МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 35009— 2023

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ОБОГАЩЕННАЯ ВИТАМИНАМИ И МИНЕРАЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИЗ — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 сентября 2023 г. № 165-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 октября 2023 г. № 1104-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35009—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2024 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

В Российской Федерации 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 4
4 Технические требования 4
5 Маркировка 5
6 Упаковка 6
7 Требования безопасности 6
8 Правила приемки 6
9 Методы контроля 6
10 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Информация о пищевой ценности 9
Библиография 10

Поправка к ГОСТ 35009—2023 Мука пшеничная хлебопекарная, обогащенная витаминами и минеральными веществами. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 4 2024 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ОБОГАЩЕННАЯ ВИТАМИНАМИ И МИНЕРАЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ

Технические условия

Baking wheat flour, enriched with vitamins and minerals. Specifications

Дата введения — 2024—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную хлебопекарную муку экстра, высшего, крупчатки и первого сортов, обогащенную витаминами и/или минеральными веществами (далее — обогащенная мука).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 12.1.004 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.2.003 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 7047 Витамины А, С, Д, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 13496.20 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928 Продукты пищевые. Метод определения железа

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

Издание официальное

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934 Сырье и продукты питания. Метод определения цинка

ГОСТ 27186 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

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

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

ГОСТ 27668 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

ГОСТ 28001 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 29138 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_1 (тиамина)

ГОСТ 29139 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_2 (рибофлавина)

ГОСТ 29140 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)

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

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

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31481 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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

ГОСТ 31650 Средства лекарственные для животных, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 31653 Корма. Метод иммуноферментного определения микотоксинов

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

ГОСТ 31691 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32587 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32689.2 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 33303 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

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

ГОСТ 34165 Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ EN 12821 Продукты пищевые. Определение содержания холекальциферола (витамина D_3) и эргокальциферола (витамина D_2) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 EN 14122 Продукты пищевые. Определение витамина B_1 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14152 Продукты пищевые. Определение витамина B_2 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14164 Продукты пищевые. Определение витамина B_6 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14663 Продукция пищевая. Определение витамина B_6 (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 15652 Продукты пищевые. Определение ниацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 15835 Продукты пищевые. Определение охратоксина А в продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрического детектирования

ГОСТ EN 15850 Продукты пищевые. Определение зеараленона в продуктах для детского питания на кукурузной основе, ячменной, кукурузной и пшеничной муке, поленте и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрическим детектированием

ГОСТ EN 15891 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

ГОСТ ISO 15141-2 Продукты пищевые. Определение содержания охратоксина А в зерне и зерновых продуктах. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с очисткой бикарбонатом

ГОСТ ИСО 21569* Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570** Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ISO 21571*** Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

---

* Действует в Республике Беларусь.

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53244—2008 (ИСО 21570:2005) «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 21571—2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот».

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186, [1].

4 Технические требования

4.1 Обогащенная мука должна соответствовать требованиям ГОСТ 26574 с учетом дополнительных требований настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией) и рецептурой на производство обогащенной муки, действующим на предприятии, с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Обогащенную муку подразделяют:

- на пшеничную хлебопекарную муку, обогащенную витаминами и/или минеральными веществами, экстра;
- пшеничную хлебопекарную муку, обогащенную витаминами и/или минеральными веществами, высшего сорта;
- пшеничную хлебопекарную муку, обогащенную витаминами и/или минеральными веществами, крупчатку;
- пшеничную хлебопекарную муку, обогащенную витаминами и/или минеральными веществами, первого сорта.

4.3 По органолептическим показателям обогащенная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики для обогащенной муки			
	экстра	высший сорт	крупчатка	первый сорт
Цвет	Белый или белый с кремовым или желтоватым оттенком		Белый или кремовый с желтым оттенком	Белый или белый с кремовым или желтоватым, или сероватым оттенком
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький			
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, допускается наличие слабого запаха, свойственного витаминам группы В			
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста			

4.4 По содержанию витаминов и минеральных веществ обогащенная мука, в сумме с естественным содержанием этих веществ, должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование витаминов и минеральных веществ	Норма содержания
Витамины:	
РР (никотиновая кислота), мг/кг	54,0—72,0
D (кальциферол), мкг/кг	15,0—20,0
B_{12} (цианокобаламин), мкг/кг	3,0—6,0
B_1 (тиамин), мг/кг	4,2—8,0
B_6 (пиридоксин), мг/кг	6,0—8,0
B_2 (рибофлавин), мг/кг	4,8—6,4

Окончание таблицы 2

Наименование витаминов и минеральных веществ	Норма содержания
B_c (фолиевая кислота), мг/кг	0,6—1,3
Микроэлементы:	
Zn (цинк), мг/кг	45,0—60,0
Fe (железо), мг/кг	42,0—56,0

Примечания

1 Формы витаминов и минеральных веществ, которые могут применяться для обогащения муки, в соответствии с [4] или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

2 Приведенные витамины и минеральные вещества могут применяться для обогащения муки в различных сочетаниях по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) в обогащенной муке не должно превышать допустимые уровни, установленные [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.6 Требования к сырью

4.6.1 Для производства обогащенной муки применяют:

- пшеничную хлебопекарную муку экстра, высшего, крупчатки и первого сортов по ГОСТ 26574;
- витаминные и/или минеральные, и/или витаминно-минеральные комплексы, которые должны соответствовать требованиям [1], [3] и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5 Маркировка

5.1 Маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 26791 и [5].

5.2 На каждую единицу потребительской упаковки с обогащенной мукой в соответствии с требованиями [5] должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:

- наименование муки, сорт;
- состав;
- обозначение настоящего стандарта;
- дату изготовления;
- количество продукции;
- условия хранения;
- срок годности;
- наименование и местонахождения изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- пищевую ценность — в соответствии с приложением А;
- количество витаминов и микроэлементов;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО;
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
- рекомендации по использованию.

5.3 На каждую единицу транспортной упаковки с обогащенной мукой в соответствии с требованиями [5] наносят манипуляционные знаки: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Беречь от солнечных лучей» и указывают следующие данные, характеризующие продукцию:

- наименование муки, сорт;
- количество продукции;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;

- номер партии или номер смены упаковывания;
- наименование и местонахождение изготовителя.

5.4 Обогащенную муку, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

6 Упаковка

6.1 Упаковка — по ГОСТ 26791 и [6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность обогащенной муки и соответствующая требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества не должны превышать значений, приведенных в ГОСТ 8.579 или в других нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Пшеничную обогащенную муку, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

7 Требования безопасности

Во время приемки, транспортировки и хранения обогащенной муки необходимо соблюдать требования по технике безопасности и санитарно-эпидемиологические требования.

7.1 Склады для размещения обогащенной муки должны быть оснащены вентиляционными системами по ГОСТ 12.4.021, соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.1.004, иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009 и/или другим нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003 и/или другим нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по ГОСТ 12.1.005 и/или другим нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Правила приемки

8.1 Правила приемки обогащенной муки — по ГОСТ 27668.

8.2 Партией считают определенное количество продукции, одинаковой по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящуюся в однородной упаковке, произведенную одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же нормативным документом (в соответствии с настоящим стандартом) на однотипном технологическом оборудовании в течение одного технологического цикла по единому производственному режиму, имеющую одну и ту же дату производства, сопровождаемую товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость и подтверждающей ее качество и безопасность в соответствии с [1].

8.3 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ГМО, металломагнитной и минеральной примесей (отключить металлодетектор в случае использования в качестве обогащения железа в форме электролитического железа, восстановленного железа, редуцированного железа), витаминов и микроэлементов, а также зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами) устанавливает изготовитель продукции с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществляет систематически в соответствии с программой производственного контроля.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.

9.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста — по ГОСТ 27558.

9.3 Определение витамина B_1 (тиамина) — по ГОСТ 29138, ГОСТ EN 14122.

9.4 Определение витамина B_2 (рибофлавина) — по ГОСТ 29139, ГОСТ EN 14152.

9.5 Определение витамина B_6 (пиридоксина) — ГОСТ EN 14164, ГОСТ EN 14663 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.6 Определение витамина PP (никотиновой кислоты) — по ГОСТ 29140, ГОСТ EN 15652.

9.7 Определение витамина B_c (фолиевой кислоты) — по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.8 Определение витамина B_{12} (цианокобаламина) — по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.9 Определение витамина D (кальциферола) — по ГОСТ EN 12821, ГОСТ 7047.

9.10 Определение цинка — по ГОСТ 26934.

9.11 Определение железа — по ГОСТ 26928.

9.12 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

9.13 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 27559.

9.14 Определение загрязненности вредителями — по ГОСТ 34165.

9.15 Подготовка проб и минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

9.16 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30538, ГОСТ 31650, ГОСТ 34427;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ EN 14083, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083.

9.17 Отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303.

9.18 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28001, ГОСТ 31653, ГОСТ 31691, ГОСТ EN 15850 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также:

- афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748;
- дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001;
- охратоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587, ГОСТ ISO 15141-2, ГОСТ EN 15835.

9.19 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

9.20 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.21 Определение пестицидов — по ГОСТ 31481, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 13496.20 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.22 Определение остаточных количеств 2,4-Д — по нормативным правовым актам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

9.23 Определение ртутьорганических пестицидов — по нормативным правовым актам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

9.24 Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ 34150 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.25 Допускается проведение испытаний по другим нормативным документам на методы, включенные в перечень [1], [2].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование и хранение обогащенной муки — по ГОСТ 26791.

10.2 Транспортирование и хранение обогащенной муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

10.3 Пшеничную обогащенную муку перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции.

10.4 При перевозке пшеничной обогащенной муки транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

10.5 Пшеничную обогащенную муку хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

10.6 Помещения для хранения обогащенной муки должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, защищенными от прямого попадания солнечных лучей, не зараженными вредителями.

Хранение обогащенной муки вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

10.7 Срок годности и условия хранения обогащенной муки устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Приложение А
(справочное)

Информация о пищевой ценности

А.1 Средние значения пищевой ценности, витаминов и микроэлементов в 100 г обогащенной муки приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Обогащенная мука			
	экстра	высший сорт	крупчатка	первый сорт
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1401/335	1396/334	1386/331	1382/330
Белки, г	10,1	10,3	10,8	10,6
Жиры, г	0,9	1,1	1,0	1,3
Углеводы, г	71,5	70,6	69,5	69,0
Витамины:				
B_1 (тиамин), мг	0,42—0,8			
B_2 (рибофлавин), мг	0,48—0,64			
B_6 (пиридоксин), мг	0,6—0,8			
PP (никотиновая кислота), мг	5,4—7,2			
B_c (фолиевая кислота), мг	0,06—0,13			
B_{12} (цианокобаламин), мкг	0,3—0,6			
D (кальциферол), мкг	1,5—2,0			
Микроэлементы:				
Fe (железо), мг	4,2—5,6			
Zn (цинк), мг	4,5—6,0			

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]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	ЕСТ 299	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.762:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: пшеничная хлебопекарная мука, обогащенная мука, витамины, минеральные вещества

Редактор *З.А. Лиманская*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 12.10.2023. Подписано в печать 01.11.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,58.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

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

Поправка к ГОСТ 35009—2023 Мука пшеничная хлебопекарная, обогащенная витаминами и минеральными веществами. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 4 2024 г.)

gost.e-ecolog.ru