ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 58390— 2019

СОЯ ПРОРОЩЕННАЯ ПИЩЕВАЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным унитарным предприятием «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» (ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»), ООО «Экосклад», ООО «НИИСОТ»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 447 «Биологическая безопасность пищевых продуктов, кормов и товаров народного потребления»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 марта 2019 г. № 106-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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, 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 Термины и определения 2
4 Технические требования 2
5 Правила приемки 3
6 Методы контроля 3
7 Транспортирование и хранение 4
Библиография 5

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СОЯ ПРОРОЩЕННАЯ ПИЩЕВАЯ

Общие технические условия

Sprouted food soybean. General specifications

Дата введения — 2020—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевую пророщенную сою, предназначенную для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей переработки (далее — пророщенная соя).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 10852 Семена масличные. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17109 Соя. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26889 Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Кьельдаля

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

Издание официальное

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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

ГОСТ Р 51301 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 53183 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 54639 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

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 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **пищевая пророщенная соя:** Пищевой продукт, полученный путем проращивания семян сои до появления первых ростков не более 3 см.

Примечание — До появления первых ростков не более 3 см соевые семена необходимо проращивать в емкостях с отверстиями (без доступа в емкости света и солнечных лучей) в течение 24 ч при температуре 14—30 °С, опрыскивая их питьевой водой 2—3 раза в течение их роста.

4 Технические требования

4.1 Пророщенную сою изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям пророщенная соя должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Семена и ростки здоровые, чистые, не зараженные вредителями или загрязненными мертвыми насекомыми-вредителями Длина ростков не более 3 см
Вкус и запах	Свойственный здоровым семенам без плесневого, затхлого и других посторонних запахов
Цвет	Свойственный здоровым семенам Семена — желтый, зеленый, коричневый, светло-коричневый или черный. Росток — бледно-желтый без посторонних вкраплений, черных точек

4.2.2 По физико-химическим показателям пророщенная соя должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %, не менее	13,0
Посторонние примеси	Не допускаются

4.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, бенз(а)пирена, пестицидов, радионуклидов, вредных примесей, генно-модифицированных организмов (ГМО), зараженность вредителями и загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями, в семенах сои, предназначенных для производства пророщенной сои должно соответствовать требованиям [2].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления пророщенной сои используют следующее сырье:
- семена сои по ГОСТ 17109;
- воду питьевую.

4.3.2 Сырье, используемое для изготовления пророщенной сои, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [2], [3].

4.3.3 Допускается использование семян сои отечественного и зарубежного производства, отвечающих требованиям [2].

4.4 Упаковка

4.4.1 Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [4].

4.4.2 Потребительская упаковка должна обеспечивать сохранность пророщенной сои и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

4.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579—2002 (приложение А).

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка — в соответствии с требованиями [5].

4.5.2 Транспортная маркировка — по [5], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Хрупкое. Осторожно».

4.5.3 На транспортной таре наименование пророщенной сои записывают как «Соя пророщенная пищевая».

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 10852, ГОСТ 17109.

5.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, объема упаковочной единицы, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии пророщенной сои.

5.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксинов, бенз(а)пирена, пестицидов, радионуклидов, вредных примесей, ГМО, зараженность вредителями и загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями, в семенах (зернах) сои, предназначенных для производства пророщенной сои устанавливают в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 10852, подготовка проб — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31707.

6.2 Определение физико-химических показателей
- массовой доли белка — по ГОСТ 26889.
- наличия посторонних примесей — визуально.

6.3 Определение токсичных элементов:
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538; ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ Р 53183, ГОСТ Р 54639, ГОСТ 26927.

6.4 Контроль семян на ГМО по ГОСТ Р 52173, ГОСТ 34150.

6.5 Качество маркировки и упаковки определяют визуально.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Пророщенную сою транспортируют и хранят при температуре от 0°С до 6 °С в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.

Пророщенная соя, при хранении должна быть защищена от попадания прямых солнечных лучей.

7.2 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011	О безопасности зерна
[3]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки

УДК 664.859:006.354 ОКС 67.060 ОКПД 2 01.11.81

Ключевые слова: пищевая пророщенная, технические условия, соя, семена

БЗ 4—2019/17

Редактор *Е.А. Моисеева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 01.04.2019. Подписано в печать 03.04.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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