

ЎЗБЕКИСТОН ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

НОВВОЙЛИК БУҒДОЙ УНИ

Умумий техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги

Тошкент шаҳри
город Ташкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

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 «_31_» ____12____2009 г. № __05-177____
4. ВЗАМЕН O'zDSt 1172:2008; TSh 8-115:2004

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»

СО Д Е Р Ж А Н И Е

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Общие технические условия

НОВВОЙЛИК БУҒДОЙ УНИ

Умумий техникавий шартлар

WHEAT BAKERY FLOUR

General specifications

Дата введения с 1.03.2010

Срок действия до 1.03.2010

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную хлебопекарную муку, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с примесью твердой не более 20 % и предназначенную для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, мучных кондитерских, кулинарных изделий и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья населения, изложены в пп. 4.3 (содержание куколя, вредной примеси и семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой); 4.4 (содержание минеральной и металломагнитной примесей, зараженность и загрязненность вредителями); 4.8; 4.9; 5.1-5.4; 6.3; 7.2- 7.21 и пригодны для сертификации.

Пример записи продукции при её заказе и (или) в других документах: «Мука пшеничная хлебопекарная O'zDSt 1313 : 2009».

2 Нормативные ссылки

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

Издание официальное

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 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. Методы 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. Метод 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 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
ГОСТ 30498-97	Зерновые культуры. Определение числа падения
ГОСТ 31095-2002	Продукты переработки зерна. Определение кислотного числа жира
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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана. 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 Классификация

3.1 Муку пшеничную хлебопекарную в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на сорта: крупчатка, крупка макаронная, высший, первый, «Узбекистанская», второй и обойная.

3.2 Допускается муку пшеничную хлебопекарную обогащать хлебопекарными улучшителями, в том числе сухой клейковиной согласно действующим утвержденным нормативным документам.

К наименованию такой муки соответственно добавляют : «обогащенная сухой клейковиной» и другими хлебопекарными улучшителями.

4 Общие технические требования

4.1 Мука пшеничная хлебопекарная (далее мука) должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с Правилами организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах [1], с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

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

4.3 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 горчачка ползучего и вязеля разноцветного (по совокупности) ...	0,04;

примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой - не допускается.

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Массовая доля влаги, % не более	15,0
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
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
Зараженность вредителями	Не допускается
Загрязненность вредителями	Не допускается

4.5 По остальным показателям качества мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2

Таблица 2

Сорт муки	Цвет	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Крупность помола, %			Число падения, «ЧП», с, не менее
						Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Остаток на сите по НД [2] не более	Проход через сито по ГОСТ 4403	
Крупчатка	Белый или кремоватый с желтоватым оттенком	0,60	-	30,0	Не ниже второй группы	2 из шелковой ткани № 23 или из полиамидной ткани № 21 ПЧ-150	-	Не более 10 из шелковой ткани № 35 или из полиамидной ткани №36/40 ПА	185
Крупка макаронная вырабатываемая при хлебопекарном помоле	Белый или кремоватый с желтоватым оттенком	0,55	-	25,0		3 из шелковой ткани № 150 или из полиамидной ткани №14 ПЧ-200	-	Не более 5 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	185
Высший	Белый или белый с кремоватым оттенком	0,55	54,0	25,0		5 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	-	-	185
Первый	Белый или белый с желтоватым оттенком	0,75	36,0	28,0		2 из шелковой ткани № 35 или из полиамидной ткани № 36/40 ПА	-	Не менее 80 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	185

Продолжение таблицы 2

Сорт муки	Цвет	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Крупность помола, %			Число падения, «ЧП», с, не менее
						Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Остаток на сите по НД [2] не более	Проход через сито по ГОСТ 4403	
«Узбекистанская»	Белый с желтоватым или сероватым оттенком	1,15	18,0	25,0		2 из шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120	-	Не менее 60 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	160
Второй	Белый с желтоватым или сероватым оттенком	1,25	12,0	23,0	Не ниже второй группы	2 из шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120	-	Не менее 65 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	160
Обойная	Белый с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна	Не менее чем на 0,07 % ниже зольности зерна до очистки, но не более 2,0 %	-	20,0		-	2 из проволочной сетки № 067	Не менее 35 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	160

Примечание - Показатель «белизна» 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 ГОСТ 30498.

Показатели качества муки, выработанной из пшеницы по ГОСТ 9353 должно соответствовать требованиям предъявленным в таблице 1-2 за исключением «массовой доли сырой клейковины» которая должна быть не менее: 28,0 % в высшем сорте, 30,0 % в первом сорте и 25,0 % во втором сорте.

4.6 Объемный выход, формоустойчивость, органолептическая оценка внешнего вида хлеба и мякиша, кислотность муки и другие показатели могут определяться по договору с потребителем по ГОСТ 27669 и ГОСТ 27493.

4.7 При проведении испытаний муки «Узбекистанская» по показателям качества: крупность помола, группа качества клейковины, объемный выход, формоустойчивость, органолептическая оценка внешнего вида и мякиша хлеба - значения допускаемых расхождений по остатку на сите и по проходу через сито, показателя прибора ИДК в условных единицах, расчет количества воды для замеса теста и продолжительность пробной лабораторной выпечки хлеба принимаются в соответствии с установленными нормами по муке второго сорта.

4.8 Упаковка

4.8.1 Упаковка муки – по ГОСТ 26791, TSh 8-64 [3]

4.9 Маркировка

4.9.1 Маркировка муки по – ГОСТ 26791, TSh 8-64 [3]

4.9.2 Пищевая и энергетическая ценность в 100 g муки приведена в приложении А

4.9.3 На транспортную тару не запрещается наносить надписи рекламного характера.

5 Требования безопасности

5.1 В пшенице, направляемой в размол после очистки, содержания куколя, вредной примеси, семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не должно превышать нормы приведенные в п 4.3.

5.2 Содержания минеральной и металломагнитной примесей, зараженность и загрязненность вредителями в муке не должно превышать нормы приведенные в п 4.4

5.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания Сан ПиН № 0138 (индекс 1.4.4) утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [4].

5.4 Суммарное содержание радионуклидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные Сан Пин № 0093 “Содержание искусственных радионуклидов в пищевых продуктах», утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [5].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки - по ГОСТ 27668.

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

6.3 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, суммарного содержания радионуклидов в муке осуществляется в соответствии с порядком, установленным законодательством, по согласованию с министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7 Методы контроля

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

7.2 Определение цвета, вкуса, запаха 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.

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

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

7.5 Определение крупности муки - по ГОСТ 27560.

7.6 Определение кислотности муки - по ГОСТ 27493.

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

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

7.9 Определение металломагнитной примеси в муке - по ГОСТ 20239.

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

7.11 Определение объемного выхода, формоустойчивости и органолептических показателей хлеба - по ГОСТ 27669.

7.12 Определение числа падения муки - по ГОСТ 27676 или ГОСТ 30498.

7.13 Определение белизны муки - по ГОСТ 26361.

7.14 Подготовка проб токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

7.15 Определение ртути - по ГОСТ 26927.

7.16 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930. или 31266

7.17 Определение меди - по ГОСТ 26931, или ГОСТ 30178, или ГОСТ 31262

7.18 Определение свинца - по ГОСТ 26932, или ГОСТ 30178, или ГОСТ 31262.

7.19 Определение кадмия - по ГОСТ 26933, или ГОСТ 30178, или ГОСТ 31262.

7.20 Определение цинка - по ГОСТ 26934, или ГОСТ 30178, или ГОСТ 31262.

7.21 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и суммарного содержания радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение муки - по ГОСТ 26791, TSh 8-64 [3]

9 Гарантия изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие муки требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.

9.2 Срок хранения муки при температуре окружающей среды не выше 25⁰С и относительной влажности воздуха не выше 70 % - 12 месяцев со дня изготовления. По истечении срока хранения пшеничной хлебопекарной муки, не реже одного раза в месяц проводить контроль по показателю кислотного числа жира определяемого по ГОСТ 31095, которое не должно превышать 80 мг КОН на 100 g сухого вещества.

Библиография

- [1] Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах издания 2009 года.
- [2] ТУ 14-4-1374-86 Сетки тканые для мукомольной промышленности.
- [3] TSh 8-64:2008 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
- [4] Сан ПиН № 0138-03 Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания.
- [5] Сан ПиН № 0093-99 Гигиенические нормативы. Допустимые уровни искусственных радионуклидов в пищевых продуктах.

Электронная версия УП "Ахборот-маълумот маркази"

Библиографические данные

УДК 664.64 ОКП 929310 Группа Н 31 ОКС 67.060

Ключевые слова : мука пшеничная хлебопекарная, классификация, органолептические и физико-химические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, гарантия изготовителя

Электронная версия УП "Ахборот-маълумот маркази"

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения

Пищевая и энергетическая ценность в 100 g муки

Наименование веществ	Крупчатка	Крупка макаронная	Мука высшего сорта	Мука первого сорта	Мука «Узбекистанская»	Мука второго сорта	Мука обойная
Белки, g	11,6	11,3	10,3	10,6	11,1	11,7	12,5
Жиры, g	0,9	0,7	1,1	1,3	1,4	1,8	1,9
Углеводы, g	70,8	70,3	68,7	67,1	64,9	62,8	55,8
Энергетическая ценность, kcal	348	344	334	331	328	324	323

СОГЛАСОВАНО

Главное управление
санэпиднадзора Минздрава РУз
Письмо « ____ » _____ 2009 г.
№ _____

СОГЛАСОВАНО

Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо « ____ » _____ 2009 г.
№ _____

СОГЛАСОВАНО

РУз Ассоциация предприятий
оптовой торговли «Узулгуржисавдоинвест»
Письмо « ____ » _____ 2009 г.
№ _____

СОГЛАСОВАНО

И.О. Начальник УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
_____ Д.Ж. Шалов
« ____ » _____ 2009 г.

СОГЛАСОВАНО

И.О. начальника УКДПХИИ
АК "Уздонмахсулот"
_____ Х.Т.Салимов
« ____ » _____ 2009 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМ и К
АК "Уздонмахсулот"
_____ Д.С. Шомурадов
« ____ » _____ 2009 г.

Электронная версия УП "Ахборот-Маълумот Маркази"

Первый заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот"

Р. М. Акбаров

Директор
ООО «Donmahsulotlari IChM»

Д.А.Гафурова

Начальник отдела мукомольно-крупяной
и комбикормовой продукции
ООО «Donmahsulotlari IChM»

М.Ш. Гафурова

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IChM»

М.Г.Мухамедкаримова

Электронная версия УП "Ахборот-маълумот маркази"

ЎЗБЕКИСТОН ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

НОВВОЙЛИК БУҒДОЙ УНИ

УМУМИЙ ТЕХНИКАВИЙ ШАРТЛАР

Расмий нашр

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги

Тошкент шаҳри

СЎЗ БОШИ

1. «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chiqarish markazi» МЧЖ томонидан ИШЛАБ
ЧИҚИЛДИ
2. «Donmahsulotlari» техника қўмитаси томонидан КИРИТИЛГАН
3. Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш
агентлигининг (“Ўзстандарт” агентлиги) 2009 й. “__31_” ____12 ____
05-177- сонли қарори билан ТАСДИҚЛАНДИ
4. O'zDSt 1172:2008, TSh 8-115:2004 ЎРНИГА

Ушбу стандартни ва унинг ўзгартиришларини Ўзбекистон ҳудудида жорий этиш
(амалини бекор қилиш) ҳақидаги ахборот “Ўзстандарт” агентлиги томонидан нашр
этиладиган кўрсаткичда чоп этилади.

Мазкур стандарт “Ўзстандарт” агентлиги рухсатсиз тўлиқ ёки қисман чоп
этилиши, нусха кўпайтирилиши, расмий нашр сифатида тарқатилиши мумкин эмас.

МУНДАРИЖА

1. Қўлланиш доираси.....	1
2. Меъёрий ҳаволалар.....	2
3. Синфланиши.....	3
4. Умумий техникавий талаблар.....	3
5. Хавфсизлик талаблари.....	5
6. Қабул қилиш қоидалари.....	6
7. Назорат усуллари.....	6
8. Транспортда ташиш ва сақлаш.....	7
9. Ишлаб чиқарувчининг кафолати.....	7
10. Библиография.....	8
11. Библиография маълумотлари.....	9
12. А илова.....	10

ЎЗБЕКИСТОН ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

НОВВОЙЛИК БУҒДОЙ УНИ**Умумий техникавий шартлар****МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ****Общие технические условия****WHEAT BAKERY FLOUR****General specifications**

Киритилиш санаси _____1.03.2010____ дан
Амал қилиш муддати ____1.03.2014__ гача

1 Қўлланиш доираси

Мазкур стандарт юмшоқ буғдой ёки 20 % дан кўп бўлмаган қаттиқ буғдой аралашмасидан ишлаб чиқариладиган нон, нон-бўлка, макарон ва қандолат маҳсулотлари, таом тайёрлаш ҳамда савдо тармоғи орқали сотиш учун мўлжалланган новвойлик буғдой унига тааллуқлидир.

Маҳсулотга бўлган мажбурий талаблар, аҳолини соғлиғи ва ҳаётининг хавфсизлигини таъминлашга қаратилган бўлиб, 4.3 (рандақ, зарарли аралашмалар, кўкмараз ва кампирчопон уруғлари микдори), 4.4 (минерал ва металломагнит аралашмалари, зараркунандалар билан зарарланганлиги ва ифлосланганлиги); 4.8; 4.9; 5.1-5.4; 6,3; 7.2-7.21 бандларда кўрсатилган ва сертификатлаштириш учун яроқлидир.

Маҳсулотга буюртма беришда ва (ёки) бошқа ҳужжатларда ёзиш мисоли:
“O'zDSt_____: 2009 Новвойлик буғдой уни”

Расмий нашр

2 Меъёрий ҳаволалар

- 2.1 Мазкур стандартда куйидаги меъёрий ҳужжатларга ҳаволалардан фойдаланилган:
- | | |
|------------------|---|
| 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 приёмки 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 | 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. Метод определения мышьяка |
| ГОСТ 26931-86 | Сырьё и продукты пищевые. Методы определения меди |
| ГОСТ 26932-86 | Сырьё и продукты пищевые. Методы определения свинца |
| ГОСТ 26933-86 | Сырьё и продукты пищевые. Методы определения кадмия |
| ГОСТ 26934-86 | Сырьё 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. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов |
| ГОСТ 27560-87 | Мука и отруби. Метод определения крупности |
| ГОСТ 27668-88 | Мука и отруби. Приемки и методы отбора проб |
| ГОСТ 27669-88 | Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба |
| ГОСТ 27676-88 | Зерно продукты его переработки. Метод определения числа падения |
| ГОСТ 27839-88 | Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины |
| ГОСТ 31095-2002 | Продукты переработки зерна. Определение кислотного числа жира |
| ГОСТ 30178-96 | Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов |
| ГОСТ 30483-97 | Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержание мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси |
| ГОСТ 30498-97 | Зерновые культуры. Определение числа падения |
| ГОСТ 31262-2004 | Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперметрические 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 | Буғдой. Тайёрлаш ва етказиб беришдаги талаблар |

Изоҳ – Мазкур стандартни қўллашда ҳавола этилган стандартларнинг Ўзбекистон ҳудудида амал қилишини текшириш мақсадга мувофиқдир. Агарда ҳавола қилинган ҳужжат алмаштирилган (ўзгартирилган) бўлса, ушбу стандартдан фойдаланишда алмаштирилган (ўзгартирилган стандартга риоя

қилиш лозим. Агарда ҳавола қилинган ҳужжат алмаштиришсиз бекор қилинган бўлса, унда ҳавола этилган бўлим қоидасининг ушбу ҳаволага тааллуқли бўлмаган қисми қўлланилади.

3 Синфланиши

Новвойлик буғдой уни оқлигига ёки кулининг масса улушига, хом клейковинанинг масса улушига, ҳамда йириклик даражасига қараб : крупчатка, макарон крупкаси, олий, биринчи, “Ўзбекистон”, иккинчи ва жайдари навларга бўлинади.

Новвойлик буғдой унини амалдаги тасдиқланган меъёрий ҳужжатларга мувофиқ новвойлик яхшилагичлари, шу жумладан қуруқ клейковина билан бойитишга рухсат этилади.

Бундай уннинг номланишига: “қуруқ клейковина билан бойитилган” ва бошқа новвойлик яхшилагичлар билан бойитилган каби сўзларни мос равишда қўшиб ёзилади.

4 Умумий техникавий талаблар

4.1 Новвойлик буғдой уни (кейичалик – ун) мазкур стандарт талабларига мос келиши, белгиланган тартибда тасдиқланган санитария меъёрлари ва қоидаларига амал қилган ҳолда Тегирмонларда технологик жараёнларни таъкил қилиш ва юритиш қоидаларига [1] мувофиқ ишлаб чиқарилиши керак.

4.2 Ун ишлаб чиқаришга мўлжалланган буғдой O'z DSt 880, ГОСТ 9353 талабларига мос келиши керак.

4.3 Тозалангандан сўнг ун тортишга юбориладиган буғдойда, қуйидагилар % дан кўп бўлмаслиги керак:

арпа, жавдар донлари, ҳамда шу ўсимликлар ва буғдойнинг унган дони (биргаликда)	5,0
шу жумладан унган донлар	3,0
рандак.....	0,1
зарарли аралашма.....	0,05
шу жумладан аччиқ мия ва турли рангдаги вязель (биргаликда).....	0,04
кўкмараз ва кампирчопон уруғлари аралашмаси.....	йўл қўйилмайди

Изоҳ - Унган донлар миқдори донни тозалашдан олдинги дон тахлили натижалари бўйича аниқланади.

4.4 Уннинг органолептик ва физик-кимёвий кўрсаткичлари 1-жадвалда кўрсатилган талабларга мувофиқ бўлиши керак.

1- жадвал

Кўрсаткич номи	Ун учун тавсифлар ва меъёрлар
Таъми	Буғдой унига хос, бегона таъмлрсиз, нордон ва аччиқ эмас
Ҳиди	Буғдой унига хос, зах, моғор, бегона хидларсиз
Намликнинг масса улуши, % дан кўп эмас	15,0
Минерал аралашма мавжудлиги	Унни чайнаганда гижирлаш сезилмаслиги керак
Металломагнит аралашмаси 1 kg унда: айрим заррачаларнинг энг катта узунлиги ўлчами 0,3 mm ва (ёки) массаси 0,4 mg дан ортик бўлмаганда, mg дан кўп эмас:	3,0

1- жадвалнинг давоми

Кўрсаткич номи	Ун учун тавсифлар ва меъёрлар
Зараркунандалар билан зарарланганлиги	Йўл қўйилмайди
Зараркунандалар билан ифлосланганлиги	Йўл қўйилмайди

4.5 Уннинг қолган сифат кўрсаткичлари 2- жадвалда кўрсатилган талабларга мувофиқ бўлиши керак.

2- жадвал

Ун нави	Ранги	Қуруқ мод-дага қайта ҳисобланганда кулнинг масса улуши, % дан кўп эмас	Оқлиги, РЗ-БПЛ асбобининг шартли бирлиги, кам эмас	Хом клейковинанинг масса улуши, % дан кам эмас	Хом клейковинанинг сифати, ИДК асбобининг шартли бирлиги	Йириклик даражаси, %			Гушиш сони «ТС», с дан, кам эмас
						ГОСТ 4403 бўйича элакдаги қолдиқ, кўп эмас	МХ [2] бўйича элакдаги қолдиқ, кўп эмас	ГОСТ 4403 бўйича элакдан ўтгани	
Крупчатка	Оқ ёки қаймоқ рангли сарғиш тусда	0,60	-	30,0	Иккинчи гуруҳдан паст эмас	2 № 23 ипак матоли ёки № 21 ПЧ-150 полиамид матоли	-	10 дан кўп эмас № 35 ипак матоли ёки № 36/40 ПА полиамид матоли	185
Новвойлик унини тортишда ишлаб чиқариладиган макарон крупкаси	Оқ ёки қаймоқ рангли сарғиш тусда	0,55	-	25,0		3 № 150 ипак матоли ёки № 14 ПЧ-200 полиамид матоли	-	5 дан кўп эмас № 43 ипак матоли ёки № 45/50 ПА полиамид матоли	185
Олий	Оқ ёки оқ қаймоқ рангли тусда	0,55	54,0	25,0		5 № 43 ипак матоли ёки № 45/50 ПА полиамид матоли	-	-	185
Биринчи	Оқ ёки оқ сарғиш тусда	0,75	36,0	28,0		2 № 35 ипак матоли ёки № 36/40 ПА полиамид матоли	-	80 дан кам эмас № 43 ипак матоли ёки № 45/50 ПА полиамид матоли	185
“Ўзбекистон”	Оқ сарғиш ёки кул ранг тусда	1,15	18,0	25,0		2 № 27 ипак матоли ёки № 27 ПА-120 полиамид матоли	-	60 дан кам эмас № 38 ипак матоли ёки № 41/43 ПА полиамид матоли	160
Иккинчи	Оқ сарғиш ёки кул ранг тусда	1,25	12,0	23,0		2 № 27 ипак матоли ёки № 27 ПА-120 полиамид матоли	-	65 дан кам эмас № 38 ипак матоли ёки № 41/43 ПА полиамид матоли	160

2- жадвалнинг давоми

Ун нави	Ранги	Қуруқ мод-дага қайта ҳисобланганда кулнинг масса улуши, % дан кўп эмас	Оқлиги, РЗ-БПЛ асбобининг шартли бирлиги, кам эмас	Хом клейковинанинг масса улуши, % дан кам эмас	Хом клейковинанинг сифати, ИДК асбобининг шартли бирлиги	Йириклик даражаси, %			Тушиш сони «ТС», с дан кам эмас
						ГОСТ 4403 бўйича элакдаги қолдиқ, кўп эмас	МХ [2] бўйича элакдаги қолдиқ, кўп эмас	ГОСТ 4403 бўйича элакдан ўтгани	
Жайдари (обойная)	Оқ сарғиш ёки кул ранг тусда, дон пўстлоғининг заррачалари кўриниб туради	Тозалашдан олдинги дон кулидан 0,07 % кам бўлмаган ҳолда пастрок, лекин 2,0 % дан кўп эмас	-	20,0	Иккинчи гуруҳдан паст эмас	-	2 № 067 симли элак	35 дан кам эмас № 38 ипак матоли ёки № 41/43 ПА полиамид матоли	160

Изоҳ – Уннинг «оқлиги» кўрсаткичи ГОСТ 26361 бўйича лаборатория асбоблари ва аппаратураси билан жихозланган корхоналарда «куллилик» кўрсаткичи ўрнига аниқланади.

“Тушиш сони” кўрсаткичи ГОСТ 27676 ёки ГОСТ 30498 бўйича лаборатория асбоблари ва аппаратураси билан жихозланган корхоналарда аниқланади.

ГОСТ 9353 бўйича буғдойдан ишлаб чиқарилган уннинг сифат кўрсаткичлари 1-2- жадвалларда кўрсатилган талабларга мос бўлиш керак, “хом клейковинанинг масса улуши” кўрсаткичи бундан мустасно бўлиб, бу кўрсаткич олий навда 28,0 % дан, биринчи навда 30,0 % дан, иккинчи навда эса 25,0 % дан кам бўлмаслиги керак.

4.6 Ноннинг ҳажмий чиқиши, шаклининг турғунлиги, ташки кўриниши ва ички юмшоқ қисмини органолептик баҳолаш, уннинг кислоталилиги ва бошқа кўрсаткичларни истеъмолчи билан тузилган шартнома асосида ГОСТ 27669 ва ГОСТ 27493 бўйича аниқлаш мумкин.

4.7 “Ўзбекистон” унининг қуйидаги сифат кўрсаткичларини аниқлаш синовларини ўтказишда: йириклик даражаси, клейковина сифатининг гуруҳи, ноннинг ҳажмий чиқиши, шаклининг турғунлиги, ташқи ва ички юмшоқ қисмини органолептик баҳолашда - элакдаги қолдиқ ва элакдан ўтгани бўйича йўл қўйиладиган тафовутлар, ИДК асбоби кўрсаткичининг шартли бирлиги, лаборатория усулида нон ёпишда хамир кориш учун сув миқдорини ҳисоблаш ва пишиш вақти меъёрларини иккинчи нав уни учун ўрнатилган меъёрларга мос равишда қабул қилинади.

4.8 Қадоқлаш

4.8.1 Унни қадоқлаш - ГОСТ 26791, TSh 8-64 [3] бўйича.

4.9 Ёрликлаш

4.9.1 Унни ёрликлаш - ГОСТ 26791, TSh 8-64 [3] бўйича.

4.9.2 100 g уннинг озуқавий ва энергетик қиймати А иловада кўрсатилган.

4.9.3 Транспорт идишларига реклама хусусиятига эга бўлган ёзувларни жойлаш ман этилмайди.

5 Хавфсизлик талаблари

5.1 Тозалангандан сўнг ун тортишга юбориладиган буғдойда рандак, зарарли аралашмалар, кўкмараз ва кампирчопон уруғлари миқдори 4.3 бандда кўрсатилган меъёрлардан ошмаслиги керак.

5.2 Ун таркибидаги минерал ва металломагнит аралашмалар, зараркунандалар билан зарарланганлиги ва ифлосланганлиги 4.4 бандда кўрсатилган меъёрлардан ошмаслиги керак.

5.3 Ундаги токсик элементлар, микотоксинлар, пестицидлар миқдори Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги тасдиқлаган “Озиқ-овқат маҳсулотлари ва озуқа хом ашёсининг озуқавийлик қиймати ва хавфсизлигига оид санитария меъёрлари” Сан ҚМ № 0138 (1.4.4 индекси) да ўрнатилган рухсат этилган меъёрдан ошиб кетмаслиги керак [4].

5.4 Ундаги радионуклидлар йиғиндисининг миқдори Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги тасдиқлаган “Озуқа маҳсулотларида сунъий радионуклидларнинг миқдори” Сан ҚМ № 0093 да ўрнатилган рухсат этилган меъёрдан ошиб кетмаслиги керак [5] .

6 Қабул қилиш қоидалари

6.1 Унни қабул қилиш қоидалари - ГОСТ 27668 бўйича.

6.2 Уннинг ҳар бир түпи сифати ҳақидаги ҳужжат ва сертификатлаштириш тўғрисидаги маълумот билан қўшиб юборилган бўлиши керак.

6.3 Ундаги токсик элементлар, микотоксинлар, пестицидлар ва радионуклидлар йиғиндисининг миқдорини назорат қилиш тартиби ва даврийлиги қонунларда ўрнатилган тартибда, Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги билан келишилган ҳолда амалга оширилади.

7 Назорат усуллари

7.1 Ундан намуна олиш - ГОСТ 27668 бўйича, ҳамда ГОСТ 13586.3 бўйича (донни қабул қилишдаги назоратда).

7.2 Уннинг ранги, таъми, ҳиди ва ғижирлашини аниқлаш - ГОСТ 27558 бўйича.

Уннинг органолептик кўрсаткичлари (таъми, ҳиди, минерал аралашмалар миқдори) бўйича сифатини баҳолашда келишмовчиликлар пайдо бўлса, шу ундан ёпилган нонни дегустация қилиш йўли билан аниқланади.

7.3 Буғдойдаги зарарли аралашмалар, унган дон, ҳамда арпа ва жавдар аралашмасини аниқлаш - ГОСТ 30483 бўйича.

7.4 Ундаги намликнинг масса улушини аниқлаш - ГОСТ 9404 бўйича.

7.5 Уннинг йириклик даражасини аниқлаш - ГОСТ 27560 бўйича.

7.6 Ундаги кулнинг масса улушини аниқлаш - ГОСТ 27494 бўйича.

7.7 Ундаги хом клейковинанинг масса улуши ва сифатини аниқлаш - ГОСТ 27839 бўйича.

7.8 Ундаги металломагнит аралашмани аниқлаш - ГОСТ 20239 бўйича.

7.9 Уннинг заракунандалар билан зарарланганлиги ва ифлосланганлигини аниқлаш ГОСТ 27559 бўйича.

7.10 Ноннинг хажмий чиқиши, шаклининг турғунлиги, органолептик кўрсаткичларини аниқлаш - ГОСТ 27669 бўйича.

7.11 Уннинг кислоталилигини аниқлаш - ГОСТ 27493 бўйича.

7.12 Уннинг тушиш сонини аниқлаш - ГОСТ 27676, ёки ГОСТ 30498 бўйича.

7.13 Уннинг оқлигини аниқлаш - ГОСТ 26361 бўйича.

7.14 Токсик элементлар намуналарини тайёрлаш - ГОСТ 26929 бўйича.

7.15 Симобни аниқлаш - ГОСТ 26927 бўйича.

7.16 Маргимушни аниқлаш - ГОСТ 26930 ёки ГОСТ 31266 бўйича.

7.17 Мисни аниқлаш - ГОСТ 26931, ёки ГОСТ 30178, ёки ГОСТ 31262 бўйича.

7.18 Қўрғошинни аниқлаш - ГОСТ 26932, ёки ГОСТ 30178, ёки ГОСТ 31262 бўйича.

7.19 Кадмийни аниқлаш – ГОСТ 26933, ёки ГОСТ 30178, ёки ГОСТ 31262 бўйича.

7.20 Рухни аниқлаш – ГОСТ 26934 ёки ГОСТ 30178, ёки ГОСТ 31262 бўйича.

7.21 Микотоксинлар, пестицидлар ва радионуклидлар йиғиндисининг миқдори Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлиги тасдиқлаган усуллар бўйича аниқланади.

8 Транспортда ташиш ва сақлаш

8.1 Унни ташиш ва сақлаш – ГОСТ 26791, TSh 8 – 64 бўйича [3].

9 Ишлаб чиқарувчининг кафолати

9.1 Ишлаб чиқарувчи уннинг мазкур стандарт талабларига мослигини истеъмолчи томонидан ташиш ва сақлаш шартлари бажарилганда кафолатлайди.

9.2 Унни сақлаш муддати атроф-муҳит ҳарорати 25⁰С дан ва нисбий намлиги 70 % дан юқори бўлмаганда – ишлаб чиқарилган кундан бошлаб 12 ой. Новвойлик буғдой унини сақлаш муддати ўтиб кетса, ҳар ойда камида бир марта ГОСТ 31095 бўйича аниқланадиган ёғнинг кислоталик сони кўрсаткичи бўйича текширув ўтказилади. Бунда 100 g қуруқ моддада КОН миқдори 80 mg дан ортмаслиги керак.

Библиография

[1] Тегирмонларда технологик жараёни ташкил қилиш ва юритиш қоидалари 2009 йил нашр этилган.

[2] ТУ 14-4-1374-86 Сетки тканые для мукомольной промышленности

[3] TSh 8-64:2008 Донни қайта ишлаш маҳсулотлари. Қадоқлаш, ёрликлаш, ташиш ва сақлаш.

[4] Сан ҚМ № 0138–03 Озиқ -овқат маҳсулотлари ва озуқа хом ашёси озуқавийлик қиймати ва хавфсизлигига оид санитария меъёрлари.

[5] Сан ҚМ № 0093-99 Гигиеник меъёрлар. Озуқа маҳсулотларида сунъий радионуклидларнинг рухсат этилган миқдори.

Электронная версия УП "Ахборот-маълумот маркази"

Библиография маълумотлари

УДК 664.64

ОКП 929310

Гуруҳ Н 31

ОКС 67.060

Муҳим сўзлар: новвойлик буғдой уни, синфланиши, органолептик ва физик-кимёвий кўрсаткичлари, хавфсизлик талаблари, қабул қилиш қоидалари, назорат усуллари, қадоқлаш, ёрлиқлаш, транспортда ташиш ва сақлаш, ишлаб чиқарувчининг кафолати

Электронная версия УП "Ахборот-маълумот маркази"

А Илова
(мажбурий)

Ахборот маълумотлари
100 g уннинг озуқавий ва энергетик қиймати

Моддаларнинг номи	Крупчатка	Макарон крупкаси	Олий нав	Биринчи нав	«Ўзбекистон» нави	Иккинчи нав	Жайдари (обойная) нави
Оксиллар, g	11,6	11,3	10,3	10,6	11,1	11,7	12,5
Ёғлар, g	0,9	0,7	1,1	1,3	1,4	1,8	1,9
Углеводлар, g	70,8	70,3	68,7	67,1	64,9	62,8	55,8
Энергетик қиймат, kcal	74,8	344	334	331	328	324	323

ЎЗГАРТИРИШЛАРНИ РЎЙХАТГА ОЛИШ ВАРАҒИ

Ўзгартиришларнинг тартиб рақами	Варақлар (саҳифалар) тартиб рақами				Ҳужжатдаги ҳамма варақлар (саҳифалар)	Ҳужжат рақами	Кузатувчи ҳужжатларнинг кирим тартиб рақами ва вақти	Имзо	Сана
	Ўзгартирилган	Алмаштирилган	Янги	Бекор қилинган					