ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53496— 2009

ОТРУБИ ПШЕНИЧНЫЕ И РЖАНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИИЗ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 002 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 декабря 2009 г. № 709-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2010, 2019

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 2
4 Технические требования 2
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 4
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г диетических отрубей 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОТРУБИ ПШЕНИЧНЫЕ И РЖАНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Технические условия

Wheat and rye dietetic bran. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на диетические пшеничные и ржаные отруби (далее — диетические отруби), вырабатываемые при сортовых помолах пшеницы и ржи и предназначенные для лечебно-профилактического питания в качестве источника пищевых волокон при реализации населению, а также при изготовлении хлебобулочных, кондитерских, макаронных, кулинарных изделий.

Требования к безопасности отрубей изложены в пункте 4.4, требования к качеству — в 4.1 — 4.3, требования к маркировке — в 4.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 4403 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ 7169 Отруби пшеничные. Технические условия

ГОСТ 7170 Отруби ржаные. Технические условия

ГОСТ 9404 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20239 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27494 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 27558 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

Издание официальное

ГОСТ 27559 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

ГОСТ 30090 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51865 Изделия макаронные. Общие технические условия[1)]

ГОСТ Р 51916 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен[2)]

ГОСТ Р 52466 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира[3)]

ГОСТ Р 52554 Пшеница. Технические условия[4)]

ГОСТ Р 52564 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия[5)]

ГОСТ Р 52814 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella[6)]

ГОСТ Р 52816 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)[7)]

ГОСТ Р 52830 (ИСО 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа[8)]

ГОСТ Р 53049 Рожь. Технические условия[9)]

ГОСТ Р 53361 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия[10)]

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Диетические отруби в зависимости от зерновой культуры подразделяют на отруби пшеничные и отруби ржаные.

4 Технические требования

4.1 Диетические отруби производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции [2] с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[11)].

---

1) Действует ГОСТ 31743—2012.

2) Действует ГОСТ 31646—2012.

3) Действует ГОСТ 31700—2012.

4) Действует ГОСТ 9353—2016.

5) Действует ГОСТ 32522—2013.

6) Действует ГОСТ 31659—2013.

7) Действует ГОСТ 31747—2012.

8) Действует ГОСТ 31708—2012.

9) Действует ГОСТ 16990—2017.

10) Действует ГОСТ 2226—2013.

11) До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

4.2 По органолептическим показателям отруби пшеничные и ржаные диетические должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика отрубей диетических	
	пшеничных	ржаных
Цвет	Красно-желтый с сероватым оттенком	Серый с коричневым или зеленоватым оттенком
Запах	Свойственный отрубям, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	
Вкус	Свойственный отрубям, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	
Наличие минеральной примеси*	При разжевывании отрубей не должно ощущаться хруста	
* В случае возникновения разногласий при определении наличия минеральной примеси в отрубях пшеничных и ржаных диетических (наличие хруста) определение проводят по ГОСТ Р 51865 по показателю «Зола нерастворимая в 10 %-ном растворе соляной кислоты» с нормой не более 0,2 %.		

4.3 По физико-химическим показателям отруби пшеничные и ржаные диетические должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для отрубей диетических	
	пшеничных	ржаных
Массовая доля влаги, %, не более	7,0	7,0
Массовая доля золы, %, не менее	5,5	5,0
Крупность помола*, %: остаток на сите № 1 из металлотканой сетки, %, не более проход через сито № 045 из металлотканой сетки, %, не более	 5 10	 5 10
Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или масса не более 0,4 мг), мг в 1 кг отрубей не более	3,0	
Зараженность и загрязненность вредителями	Не допускаются	
* Контроль крупности помола осуществляют на ситах металлотканых по [3].		

4.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), микробиологические показатели должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

4.5 Требования к сырью

4.5.1 При изготовлении диетических отрубей применяют следующее сырье:
пшеницу — по ГОСТ Р 52554;
рожь — по ГОСТ Р 53049;
отруби пшеничные — по ГОСТ 7169;
отруби ржаные — по ГОСТ 7170.

4.5.2 Содержание фузариозных зерен, определяемых по ГОСТ Р 51916, в помольной партии зерна — не более 0,1 %.

---

1) До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

4.5.3 Для отрубей, предназначенных для производства диетических отрубей, кислотное число жира — не более 25 мг КОН на 1 г жира.

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка диетических отрубей — по ГОСТ 26791 и ГОСТ Р 51074.

Маркировка диетических отрубей, предназначенных к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

4.6.2 Данные о пищевой и энергетической ценности диетических отрубей приведены в приложении А.

4.7 Упаковка

4.7.1 Отруби пшеничные и ржаные диетические в потребительской таре упаковывают массой нетто от 0,1 до 0,5 кг в пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354.

4.7.2 Отруби пшеничные и ржаные диетические в транспортной таре упаковывают в мешки бумажные марки ПМ по ГОСТ 53361, в мешки тканевые продуктовые — по ГОСТ 30090 с полиэтиленовым мешком-вкладышем по ГОСТ 10354; в мешки тканые полипропиленовые — по ГОСТ Р 52564 с пленочным мешком-вкладышем по ГОСТ 10354 в соответствии с требованиями ГОСТ 19360.

4.7.3 Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность отрубей пшеничных и ржаных диетических и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

4.7.4 Пределы допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества продукта в одной упаковочной единице — по ГОСТ 8.579.

4.7.5 Отруби пшеничные и ржаные диетические, предназначенные для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки отрубей — по ГОСТ 27668.

5.2 Контроль показателей безопасности — содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, загрязненности, зараженности вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), микробиологических показателей — осуществляет изготовитель продукции в аккредитованных лабораториях в соответствии с программой производственного контроля, разработанной на предприятии-изготовителе, согласованной и утвержденной в соответствии с действующим порядком.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 27668.

6.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста — по ГОСТ 27558 и ГОСТ Р 51865.

6.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9404.

6.4 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 27494.

6.5 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

6.6 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ Р 52466.

6.7 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

6.8 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

6.9 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, микотоксинов, радионуклидов и пестицидов — методами, утвержденными в установленном порядке [4], [5], [6], [7], [8].

6.10 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52818, ГОСТ Р 52830.

6.11 Определение фузариозных зерен — по ГОСТ Р 51916.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

7.2 Транспортирование и хранение диетических отрубей, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3 Диетические отруби хранят при температуре окружающей среды не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %. При хранении диетических отрубей уровень кислотного числа жира не должен превышать 60 мг КОН на 1 г жира.

7.4 Срок годности диетических отрубей устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности диетических отрубей — не более шести месяцев со дня изготовления.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г диетических отрубей

Таблица А.1

Показатели	Отруби пшеничные диетические	Отруби ржаные диетические
Массовая доля белка, %	16,0	15,0
Массовая доля жира, %	3,8	3,0
Массовая доля крахмала, %	16,6	15,5
Массовая доля пищевых волокон, %	47,0	45,0
Массовая доля золы, %	5,5	5,0
Витамины, мг, %: РР (никотиновая кислота) Е (токоферолы)	 15,5 7,0	 4,0 6,0
Энергетическая ценность, ккал	165	150

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] ТУ 9295-002-00932169—96 Технические условия. Опытный технологический регламент процесса производства отрубей пшеничных диетических и пшеничных зародышевых хлопьев пищевого назначения. Москва, 1996 г.

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

[4] МУ 40—82 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

[5] МУ 5177—90 Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах

[6] МУ 1350—75 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей

[7] Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, сб. 5-21. М.,1976—1991

[8] МУК 2.6.1. 1194—2003 Радиационный контроль Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

УДК 664.764:633.11:633.14:006.354 ОКС 67.060

Ключевые слова: отруби пшеничные диетические, отруби ржаные диетические, технические требования, требования безопасности, требования к сырью, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 13.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,60.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru