

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПШЕНИЦА

Требования при заготовках и поставках

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН Центром стандартизации сельского и водного хозяйства при Министерстве сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан.

2. ВНЕСЕН Министерство сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан.

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт» от «01» 03 2016 года № 05-748).

4. ВЗАМЕН O'z DSt 880:2004

Информации о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистана принадлежит агентству «Узстандарт».

Содержание

1.	Область применения	1
2.	Нормативные ссылки	1
3.	Термины и определения	3
4.	Типы и подтипы	4
5.	Технические требования	7
6.	Правила приемки	12
7.	Методы контроля	12
8.	Транспортирование и хранение	13
	Библиография	14
	Библиографические данные	15
	Лист регистрации изменений	16

U'ZSTANDART AGENTLIGA
 STANDARTLASHTIRISH, QAYLAT
 NAZORATI: MUHOZIRLASHTIRISH VA
 AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
 QO'LLASH BOSHQARMASI

Эл. версия "Ахборот маълумотлари маркази"

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

БУҒДОЙ

Тайёрлаш ва етказиб беришдаги талаблар

ПШЕНИЦА

Требования при заготовках и поставках

WHEAT

Requirements for state purchases and deliveries

Дата введения с 01.03.2016

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на зерно пшеницы мягкой и пшеницы твёрдой, заготавливаемой и поставляемой на продовольственные и непродовольственные цели.

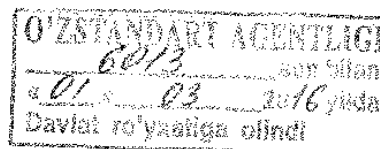
Обязательные требования к безопасности зерна пшеницы, изложены в пунктах: 5.2 (фузариозные и головневые зерна, вредная примесь, зараженность вредителями); 5.3.2; 6.1; 6.4 и пригодны для целей подтверждения соответствия.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 3040-55 ✓	Зерно. Методы определения качества (в части определения влажности)
ГОСТ 10840-64 ✓	Зерно. Методы определения натурности
ГОСТ 10846-90 ✓	Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка
ГОСТ 10910-64 ✓	Зерно. Методы определения типового состава
ГОСТ 10967-90 ✓	Зерно. Методы определения запаха и цвета
ГОСТ 10987-76 ✓	Зерно. Методы определения стекловидности
ГОСТ 13496.20-87 ✓	Комбикорма, комбикормовые сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов
ГОСТ 13586.1-68 ✓	Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице

Издание официальное



- ГОСТ 13586.3-83 ✓ Зерно. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 13586.4-83 ✓ Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями
- ГОСТ 13586.5-93 ✓ Зерно. Метод определения влажности
- ГОСТ 26927-86 ✓ Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 27676-88 ✓ Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения
- ГОСТ 28001-88 ✓ Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона Ф-2 и охратоксина А
- 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
- (ISO 3093:1982)
- ГОСТ 30711-2001 ✓ Продукты пищевые. Метод выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁ с помощью ТСХ и высокоэффективной жидкостной хроматографии.
- ГОСТ 31262-2004 ✓ Продукты пищевые и продовольственное сырье. Иммерсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- ГОСТ 31266-2004 ✓ Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.
- ГОСТ 31743-2012 ✓ Продукты пищевые. Определение афлатоксина В₁ общего содержания афлатоксинов В₁, В₂, G₁ и G₂ в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии.
- (ISO 16050:2003)
- O'z DSt ISO 950:2014 ✓ Зерновые. Отбор проб зерна
- O'z DSt 1176:2013 Зерно заготавливаемое и поставляемое. Термины и определения
- O'z DSt 1217:2014 ✓ Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен.

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверять действие ссылочных стандартов на территории Республики Узбекистан по состоянию на 1 января текущего года. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Термины, применяемые в настоящем стандарте и их определения согласно O'z DSt 1176.

3.1 заготавливаемое зерно: Зерно, закупаемое государством через государственную заготовительную систему.

3.2 поставляемое зерно: Зерно, прошедшее обработку и направляемое на продовольственные и непродовольственные цели.

3.3 базисная норма зерна: Норма показателя качества зерна в соответствии с которой производят расчёт при его приемке.

3.4 ограничительная норма зерна: Норма показателя качества зерна, устанавливающая предельно допустимые требования к качеству заготавливаемого и поставляемого зерна.

3.5 влажность зерна: Физико-химически и механически связанная с тканями зерна вода, удаляемая в стандартных условиях определения.

3.6 патура зерна: Масса установленного объема зерна.

3.7 примеси: Повреждённые зерна пшеницы, все органические и неорганические вещества, а также зерно других культур и семена сорняков. Примеси делятся на сорную, минеральную, органическую и зерновую.

3.8 сорная примесь зерна: Примесь органического и неорганического происхождения, подлежащая удалению при использовании зерна по целевому назначению.

3.8.1 минеральная примесь: Примесь минерального происхождения. К минеральной примеси относят: песок, комочки земли, гальку и др.

3.8.2 органическая примесь: Примесь растительного и животного происхождения. К органической примеси относят: части стеблей, стержней колоса, ости, плёнки, части листьев и др.

3.8.3 вредная примесь: Примесь растительного и животного происхождения, опасная для человека и животных (головня, спорынья, угрица, вязель разноцветный, горчак ползучий, софора лисохвостная, термосис ланцетный, плевел опьяняющий, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая).

3.8.4 фузариозное зерно: Зерно, поражённое при созревании грибами из рода фузариум, щуплое, легковесное, морщинистое, белёсое, иногда с пятнами оранжево-розового цвета.

3.8.5 испорченное зерно: Зерно с изменённым цветом оболочки и явно испорченным эндоспермом.

3.9 зерновая примесь: Примесь неполноценных зерен основной культуры, а также зерен других культурных растений, допускаемая при приёмке.

3.9.1 битое зерно: Части зерна, образовавшиеся в результате механического воздействия.

3.9.2 щуплое зерно: Зерно невыполненное, сморщенное, легковесное, деформированное вследствие неблагоприятных условий развития и созревания.

3.9.3 давленное зерно: Целое зерно, но деформированное, сплюсненное в результате механического воздействия.

3.9.4 проросшее зерно: Зерно с вышедшими за пределы покровов корешками или ростками.

3.9.5 незрелое зерно: Зерно, не достигшее полной зрелости, с зеленоватым оттенком, легко деформирующееся при надавливании.

3.9.6 повреждённое зерно: Зерно с изменённым цветом оболочки и эндосперма в результате самосогревания, сушки и поражения болезнями.

3.10 тип зерна: Классификационная характеристика зерна по устойчивым природным признакам, связанная с его технологическими, пищевыми и товарными достоинствами. К природным признакам зерна относят: ботанической вид, цвет, форма.

3.11 подтип зерна: Классификационная характеристика зерна, определяемая в пределах типа и отражающая изменения природных признаков. К изменяющимся природным признакам относят: стекловидность, цвет.

3.12 зерна, повреждённые класём-черепашкой: Зерно с наличием на поверхности следов от укула в виде тёмной точки, вокруг которой образуется четко обозначенное светло-жёлтое пятно округлой или неправильной формы; зерна с наличием таких пятен, в пределах которой имеется вдавленность или морщинистость без следов укула; зерна с наличием такого же пятна на зародыше без вдавленности или морщинок и без следов укула. У повреждённых зерен во всех случаях концы стени под пятном рыхлая и мучнистая.

4 ТИПЫ И ПОДТИПЫ

4.1 Пшеницу по ботаническим и биологическим признакам, цвету и стекловидности подразделяют на типы и подтипы, указанные в таблице 1.

4.2 Пшеницу, содержащую примесь зерен пшеницы других типов более норм, установленных в таблице 1, определяют как «смесь типов» с указанием состава в процентах.

4.3 Пшеницу всех подтипов I и IV типов, соответствующую требованиям данного подтипа по стекловидности, но не отвечающую требованиям по его цвету, относят к тому подтипу, которому она отвечает по стекловидности.

4.4 Пшеницу, потерявшую в результате неблагоприятных условий созревания, уборки или хранения свой естественный цвет, определяют как «потемневшая» (при наличии темных оттенков) или как «обесцвеченная» с указанием номера подтипа и степени обесцвеченности.

4.5 Пшеницу твердую, имеющую отклонения по цвету за счет содержания частично стекловидных и мучнистых зерен, номером подтипа не обозначают и определяют как «нетипичная по цвету».

Таблица 1

Номер и наименование типа	Примерный перечень сортов	Содержание зерен пшеницы других типов %, не более		Характеристика подтипов		
		всего	в том числе	номер и наименование	цвет	общая стекловидность, %
I-мягкая яровая краснозерная	Сапзар – 4 Интенсивная	10	5 твердой	1	Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 75
				2	Красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона.	Не менее 60
				3	Светло-красный или желто-красный допускаются наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 40
				4	Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии желтый оттенок	Менее 40
II-твердая яровая		15	10 – бело-зерной	1	Темно-янтарный. Допускается наличие побелевших, потускневших, обесцвеченных, мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 70
				2	Светло-янтарный. Допускается наличие побелевших, потускневших, обесцвеченных, мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не ограничивается

Продолжение таблицы 1

Номер и наименование типа	Примерный перечень сортов	Содержание зерен пшеницы других типов %, не более		Характеристика подтипов		
		всего	в том числе	номер и наименование	цвет	общая стекловидность, %
III-мягкая яровая белозерная	Ок бугдой	10	-	1	Белозерная – стекловидная	Не менее 60
	Туркистон			2	Белозерная	Менее 60
IV-мягкая озимая краснозерная	Таня Кроснадарская-99 Восторг Кума Гром Грация Чиллаки Бобур Санзар-6 Красноводопадская-210, Аср Дуслик Дурдона Андижон-1 Андижон-2 Сурхак-5688 Андижон-4 Звезда Есаул Яксарт Гозгон Зимница Первица Нотэ Туркистон	10	5-твердая	1	Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 75
				2	Красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 60
				3	Светло-красный или желто – красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 40
				4	Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии желтый оттенок.	Менее 40
V-мягкая озимая белозерная	Хосидор, Грекум 439	10		-	-	Не ограничивается
VI-твердая озимая	Марварид Жавохир Қахрабо Карлик-85 Крупинка	15		-	-	Не ограничивается

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Базисные нормы в соответствии с которыми проводят расчет заготавливаемую пшеницу, указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Натура, g/l: пшеницы озимой и яровой мягкой пшеницы твердой 5 класса	750 745
Влажность, %	14,0
Сорная примесь, %	1,0
Зерновая примесь, %: в озимой мягкой в яровой мягкой, яровой и озимой твердой	3,0 2,0
Зараженность вредителями*	Не допускается

* Насекомые-вредители и хлебные клещи

5.2 Ограничительные нормы качества для заготавливаемой пшеницы указаны в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Ограничительные нормы для заготавливаемой пшеницы	
	мягкой и твердой 1-4 классов	мягкой и твердой 5 класса
Влажность, %, не более	17,0	17,0
Сорная примесь, %, не более в том числе:	5,0	5,0
испорченные зерна пшеницы		
мягкой	1,0	1,0
твердой	0,2	1,0
фузариозные зерна	1,0	1,0
галька	1,0	1,0
вредная примесь (по совокупности всех видов)	0,5	1,0
в числе вредной примеси:		
спорынья	0,05	0,5
горчак ползучий, софора лисохвостная,		
термофильный (по совокупности)	0,1	0,1
вязель разноцветный	0,1	0,1
гелиогрон опушенноплодный	0,1	0,1
триходесма седая	Не допускается	Не допускается
Головневые (мараные, синегузочные) зерна, %, не более	10,0	10,0
Зерновая примесь, %, не более	15,0	15,0
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени	

5.3 Заготавливаемую и поставляемую пшеницу подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными:

в таблице 4 - для мягкой пшеницы;

в таблице 5 - для твердой пшеницы.

5.3.1 По остальным показателям качества мягкая и твердая пшеницы должна соответствовать ограничительным нормам указанным:

в таблице 3 - для заготавливаемой пшеницы;

в таблице 6 - для поставляемой пшеницы.

5.3.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в пшенице не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [1], а также ветеринарно-санитарными нормами качества кормов и кормовых добавок.

5.4 Класс пшеницы определяют по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, указанного в соответствующих таблицах 4 (для мягкой пшеницы) и 5 (для твердой пшеницы).

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для заготавливаемой и поставляемой мягкой пшеницы по классам.				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
Типовой состав	1-3-й подтипы I, IV типов; 1-й подтип III типа и V тип. Сорты пшеницы, включенные в список «сильных»	Все подтипы I, III, IV типов и V тип. Сорты пшеницы, включенные в список «сильных» или «наиболее ценных по качеству»	Все подтипы I, III, IV типов, V тип и смесь типов		
Состояние	Целесообразная, в здоровом состоянии				
Запах	Нормальный, свойственный здоровому зерну пшеницы (без затхлого, солодового, плесневого и других посторонних запахов)				
Цвет	Нормальный, свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа				
	Допускается первая степень обесцвеченности	Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности и потемневшая		
Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	32,0	28,0	23,0	18,0	Не ограничивается
Качества клейковины, группы, не ниже	I	I	II	II	То же
Стекловидность, %, не менее	60,0	60,0	Не ограничивается		
Натура, г/л, не менее	750	750	710	710	То же
Трудноотделимая примесь (овсюг, татарская гречиха), относимая к сорной примеси, %, не более	2,0	2,0	В пределах ограничительной нормы общего содержания сорной примеси		
Проросшие зерна, которые относятся к зерновой примеси, %, не более	1,0	1,0	3,0	3,0	5,0
*Число падения, с, не менее	200	200	150	80	Не ограничивается
*Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество, %, не менее	—	12,5	11,5	9,0	То же

* Определение показателей «массовая доля белка в пересчете на сухое вещество» и «число падения» производится по требованию потребителя.

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для заготавливаемой и поставляемой твердой пшеницы по классам				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
Типовой состав	1-й, 2-й подтипы II типа и VI тип				Допускается нестиличная смесь типов
Зерна пшеницы других типов, %, не более в том числе белозерной пшеницы	10,0	15,0	15,0	15,0	Не ограничивается То же
Состояние	Негреющаяся, в здоровом состоянии				
Запах	Нормальный, свойственный здоровому зерну пшеницы (без затхлого, солодового, плесневого и других посторонних запахов)				
Цвет	Нормальный, свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа				
	Допускается первая степень обесцвеченности	Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности		Допускается потемневший
Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	28,0	25,0	22,0	18,0	Не ограничивается
Качество клейковины, группа, не ниже	II	II	II	II	То же
Стекловидность, %, не менее	85,0	85,0	70,0	Не ограничивается	
Патура, g/l, не менее	770	745	745	710	Не ограничивается
Зерна ржи, ячменя и проросшие (по совокупности), относимые к зерновой примеси, %, не более	2,0	2,0	4,0	4,0	В пределах ограничительной нормы общего содержания зерновой примеси
в том числе, проросшие зерна, %, не более	0,5	0,5	3,0	3,0	5,0

Примечание: Твердую пшеницу, соответствующую требованиям 4-го класса по всем показателям, кроме массовой доли и качества клейковины, оценивают 4-м классом с добавлением слова «крупная»

5.5 Мягкая и твердая пшеницы 1 – 4 классов, предназначена для использования на продовольственные цели, а пшеница 5 – го класса – на непродовольственные цели.

ЎЗСТАНДАРТ АЖЕНТЛИК
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
BAZORATINI MUHOFAZALASHTIRISH VA
Axborot Texnologiyalarini
Rivojlanishini Ta'minlash Markazi

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для поставляемой пшеницы, предназначенной для		
	переработки в муку	переработки в крупу	выработки комбикормов и на кормовые цели
Состояние	Негреющаяся, в здоровом состоянии		
Запах	Нормальный, свойственный здоровому зерну пшеницы (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего запахов)		
Цвет	Нормальный свойственный здоровому зерну данного типа: обесцвеченная и потемневшая пшеница допускается в пределах требований соответствующего класса		
Влажность, % не более	13,5 (для сортового помола) 15,0 (для обойного помола)	14,5	14,5
Сорная примесь, %, не более в том числе:	2,0	1,5	5,0
минеральная примесь	0,3	0,3	1,0
галька	0,10	0,10	В пределах нормы общего содержания минеральной примеси
шлак и руда	0,05	0,05	То же
вредная примесь	0,2	0,2	0,2
в числе вредной примеси:			
горчак ползучий и вязель			
разноцветный	0,1	0,05	0,1
спорынья и головня	0,15	0,1	0,1
куколь	0,5	0,5	0,5
испорченные зерна	1,0	0,2	1,0
фузариозные зерна	1,0	1,0	1,0
Головневые (параше, синегузочные) зерна, % не более	10,0	10,0	10,0
Зерновая примесь, %, не более в том числе проросшие зерна пшеницы:	5,0	5,0	15,0
мягкой 1-го и 2-го классов	1,0	1,0	
твердой 1-го и 2-го классов	0,5	0,5	
мягкой и твердой 3-го и 4-го классов	3,0	3,0	
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени I степени II степени		

5.6 Требования к качеству экспортируемой пшеницы устанавливаются в договоре (контракте) между поставщиком и покупателем.

Нормы и показатели качества импортируемой пшеницы для государственных нужд допускается изменять в договоре (контракте) по решению Правительства Республики Узбекистан.

5.7 Состав основного зерна, сорной и зерновой примесей.

5.7.1 К основному зерну относят:

- целые и поврежденные зерна пшеницы, по характеру их повреждений не относящиеся к сорной и зерновой примесям;
- 50% массы битых и изъеденных зерен пшеницы, независимо от характера и размера их повреждения;
- в пшеницы 5-го класса - зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной и зерновой примесям.

5.7.2 К сорной примеси относят:

- весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм;
- в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,0 мм:
 - минеральную примесь (комочки земли, галка, частицы шлака, руды и т.п.);
 - органическую примесь (части стеблей, стержней колоса, ости, пленки, части листьев и т.п.);
 - семена всех дикорастущих растений;
 - испорченные зерна пшеницы, ржи, ячменя и полбы с явно испорченным эндоспермом от коричневого до черного цвета;
 - фузариозные зерна;
 - вредную примесь: головню, спорыню, утрицу, вязель разноцветный, горчак ползучий, софору лисохвостную, термopsis ланцетный, плевел опьяняющий, гелиотроп опушенплодный, триходесму седую;
 - в пшенице 1-4-го классов - зерна и семена других культурных растений, кроме неиспорченных зерен ржи, ячменя и полбы;
 - в пшенице 5-го класса - зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси, а также всякие семена масличных культур.

5.7.3 К зерновой примеси относят:

- зерна пшеницы:
 - 50 % массы битых и изъеденных зерен, независимо от характера и размера их повреждения (остальные 50 % массы таких зерен относят к основному зерну);
 - давленные;
 - щуплые;
 - проросшие - с вышедшим наружу корешком или ростком или с утраченным корешком или ростком, но деформированные с явно измененным цветом оболочки;
 - поврежденные - зерна с измененным цветом оболочек и с эндоспермом от кремового до светло - коричневого цвета;
 - недозрелые (зеленые);

- в пшенице 1-4 классов – зерна ржи, ячменя и полбы, целые и поврежденные, не отнесенные по характеру их повреждений к сорной примеси;
- в пшенице 5-го класса – зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси.

6 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 13586.3.

6.2 Пшеницу, содержащую примесь зерен других зерновых и семян зернобобовых культур более 15 % массы зерна вместе с примесями, принимают как смесь пшеницы с другими культурами с указанием ее состава в процентах.

6.3 Твердую пшеницу 2-4-го классов, содержащую зерна пшеницы других типов более 15 % принимают как мягкую пшеницу 4-го класса.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в пшенице осуществляется в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах) на соответствие обязательным требованиям настоящего стандарта.

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 13586.3, O'z DSt ISO 950.

7.2 Определение запаха, цвета и обесцвеченности – по ГОСТ 10967.

7.3 Определение влажности – по ГОСТ 13586.5, ГОСТ 3040.

7.4 Определение зараженности вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 13586.4.

7.5 Определение сорной и зерновой примесей – по ГОСТ 30483.

7.6 Определение типового состава – по ГОСТ 10940.

7.7 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 10846.

7.8 Определение натуры – по ГОСТ 10840.

7.9 Определение числа падения – по ГОСТ 27676, ГОСТ 30498.

7.10 Определение стекловидности – по ГОСТ 10987.

7.11 Определение количества и качества клейковины – по ГОСТ 13586.1.

7.12 Определение содержания фузариозных зерен – по O'z DSt 1217.

7.13 Определение содержания токсичных элементов:

7.13.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

7.13.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

7.13.3 Определение меди - по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.13.4 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.13.5 Определение кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.13.6 Определение цинка - по ГОСТ – 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

7.14 Определение пестицидов – по ГОСТ 13496.20[✓] и методам Министерства здравоохранения и Главного государственного ветеринарного управления, утвержденных в установленном порядке.

7.15 Определение микотоксинов: афлатоксина В₁ – по ГОСТ 30711,[✓] ГОСТ 31748,[✓] МУ 4082 [2]; дезоксиниваленола – по МУ 5177 [3]; Т-2 токсина, зеараленола – по ГОСТ 28001[✓] и другим методам Министерства здравоохранения и Главного государственного ветеринарного управления, утвержденных в установленном порядке.

7.16 Определение радионуклидов – по методам Министерства здравоохранения и Главного государственного ветеринарного управления, утвержденным в установленном порядке.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Пшеницу размещают и хранят, в чистых, сухих, без постороннего запаха, незараженных вредителями зернохранилищах и транспортируют в транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта, санитарными и ветеринарно-санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

8.2 При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояние зерна озимой и яровой пшеницы, указанные в таблице 7.

Таблица 7

Состояние пшеницы	Норма для пшеницы, %	
	озимой	яровой
По влажности:		
Сухое	Не более 14,0	Не более 14,0
Средней сухости	14,1 – 15,5	14,1 – 15,5
Влажное	15,6 – 17,0	15,6 – 17,0
Сырое	17,1 и более	17,1 и более
По сорной примеси:		
Чистое	Не более 1,0	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1 – 3,0	1,1 – 3,0
Сорное	3,1 и более	3,1 и более
По зерновой примеси:		
Чистое	Не более 2,0	Не более 1,0
Средней чистоты	2,1 – 7,0	1,1 – 5,0
Сорное	7,1 и более	5,1 и более

ЎЗЎСАНДАРЫ АГЕНТЛИГИ
 СТАНДАРТЛАСHTIRISH, ДАВЛАТ
 НАЗОРАТИ, МУВОФИҚЛАСHTIRISH ВА
 АХБОРОТ ТЕХНОЛОГИЯЛАРИНИ
 ТАРТИВ ETISH БОШҚАРМАЛИГИ

Библиографии

[1] СанПиН РУз №0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.

[2] МУ 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов и продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.

[3] МУ 5177-90 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола и зеараленона в зерне и зернопродуктах.

U'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
HAZIRATINI MUHOSSILASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JONIV OTIQA KAMBAHMASI

Эл. версия "Ахборот маълумот"

Библиографические данные

УДК 633.11:006.354

Группа С 12

ОКП 971950

Ключевые слова: пшеница, типы, подтипы, технические требования, сорная примесь, зерновая примесь, число падения, клейковина, стекловидность, натура, вредная примесь, зараженность вредителями, испорченные зерна, токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, правила присмки, методы контроля, транспортирование, хранение

U'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH BAVLAT
HAZORATI: MUHOFIG'LASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JAMU'Y ETISH BOSHQARMASI

Эл. версия "Ахборот маълумот маркази"

Министерство сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан

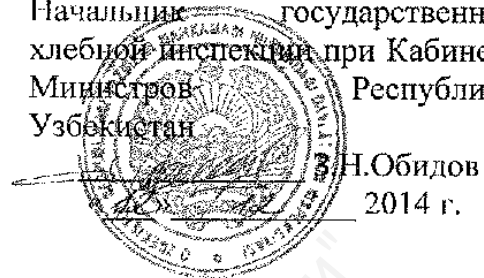
«СОГЛАСОВАНО»

Министр сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан


«24» 05 2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Начальник государственной хлебной инспекции при Кабинета Министров Республики Узбекистан


Н.Обидов
2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Министерство внешнеэкономических связей, инвестиций и торговли Республики Узбекистан

Письмо № АК-01/15-2768
«25» 04 2014 г.

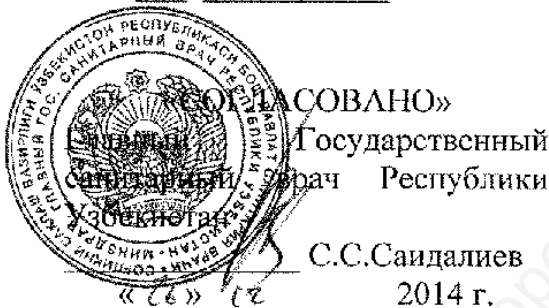
«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель Председателя АК «Уздонмажорат»


А.А.Юлдашев
2015 г.

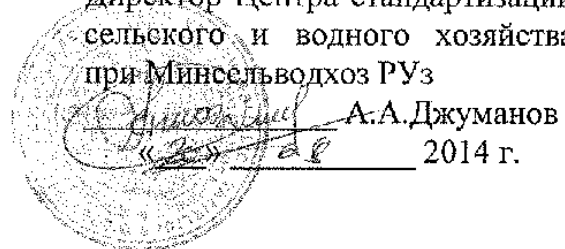
«СОГЛАСОВАНО»

Государственный санитарный врач Республики Узбекистан

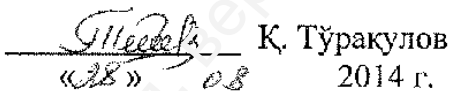

С.С.Саидалиев
«26» 02 2014 г.

«РАЗРАБОТАНО»

Директор Центра стандартизации сельского и водного хозяйства при Минсельводхоз РУз

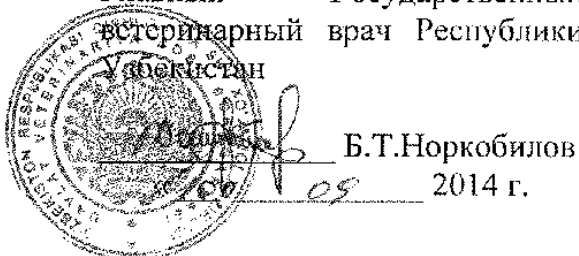

А.А.Джуманов
«28» 08 2014 г.

Начальник управления развития зерноводства Минсельводхоза

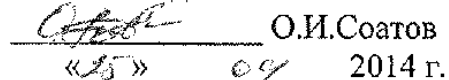

К. Тўракулов
«28» 08 2014 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Главный Государственный ветеринарный врач Республики Узбекистан


Б.Т.Норқобилов
«09» 09 2014 г.

Заместитель директора Центра стандартизации сельского и водного хозяйства при Минсельводхоз РУз


О.И.Соатов
«25» 09 2014 г.