ГОСТ 8056—96

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ШРОТ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 1—96/9

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом жиров и МТК 238

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 10 от 4 октября 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации
Туркменистан	Туркменглавгосинспекция
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 ВЗАМЕН ГОСТ 8056—79, кроме раздела 2

4 Постановлением Государственного Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 24 декабря 1996 г. № 688 межгосударственный стандарт ГОСТ 8056—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1997

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Технические требования 3
3.2 Характеристики 3
3.3 Требования к сырью 4
3.4 Упаковка 5
3.5 Маркировка 6
4 Правила приемки 6
5 Методы испытаний 6
6 Транспортирование и хранение 8
7 Гарантии изготовителя 8
Приложение А Временно допустимые уровни содержания радиоактивных веществ в белках и белковых продуктах 9
Приложение Б Библиография 10

Поправка к ГОСТ 8056—96* Шрот соевый пищевой. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 13496.2—91 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения сырой клетчатки	—
	—	ГОСТ Р 51417—99 (ИСО 5983—97) Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Определение массовой доли азота и вычисление массовой доли сырого протеина. Метод Кьельдаля
	—	ГОСТ Р 52839—2007 Корма. Методы определения содержания сырой клетчатки с применением промежуточной фильтрации
	—	ГОСТ Р 53600—2009** Семена масличные, жмыхи и шроты. Определение влаги, жира, протеина и клетчатки методом спектроскопии в ближней инфракрасной области
	—	ГОСТ 13979.2—94 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения массовой доли жира и экстрактивных веществ
Раздел 3. Пункт 3.2.5. Таблица 3. Графа «Метод испытания». Для показателя «Массовая доля влаги и летучих веществ, %»	По ГОСТ 13979.1	По ГОСТ 13979.1, ГОСТ Р 53600

(Продолжение см. с. 62)

Окончание

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Для показателя «Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее»	По ГОСТ 13496.4	По ГОСТ 13496.4, ГОСТ Р 51417, ГОСТ Р 53600
Для показателя «Массовая доля сырого жира, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более»	По 5.7 настоящего стандарта	По 5.7 настоящего стандарта, ГОСТ 13979.2, ГОСТ Р 53600
Для показателя «Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на сухое обезжиренное вещество, %, не более»	По ГОСТ 13496.2	По ГОСТ Р 52839, ГОСТ Р 53600

* Поправка действует только на территории Российской Федерации.
** Дата введения в действие ГОСТ Р 53600—2009 — 01.01.2011.

(ИУС № 10 2010 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ШРОТ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ

Технические условия

Food soy-bean meal. Specifications

Дата введения 1998—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на пищевой соевый шрот и устанавливает технические требования, методы испытаний и требования к транспортированию и хранению.

Пищевой соевый шрот применяется только для производства пищевой соевой муки.

Настоящий стандарт не распространяется на пищевой соевый шрот, используемый для производства пищевого соевого белка и концентрата.

Обязательные требования к качеству пищевого соевого шрота, обеспечивающие его безопасность для жизни и здоровья населения и охрану окружающей среды, изложены в 3.2.1—3.2.4 и 3.3.2.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 2226—88 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 10853—88 Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями

ГОСТ 11246—96 Шрот подсолнечный. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 13496.2—91	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения сырой клетчатки
ГОСТ 13496.4—93	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения азота и сырого протеина
ГОСТ 13496.15—85	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения сырого жира
ГОСТ 13979.0—86	Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 13979.1—68	Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Методы определения влаги и летучих веществ
ГОСТ 13979.4—68	Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Методы определения цвета, запаха, количества темных включений и мелочи
ГОСТ 13979.5—68	Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения металлопримесей
ГОСТ 13979.6—69	Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения золы
ГОСТ 13979.9—69	Жмыхи и шроты. Метод определения активности уреазы
ГОСТ 14192—77	Маркировка грузов
ГОСТ 15846—79	Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 17109—88	Соя. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 24104—88	Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия
ГОСТ 26927—86	Сырье и продукты пищевые. Метод 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. Метод определения цинка

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Пищевой соевый шрот вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 Органолептические характеристики пищевого соевого шрота должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
Цвет	Не темнее темно-кремового	По ГОСТ 13979.4
Запах	Свойственный соевому шроту, без посторонних запахов	По ГОСТ 13979.4
Вкус	Свойственный соевому шроту, без посторонних привкусов	По 5.3 настоящего стандарта

3.2.2 По физико-химическим показателям, обеспечивающим безопасность для жизни, здоровья населения и для окружающей среды, пищевой соевый шрот должен соответствовать нормам, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Содержание микотоксинов, млн$^{-1}$ (мг/кг), не более:		По 5.6 настоящего стандарта
афлатоксина B_1	0,005	
зеараленона	1,0	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Содержание токсичных элементов, млн$^{-1}$ (мг/кг), не более:		
свинец	0,5	По ГОСТ 26932
кадмий	0,1	По ГОСТ 26933
мышьяк	0,2	По ГОСТ 26930
ртуть	0,02	По ГОСТ 26927
медь	10,0	По ГОСТ 26931
цинк	50	По ГОСТ 26934
Активность уреазы (изменение pH за 30 мин), не менее	0,1	По ГОСТ 13979.9
Содержание металлопримесей, мг/кг:		По 5.4 настоящего стандарта
частицы размером до 2 мм включительно, не более	7,0	
частицы размером более 2 мм и с острыми режущими краями	Не допускаются	
Массовая доля остаточного количества растворителя (бензина), %, не более	0,08	По ГОСТ 11246
Посторонние примеси (камешки, стекло)	Не допускаются	По 5.5 настоящего стандарта
Зараженность вредителями или наличие следов заражения	Не допускаются	По ГОСТ 10853

3.2.3 Нормы содержания радиоактивных веществ для белков и белковых продуктов приведены в приложении А.

3.2.4 Содержание пестицидов в пищевом соевом шроте не должно превышать норм, предусмотренных для зернобобовых [1].

3.2.5 По показателям потребительской ценности пищевой соевый шрот должен соответствовать нормам, приведенным в таблице 3.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для выработки пищевого соевого шрота должны использовать семена сои по ГОСТ 17109.

Цвет семян — не темнее желтого.

Кислотное число масла в семенах не более 2 мг/КОН.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	8,5—10,0	По ГОСТ 13979.1
Массовая доля сырой золы, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	6,5	По ГОСТ 13979.6
Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	0,5	По ГОСТ 13979.6
Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	50,0	По ГОСТ 13496.4
Массовая доля сырого жира, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	2,0	По 5.7 настоящего стандарта
Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на сухое обезжиренное вещество, %, не более	5,0	По ГОСТ 13496.2
Проход через сито с отверстиями диаметром 10 мм, %, не менее	100	По 5.8 настоящего стандарта

3.3.2 Содержание микотоксинов и токсичных элементов в семенах сои не должно превышать норм, предусмотренных для зернобобовых [1].

3.4 Упаковка

3.4.1 Пищевой соевый шрот упаковывают в чистые, сухие, не зараженные вредителями хлебных запасов продуктовые мешки по ГОСТ 30090 или бумажные непропитанные мешки по ГОСТ 2226, или отгружают без тары (насыпью) в специальных транспортных средствах для бестарной перевозки.

Допускаемые отклонения при фасовании от массы нетто ±1 %.

3.4.2 Пищевой соевый шрот, предназначенный к отгрузке в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должен быть упакован в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

3.5 Маркировка

3.5.1 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака или надписи «Беречь от влаги» и следующих дополнительных обозначений, характеризующих продукцию:

товарного знака или наименования предприятия-изготовителя и его адреса;

наименования продукта;

номера партии;

массы нетто;

даты выработки;

даты отгрузки;

энергетической ценности — 268 кал/100 г сухого продукта;

обозначения настоящего стандарта;

срока хранения;

срока годности (для России);

информации о сертификации.

4 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 13979.0.

4.2 Показатели «Массовая доля сырого протеина, сырой клетчатки, сырой золы и золы, нерастворимой в соляной кислоте», изготовитель определяет при необходимости, не реже одного раза в десять дней.

4.3 Контроль за содержанием пестицидов, токсичных элементов и микотоксинов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Государственного санитарного надзора, гарантирующим безопасность продукции.

4.4 Пищевой соевый шрот подлежит сертификации в установленном порядке.

5 МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

5.1 Отбор проб — по ГОСТ 13979.0.

5.2 Подготовка проб и минерализация для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

5.3 Определение вкуса

5.3.1 *Средства контроля и вспомогательные устройства*

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 3-го или 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 0,5 или 1 кг;

Шпатель или чайная ложка;

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

5.3.2 *Порядок проведения контроля*

На весах отвешивают около 10 г шрота и слегка увлажняют его питьевой водой комнатной температуры. Затем берут 1—2 пробы массой около 1 г каждая, тщательно разжевывают и делают заключение о вкусе.

5.4 Определение содержания металлопримесей проводят по ГОСТ 13979.5 со следующим изменением при подготовке к определению. Навеску шрота массой 1,1 кг отвешивают на лабораторных весах 3-го или 4-го класса точности, измельчают на зерновой мельнице до полного прохода через сито из решетного полотна с отверстиями диаметром 3 мм типа 1 № 30. Крупные частицы измельчают на лабораторной мельнице до прохода через указанное сито.

5.5 Определение посторонних примесей (камешки, стекло, земля)

5.5.1 *Аппаратура*

Разборная доска — поднос из дюралюминия с вырезом в одной из стенок.

5.5.2 *Проведение испытания*

Отобранную по ГОСТ 13979.0 среднюю пробу шрота перед измельчением раскладывают тонким слоем, не более 0,5 см на разборной доске, и внимательно просматривают на присутствие камешков, стекла, земли.

5.6 Содержание микотоксинов и пестицидов определяют по методикам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

5.7 Определение массовой доли сырого жира проводят по ГОСТ 13496.15 со следующим дополнением.

При взятии навески на дно патрона кладут кусочек обезжиренной ваты и кружочек обезжиренной фильтровальной бумаги, берут навеску соевого пищевого шрота и поверх навески кладут кружочек обезжиренной фильтровальной бумаги, затем кусочек обезжиренной ваты, после чего патроны закрывают.

5.8 Определение прохода через сито с отверстиями диаметром 10 мм

5.8.1 *Аппаратура*

Весы лабораторные по ГОСТ 24104, 4-го класса точности.

Сито из решетного полотна с круглыми отверстиями диаметром 10 мм типа № 150 по нормативному документу.

5.8.2 *Проведение определения*

Взвешивают 100 г шрота, помещают его на сито и просеивают. После просеивания на сите не должно оставаться остатка.

6 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

6.1 Пищевой соевый шрот транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

6.2 Шрот, не упакованный в мешки, транспортируют специальным железнодорожным или автотранспортом для бестарной перевозки по НД или транспортными средствами, специально приспособленными для бестарной перевозки пищевого шрота.

6.3 Все виды транспортных средств должны быть чистыми, сухими, продезинфицированными.

6.4 Перед хранением или отгрузкой пищевой соевый шрот должен быть охлажден в зимние месяцы до температуры не выше плюс 35 °С, а в летние месяцы температура его должна быть не более чем на 5 °С выше температуры окружающего воздуха.

6.5 Хранят пищевой соевый шрот в мешках в чистых, сухих помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, хорошо проветриваемых, защищенных от воздействия прямого солнечного света и источников тепла.

6.6 Мешки со шротом в складских помещениях должны быть уложены на поддоны или стеллажи в штабеля.

7 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие пищевого соевого шрота требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

7.2 Гарантийный срок хранения пищевого соевого шрота — 3 мес со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

ВРЕМЕННО ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ (ВДУ) СОДЕРЖАНИЯ РАДИОАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В БЕЛКАХ И БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТАХ

Наименование продукта	ВДУ радионуклидов, Бк/кг	
	Цезий-134, 137 (суммарно)	Стронций-90
Белки и белковые продукты	600 ($1{,}6\times10^{-8}$)	100 (3×10^{-9})

Содержание радиоактивных веществ определяют по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(информационное)

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные 01.08.89 № 5061—89.

УДК 636.087.1:635.655:006.354 ОКС 67.060 Н68 ОКП 91 4611

Ключевые слова: шрот соевый пищевой, обязательные требования, безопасность для жизни, здоровья людей и охраны окружающей среды, показатели качества, потребительская ценность

Редактор *Т. П. Шашина*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *Е. Ю. Митрофанова*
Компьютерная верстка *Т. Ф. Кузнецовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95 Сдано в набор 04.02.97 Подписано в печать 06.03.97
Усл. печ. л. 0,93 Уч.-изд. л. 0,70 Тираж 379 экз. С 255. Зак. 283

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256.
ПЛР № 040138

Поправка к ГОСТ 8056—96* Шрот соевый пищевой. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 13496.2—91 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения сырой клетчатки	—
	—	ГОСТ Р 51417—99 (ИСО 5983—97) Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Определение массовой доли азота и вычисление массовой доли сырого протеина. Метод Кьельдаля
	—	ГОСТ Р 52839—2007 Корма. Методы определения содержания сырой клетчатки с применением промежуточной фильтрации
	—	ГОСТ Р 53600—2009** Семена масличные, жмыхи и шроты. Определение влаги, жира, протеина и клетчатки методом спектроскопии в ближней инфракрасной области
	—	ГОСТ 13979.2—94 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения массовой доли жира и экстрактивных веществ
Раздел 3. Пункт 3.2.5. Таблица 3. Графа «Метод испытания». Для показателя «Массовая доля влаги и летучих веществ, %»	По ГОСТ 13979.1	По ГОСТ 13979.1, ГОСТ Р 53600

(Продолжение см. с. 62)

Окончание

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Для показателя «Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее»	По ГОСТ 13496.4	По ГОСТ 13496.4, ГОСТ Р 51417, ГОСТ Р 53600
Для показателя «Массовая доля сырого жира, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более»	По 5.7 настоящего стандарта	По 5.7 настоящего стандарта, ГОСТ 13979.2, ГОСТ Р 53600
Для показателя «Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на сухое обезжиренное вещество, %, не более»	По ГОСТ 13496.2	По ГОСТ Р 52839, ГОСТ Р 53600

* Поправка действует только на территории Российской Федерации.
** Дата введения в действие ГОСТ Р 53600—2009 — 01.01.2011.

(ИУС № 10 2010 г.)

gost.e-ecolog.ru