIRST QUALITY ENRICHED BY VITAMIN - MINERAL MIXTURE

Technical conditions

Дата введения с 01.08.2011 г.
до 01.08.2016 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную хлебопекарную муку первого сорта, обогащенную витаминно-минеральной смесью (далее мука), вырабатываемую из мягкой пшеницы или с добавлением к ней до 20 % твердой пшеницы и предназначенную для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, мучных кондитерских и кулинарных изделий и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья населения, изложены в пп.3.2.3 (содержание куколя, вредной примеси и семян гелиотропа опушеннoплодного, триходесмы седой); 3.3 (содержание минеральной примеси, зараженность и загрязненность вредителями); 3.4; 3.8; 4.1-4.4 и пригодны для сертификации.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2846 son bilan
«14» 07 2011 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 4403-91	Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей
ГОСТ 9353-90	Пшеница. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 9404-88	Мука и отруби. Метод определения влажности
ГОСТ 13586.3-83	Зерно. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси
ГОСТ 26361-84	Мука. Метод определения белизны
ГОСТ 26791-89	Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа
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 27493-87	Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке
ГОСТ 27494-87	Мука и отруби. Методы определения зольности
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
ГОСТ 27560-87	Мука и отруби. Метод определения крупности
ГОСТ 27668-88	Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
ГОСТ 27669-88	Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба
ГОСТ 27676-88	Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения
ГОСТ 27839-88	Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины
ГОСТ 29138-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_1 (тиамина)
ГОСТ 29139-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_2 (рибофлавина)
ГОСТ 29140-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30483-97	Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСТ 30498-97	Зерновые культуры. Определение числа падения
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 31266-2004	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
O'z DSt 880:2004	Пшеница. Требования при заготовках и поставках
O'z DSt 1098:2011	Витаминно-минеральная смесь для обогащения пшеничной хлебопекарной муки
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 Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию 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 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 Мука должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с "Правилами организации и ведения технологического процесса на мельницах" [1], технологической инструкцией, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил.

3.2 Требования к сырью.

3.2.1 Пшеница, предназначенная для переработки в муку должна соответствовать требованиям O'z DSt 880, ГОСТ 9353.

3.2.2 Витаминно-минеральная смесь должна соответствовать требованиям O'z DSt 1098.

3.2.3 В пшенице, направляемой в размол после очистки, не должно быть более, % :

зерен ячменя, ржи, а также проросших зерен этих культур и пшеницы (по совокупности)..... 5,0;
в том числе проросших зерен 3,0;
куколя 0,1;
вредной примеси 0,05;
в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (по совокупности)..... 0,04;
примесь семян гелиотропа опушенноплодного, триходесмы седой не допускается.

Примечание - Содержание проросших зерен устанавливается по результатам анализа зерна до очистки.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки
Цвет	Белый или белый с желтоватым оттенком
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, допускается наличие слабого запаха, свойственного внесенной витаминно-минеральной смеси
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, % , не более	0,75
Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	36,0
Крупность помола, % : остаток на сите по ГОСТ 4403, из шелковой ткани № 35 или из полиамидной ткани № 36/40 ПА, не более проход через сито по ГОСТ 4403, из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА, не менее	2 80
Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	28,0
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Не ниже второй группы
Число падения, «ЧП», s, не менее	185
Зараженность вредителями	Не допускается
Загрязненность вредителями	Не допускается

Примечание – Показатель «белизны» муки действует взамен показателя «зольность» на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361.

Показатель «число падения» определяется при торговых экспортно-импортных операциях по требованию покупателя на предприятиях оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 27676 или 30498.

Показатели качества муки, выработанной из пшеницы по ГОСТ 9353, должны соответствовать требованиям таблицы 1, за исключением «массовой доли сырой клейковины, которая должна быть не менее 30,0 %

3.4 Металломагнитная примесь в муке определяется до обогащения витаминно-минеральной смесью.

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;

- размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений не допускается.

STANDARTLASHTIRISH, MUVOFIQLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATI AGENTLIGI

3.5 Объемный выход, формоустойчивость, органолептическая оценка внешнего вида хлеба и мякиша, кислотность и другие показатели определяются по договору с потребителем по ГОСТ 27669 и ГОСТ 27493.

3.6 Мука обогащается витаминно-минеральной смесью по нормам, утвержденным Министерством здравоохранения РУз. Норма ввода витаминно-минеральной смеси по O'z DSt 1098 – 120 g на одну тонну муки.

3.7 Количество введенной в муку витаминно - минеральной смеси контролируют при её закладке.

3.8 Содержание микронутриентов в муке должно соответствовать нормам, установленным Сан ПиН РУз № 0283 (индекс 1.4.4.1) «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции» утвержденные Главным Государственным санитарным врачом Республики Узбекистан, указанные в таблице 2.

Таблица 2

Наименование микронутриентов	Нормы содержания, в пределах, mg/kg
Минеральные вещества:	
Железо	40-65
Цинк	15-30
Витамины:	
B_1 (тиамин)	1,6-10
B_2 (рибофлавин)	1,4-12
PP (никотинамид)	10-40
Bc (фолиевая кислота)	1-4
Примечание - Содержание микронутриентов определяются по уровню железа и цинка.	

3.9 Упаковка

3.9.1 Упаковка муки – по ГОСТ 26791, O'z DSt 1722.

3.10 Маркировка

3.10.1 Маркировка муки по – O'z DSt 1722 с дополнением логотипа "Soglom Mahsulotlar", "Healthy Food".

3.10.2 Данные о пищевой и энергетической ценности, содержании витаминов и микроэлементов в 100 g муки - в приложении А.

3.10.3 На транспортную тару не запрещается наносить надписи рекламного характера.

4 Требования безопасности

4.1 В пшенице, направляемой на размол после очистки, содержания куколя, вредной примеси, семян гелиотропа опушеннoплодного и триходесмы седой не должно превышать нормы приведенные в п. 3.2.3.

4.2 Содержание минеральной и металломагнитной примесей, зараженность и загрязненность вредителями в муке не должны превышать норм приведенных в таблице 1 и п. 3.4.

4.3 Содержание микронутриентов в муке должно соответствовать нормам установленным Сан ПиН РУз № 0283 (индекс 1.4.4.1).

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

4.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции» [2].

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки муки - по ГОСТ 27668.

5.2 Каждая партия муки должна сопровождаться документом о качестве со сведениями о сертификации.

В документе о качестве муки указывают наименования введенных витаминов и микроэлементов.

5.3 Контроль содержания микронутриентов в муке проводится по уровню железа и цинка с периодичностью не реже одного раза в квартал.

5.4 Содержание микронутриентов в муке определяют по требованию потребителя.

5.5 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в муке осуществляется в соответствии с порядком утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб муки - по ГОСТ 27668, а также по ГОСТ 13586.3 (при входном контроле зерна).

6.2 Определение цвета, запаха, вкуса и хруста муки по - ГОСТ 27558.

При возникновении разногласий в оценке качества муки по органолептическим показателям (вкус, запах, содержание минеральной примеси) их определяют путем дегустации выпеченного из муки хлеба.

6.3 Определение содержания вредной примеси, проросших зерен и примеси ржи и ячменя в пшенице - по ГОСТ 30483.

6.4 Определение массовой доли влаги в муке - по ГОСТ 9404.

6.5 Определение крупности помола муки - по ГОСТ 27560.

6.6 Определение массовой доли золы в муке - по ГОСТ 27494.

6.7 Определение массовой доли и качества сырой клейковины в муке – по ГОСТ 27839.

6.8 Определение металломагнитной примеси в муке - по ГОСТ 20239.

6.9 Определение зараженности и загрязненности муки вредителями - по ГОСТ 27559.

6.10 Определение объемного выхода, формоустойчивости и органолептических показателей хлеба – по ГОСТ 27669.

6.11 Определение кислотности муки – по ГОСТ 27493.

6.12 Определение числа падения - по ГОСТ 27676 или ГОСТ 30498.

6.13 Определение белизны муки – по ГОСТ 26361.

6.14 Определение содержания витамина B_1 (тиамина) – по ГОСТ 29138.

6.15 Определение содержания витамина B_2 (рибофлавина) – по ГОСТ 29139.

6.16 Определение содержания витамина PP(никотиновая кислота) – по ГОСТ 29140.

6.17 Определение содержания витаминов B_1, B_2, PP и B_9 (фолиевая кислота) допускается по международным методам, утвержденным в установленном порядке.

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, MUVOFIQLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATI

6.18 Подготовка проб токсичных элементов - по ГОСТ 26929.
6.19 Определение ртути - по ГОСТ 26927
6.20 Определение железа - по ГОСТ 26928 или ГОСТ 30178.
6.21 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.
6.22 Определение меди - по ГОСТ 26931 или ГОСТ 31262 или ГОСТ 30178.
6.23 Определение свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 31262 или ГОСТ 30178.
6.24 Определение кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 31262 или ГОСТ 30178.
6.25 Определение цинка - по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.
6.26 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения РУз.

7 Транспортирование и хранение

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

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие муки требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.
8.2 Срок хранения муки при температуре окружающей среды не выше 25^0C и относительной влажности воздуха не выше 70 % - 12 месяцев со дня изготовления.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Библиография

[1] «Правила организации и ведения технологического процесса на мельницах» издания 2009 года

[2] Сан ПиН РУз № 0283-10 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции»

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Библиографические данные

УДК 664.64 **ОКП 929310** **Группа Н 31** **ОКС 67.060**

Ключевые слова: мука пшеничная хлебопекарная, обогащенная витаминно-минеральной смесью, требования к сырью, органолептические и физико-химические показатели, микронутриенты, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, гарантия изготовителя

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
MA'MURIYATI

Приложение А
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность, содержание микронутриентов в 100 g муки

Наименование веществ	Содержание веществ
Белки, g	10,6
Жиры, g	1,3
Углеводы, g	67,1
Энергетическая ценность, kcal	331
Минеральные вещества	
Железо, mg	4,0-6,5
Цинк, mg	1,5-3,0
Витамины	
B_1 (тиамин), mg	0,16-1,0
B_2 (рибофлавин), mg	0,14-1,2
PP (никотинамид), mg	1,0-4,0
B_c (фолиевая кислота), mg	0,1-0,4

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA BAHOLASH NAZORATI

СОГЛАСОВАНО

Главное управление
Санэпиднадзора Минздрава РУз
Письмо от «21» 06 2011 г.
№ 012-3/2882

СОГЛАСОВАНО

Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо от «22» 06 2011 г.
№ 01/1-16/174

СОГЛАСОВАНО

УМИ и К АК «Уздонмаҳсулот»
«21» 06 2011 г.

СОГЛАСОВАНО

УРМК и ХП АК «Уздонмаҳсулот»
«21» 06 2011 г.

СОГЛАСОВАНО

УКДПХ и И АК «Уздонмаҳсулот»
«21» 06 2011 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Заместитель председателя
АК «Уздонмахсулот» А. Юлдашев

Директор ООО «Donmahsulotlari IIChM» Д.А. Гафурова

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» М.Г. Мухамедкаримова

Начальник отдела мукомольно-крупяной
и комбикормовой продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM» М.Ш. Гафурова

Ведущий инженер-технолог отдела
мукомольно-крупяной и комбикормовой
продукции ООО «Donmahsulotlari IIChM» М.А. Алланова

Ведущий инженер-технолог отдела
хлебобулочной, макаронной и кондитерской
продукции ООО «Donmahsulotlari IIChM» С.Ф. Кудратова

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI