МКС 67.060

к СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия [см. Изменение № 5 (ИУ ТНПА № 10-2013) и переиздание (декабрь 2013 г.)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 6.6	–	Примечания 1 Показатель «белизна» пшеничной муки определяется взамен показателя «зольность» на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361. 2 Объемный выход и формоустойчивость выпеченного хлеба из пшеничной муки сортов: экстра, высший отборный и крупчатка приравнивают к высшему сорту, первый отборный к первому, второй отборный ко второму.

(ИУ ТНПА № 11-2015)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1666-2006

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Технические условия

МУКА ПШАНІЧНАЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

УДК 664.641.12(083.74)(476) МКС 67.060 КП 03

Ключевые слова: мука пшеничная, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП 92 9310
ОКП РБ 15.61.21.000

Библиографические данные (Измененная редакция, Поправка)

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН государственным учреждением «Центральная научно-исследовательская лаборатория хлебопродуктов»

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 29 августа 2006 г. № 39

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2013 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в сентябре 2007 г. (ИУ ТНПА № 9-2007), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в ноябре 2008 г. (ИУ ТНПА № 11-2008), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в мае 2010 г. (ИУ ТНПА № 5-2010), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4, утвержденным в августе 2011 г. (ИУ ТНПА № 8-2011), ИЗМЕНЕНИЕМ № 5, утвержденным в октябре 2013 г. (ИУ ТНПА № 10-2013), Поправкой (ИУ ТНПА № 2-2007)

© Госстандарт, 2013

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 10
8 Транспортирование и хранение 10
9 Гарантии изготовителя 10
Приложение А (справочное) Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта 12
Приложение Б (обязательное) Перечень реквизитов удостоверения качества и безопасности 13
Библиография 14

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ
Технические условия

МУКА ПШАНІЧНАЯ
Тэхнічныя ўмовы

Wheat flour
General specifications

Дата введения 2006-12-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную муку, изготовленную из мягкой пшеницы, из мягкой пшеницы с примесью твердой пшеницы (дурум) до 20 % и предназначенную для производства хлебобулочных, мучных кондитерских, макаронных, кулинарных изделий и реализации на другие пищевые цели.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТКП 293-2010 (02150) Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

ГОСТ 2228-81 Бумага мешочная. Технические условия

ГОСТ 4403-91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ 9353-90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ 26361-84 Мука. Метод определения белизны

ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Издание официальное

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27494-87 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559-87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560-87 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

ГОСТ 27669-88 Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба

ГОСТ 27676-88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения

ГОСТ 27839-88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

ГОСТ 29138-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В1 (тиамина)

ГОСТ 29139-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В2 (рибофлавина)

ГОСТ 29140-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30498-97 (ИСО 3093-82) Зерновые культуры. Определение числа падения

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверять действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (отмененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 5)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 белизна: Показатель, характеризующий степень удаления периферических частей зерна при производстве муки.

3.2 зольность: Показатель, характеризующий содержание минеральных веществ в муке.

3.3 сырая клейковина: Комплекс белковых веществ муки (глиадина и глютенина), способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу, полученную отмыванием из теста стандартизированным методом.

3.4 крупность: Показатель, характеризующий степень измельчения муки и содержание в ее основных фракциях частиц определенного размера.

3.5 марка муки: Разновидность муки в пределах сорта, характеризующаяся сортовыми качественными признаками, определяемая белизной и содержанием сырой клейковины, имеющая собственное буквенно-цифровое обозначение.

3.6 мука: Пищевой продукт, получаемый в результате переработки зерновки зерновых культур.

3.7 пшеничная мука – экстра: Продукт, состоящий из тонкоизмельченных частиц эндосперма, имеющий крупность, ограниченную остатком на ситовой ткани из шелковых нитей артикула 43 не более 5 %, белизну не менее 58 условных единиц прибора РЗ-БПЛ или зольность не более 0,45 %, цвет белый или белый с кремоватым оттенком.

3.8 пшеничная мука – высший отборный: Продукт, состоящий из тонкоизмельченных частиц эндосперма, имеющий крупность, ограниченную остатком на ситовой ткани из шелковых нитей артикула 43 не более 5 %, белизну не менее 56 условных единиц прибора РЗ-БПЛ или зольность не более 0,50 %, цвет белый или белый с кремоватым оттенком.

3.9 мука пшеничная высшего сорта: Продукт, состоящий в основном из тонкоизмельченных частиц эндосперма, имеющий крупность, ограниченную остатком на ситовой ткани из шелковых нитей артикула 43 не более 5 %, белизну не менее 54 условных единиц прибора РЗ-БПЛ или зольность не более 0,55 %, цвет белый или белый с кремоватым оттенком.

3.10 мука пшеничная – крупчатка: Продукт, состоящий в основном из крупчатых однородных частиц внутренних слоев эндосперма, имеющий крупность, ограниченную остатком на ситовой ткани из шелковых нитей артикула 23 не более 2 %, проходом через ситовую ткань из шелковых нитей артикула 35 не более 10 % или зольность не более 0,60 %, цвет белый или кремовый с желтоватым оттенком.

3.11 мука пшеничная – первый отборный: Продукт, состоящий из тонкоизмельченных частиц эндосперма и небольшого количества измельченных оболочек, имеющий крупность, ограниченную остатком на ситовой ткани из шелковых нитей артикула 35 не более 2 %, проходом через ситовую ткань из шелковых нитей артикула 43 не менее 80 %, белизну не менее 38 условных единиц прибора РЗ-БПЛ или зольность не более 0,70 %, цвет белый или белый с желтоватым оттенком.

3.12 мука пшеничная первого сорта: Продукт, состоящий из тонкоизмельченных частиц эндосперма и небольшого количества измельченных оболочек, имеющий крупность, ограниченную остатком на ситовой ткани из шелковых нитей артикула 35 не более 2 %, проходом через ситовую ткань из шелковых нитей артикула 43 не менее 80 %, белизну не менее 36 условных единиц прибора РЗ-БПЛ или зольность не более 0,75 %, цвет белый или белый с желтоватым оттенком.

3.13 мука пшеничная – второй отборный: Продукт, состоящий из тонкоизмельченных частиц эндосперма и небольшого количества измельченных оболочек, имеющий крупность, ограниченную остатком на ситовой ткани из шелковых нитей артикула 35 не более 2 %, проходом через ситовую ткань из шелковых нитей артикула 43 не менее 80 %, белизну не менее 25 условных единиц прибора РЗ-БПЛ или зольность не более 1,0 %, цвет белый или белый с желтоватым оттенком.

3.14 мука пшеничная второго сорта: Продукт, состоящий из измельченных частиц эндосперма с примесью измельченных оболочек, имеющий крупность, ограниченную остатком на ситовой ткани из шелковых нитей артикула 27 не более 2 %, проходом через ситовую ткань из шелковых нитей артикула 38 не менее 65 %, белизну не менее 12 условных единиц прибора РЗ-БПЛ или зольность не более 1,25 %, цвет белый с желтоватым или сероватым оттенком.

3.15 мука пшеничная обойная: Продукт, состоящий из крупных неоднородных по размерам частиц эндосперма, включая плодовые оболочки и зародыши, имеющий крупность, ограниченную остатком на ситовой ткани из проволочной сетки № 067 не более 2 %, проходом через ситовую ткань из шелковых нитей артикула 38 не менее 35 %, зольность не менее чем на 0,07 % ниже зольности зерна до очистки, но не более 2,0 %, цвет белый с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна.

3.16 пшеница мягкая: Зерно пшеницы, имеющее в основном красную с разными оттенками и белую окраску, преимущественно овально-округлую форму, стекловидность 20 % – 75 %, округлой формы зародыш, сильно развитую, легко различимую бородку.

3.17 сорт муки: Разновидность муки, характеризующаяся определенными качественными признаками: цвет, крупность, зольность, белизна, содержание и качество сырой клейковины.

3.18 сухая пшеничная клейковина (глютен): Натуральный, порошкообразный, тонкодисперсный продукт светлого цвета представляет собой в основном высушенный белок зерна пшеницы и предназначен для улучшения хлебопекарных свойств и повышения пищевой ценности муки.

3.19 твердая пшеница (дурум): Зерно пшеницы, имеющее в основном янтарную окраску, удлиненную форму, в поперечном разрезе угловатое, стекловидность 80 % – 100 %, продолговатый, выпуклой формы зародыш, слаборазвитую бородку.

3.20 число падения: Показатель, характеризующий активность фермента альфа-амилазы муки.

3.21 мука пшеничная – крупка: Продукт, состоящий в основном из крупчатых однородных частиц внутренних слоев эндосперма, имеющий крупность, ограниченную остатком на ситовой ткани из шелковых нитей артикула 160 не более 5 %, проходом через ситовую ткань из шелковых нитей артикула 35 не более 12 %, зольность не более 0,45 %, кремовый цвет всех оттенков с незначительным наличием вкраплений, предназначенный для производства макаронных изделий.

(Введена дополнительно, Изм. № 3)

3.22 вещество для обработки муки: Пищевая добавка для обработки муки способом добавления и смешивания в целях формирования, или корректировки, или стабилизации хлебопекарных качеств или цвета муки.

(Введена дополнительно, Изм. № 3) (Измененная редакция, Изм. № 5)

3.23 витаминно-минеральный комплекс: Однородная смесь витаминов, макро- и микроэлементов в определенном соотношении, предназначенная для внесения в пшеничную муку с целью обогащения ее витаминами и минеральными веществами.

3.24 помольная партия: Смесь, составленная из зерна разных типов, подтипов, районов произрастания с целью получения муки требуемого качества.

3.23, 3.24 (Введены дополнительно, Изм. № 5)

4 Классификация

4.1 Пшеничную муку в зависимости от цвета, крупности, зольности, белизны, содержания и качества сырой клейковины подразделяют на сорта: крупка, экстра, высший отборный, высший, крупчатка, первый отборный, первый, второй отборный, второй и обойная; и марки: МКР-28, М58-28, М58-25, М56-32, М54-28, М54-25, М54-23, МК-30, МК-28, МК-25, М38-34, М36-30, М36-27, М36-23, М25-25, М12-25, М12-22, М12-20.

Буква «М» обозначает муку из мягкой пшеницы, первое число – наименьший показатель белизны в условных единицах, а второе – наименьшее количество клейковины в процентах.

Буквы «МК» обозначают муку из мягкой пшеницы крупного помола, число – наименьшее количество клейковины в процентах.

Буквы «МКР» обозначают муку из мягкой пшеницы крупного помола, предназначенную для производства макаронных изделий, число – наименьшее количество клейковины, выраженное в процентах.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

4.2 Пшеничная мука может быть обогащена витаминно-минеральными комплексами.

(Измененная редакция, Изм. № 5)

4.3 Пшеничная мука может быть изготовлена с использованием веществ для обработки муки и (или) обогащена сухой пшеничной клейковиной. Не допускается для розничной продажи пшеничная мука с использованием веществ для обработки муки согласно ТР ТС 029, [1].

(Введен дополнительно, Изм. № 3) (Измененная редакция, Изм. № 5)

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Пшеничная мука должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим регламентам, рецептурам (для неоднокомпонентной пшеничной муки), утвержденным руководителем изготовителя, по [2], [3] с соблюдением требований ТКП 293, [4].

(Измененная редакция, Изм. № 5)

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям пшеничная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без постороннего привкуса, некислый, негорький
Запах	Свойственный пшеничной муке, без постороннего запаха, незатхлый, неплесневый
Хруст	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Влажность, %, не более	15,0
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг, не более	3,0
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается

Таблица 2

Наименование муки		Наименование и значение показателя							
Сорт	Марка	Цвет	Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна в условных единицах прибора РЗ-БПД, не менее	Сырая клейковина		Число падения, с, не менее	Крупность, %	
					Количество, %, не менее	Качество, в условных единицах прибора ИДК		Остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных по ГОСТ 4403, не более	Проход через ситовую ткань из нитей шелковых или полиамидных по ГОСТ 4403, не менее
Экстра	М58-28	Белый или белый с кремоватым оттенком	0,45	58	28	Не ниже второй группы	185	5 43 или 49/52 ПА	–
Экстра	М58-25		0,45	58	25		185	5 43 или 49/52 ПА	–
Высший отборный	М56-32		0,50	56	32		185	5 43 или 49/52 ПА	–
Высший	М54-28		0,55	54	28		185	5 43 или 49/52 ПА	–
Высший	М54-25		0,55	54	25		185	5 43 или 49/52 ПА	–
Высший	М54-23		0,55	54	23		185	5 43 или 49/52 ПА	–
Крупчатка	МК-30	Белый или кремовый с желтоватым оттенком	0,60	–	30		185	2 23 или 21ПЧ-150	Не более 10 35 или 33/36 ПА
Крупчатка	МК-28		0,60	–	28		185	2 23 или 21 ПЧ-150	Не более 10 35 или 33/36 ПА
Крупчатка	МК-25		0,60	–	25		185	2 23 или 21ПЧ-150	Не более 10 35 или 33/36 ПА
Первый отборный	М38-34	Белый или белый с желтоватым оттенком	0,70	38	34		185	2 35 или 33/36 ПА	80 43 или 49/52 ПА
Первый	М36-30		0,75	36	30		185	2 35 или 33/36 ПА	80 43 или 49/52 ПА
Первый	М36-27		0,75	36	27		185	2 35 или 33/36 ПА	80 43 или 49/52 ПА
Первый	М36-23		0,75	36	23		185	2 35 или 33/36 ПА	80 43 или 49/52 ПА

Окончание таблицы 2

Наименование муки		Наименование и значение показателя							
Сорт	Марка	Цвет	Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна в условных единицах прибора РЗ-БПД, не менее	Сырая клейковина		Число падения, с, не менее	Крупность, %	
					Количество, %, не менее	Качество, в условных единицах прибора ИДК		Остаток на ситовой ткани из нитей шелковых или полиамидных по ГОСТ 4403, не более	Проход через ситовую ткань из нитей шелковых или полиамидных по ГОСТ 4403, не менее
Второй отборный	М25-25	Белый с желтоватым или сероватым оттенком	1,0	25	25	Не ниже второй группы	160	2 27 или 27 ПА-120	65 38 или 41/43 ПА
Второй	М12-25		1,25	12	25		160	2 27 или 27 ПА-120	65 38 или 41/43 ПА
Второй	М12-22		1,25	12	22		160	2 27 или 27 ПА-120	65 38 или 41/43 ПА
Второй	М12-20		1,25	12	20		160	2 27 или 27 ПА-120	65 38 или 41/43 ПА
Обойная		Белый с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна	Не менее чем на 0,07 % ниже зольности зерна до очистки, но не более 2,0 %	–	20		160	2 на ткани для сит из сетки проволочной 067 по [5]	35 38 или 41/43 ПА
Крупка	МКР-28	Кремовый всех оттенков с незначительным наличием вкраплений	0,45	–	28		185	5 160 или 16 ПЧ-200	Не более 12 35 или 33/36 ПА

Таблица 2 (Измененная редакция, Изм. № 3, 5)

5.1.3 Содержание микотоксинов, токсичных элементов и пестицидов в пшеничной муке не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1], [6], ТР ТС 021.

(Измененная редакция, Изм. № 5)

5.1.4 Содержание радионуклидов в пшеничной муке не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1], [7].

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5)

5.1.5 Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба не допускается.

5.1.6 Содержание витаминов, микро- и макроэлементов в пшеничной муке, обогащенной витаминно-минеральными комплексами, должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение
Витамин B_1 (тиамин), мг/кг, не более	6,30
Витамин B_2 (рибофлавин), мг/кг, не более	9,80
Витамин B_6, мг/кг, не более	13,10
Фолиевая кислота, мг/кг, не более	2,53
Витамин РР (никотиновая кислота), мг/кг, не более	49,50
Железо, мг/кг, не более	46,20

5.1.7 Для каждого наименования неоднокомпонентной пшеничной муки конкретные характеристики органолептических, значения физико-химических показателей, содержание витаминов, микро- и макроэлементов, требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, соотношение используемого сырья, пищевая ценность, сроки годности должны быть указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

5.1.8 При разработке рецептур для пшеничной муки, обогащенной витаминно-минеральными комплексами и (или) изготовленной с использованием веществ для обработки муки, формы используемых витаминов, микро- и макроэлементов, применение веществ для обработки муки устанавливают в соответствии с требованиями ТР ТС 029, [1], [8].

5.1.5 – 5.1.8 (Введены дополнительно, Изм. № 5)

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Пшеница, предназначенная для переработки в пшеничную муку, должна соответствовать требованиям ГОСТ 9353.

5.2.2 По показателям безопасности используемое сырье должно соответствовать ТР ТС 021, ТР ТС 029, [1], [6], [7], [8].

(Измененная редакция, Изм. № 5)

5.2.3 (Измененная редакция, Изм. № 3) (Исключен, Изм. № 5)

5.2.4 В пшенице, направляемой в размол после очистки от посторонних примесей, не должно быть более:

– зерен ячменя, ржи, тритикале, а также проросших зерен этих культур и пшеницы (в совокупности) .....5,0 %;

в том числе:

– проросших зерен.....3,0 %;

– куколя.....0,1 %;

– вредной примеси .....0,2 %;

в том числе:

– головни и спорыньи, отдельно или вместе .....0,05 %;

– горчака ползучего и вязеля разноцветного (в совокупности).....0,04 %.

Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

Примечание – Содержание проросших зерен устанавливается по результатам анализа зерна до очистки.

5.2.5 Сухая пшеничная клейковина, используемая при изготовлении пшеничной муки, должна соответствовать требованию: массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество – не менее 70 %.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

5.2.6 Витаминно-минеральные комплексы и вещества для обработки муки, применяемые для изготовления пшеничной муки, должны соответствовать требованиям ТНПА и/или быть разрешенными к применению в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 3) (Измененная редакция, Изм. № 5)

5.2.7 Допускается использование сырья по другим ТНПА и (или) импортного, не уступающего по качеству вышеуказанному, разрешенному к применению в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

5.3 Упаковка

5.3.1 Упаковка муки – по ГОСТ 26791.

5.3.2 Требования к количеству пшеничной муки, содержащейся в упаковочных единицах и к партии – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 5)

5.3.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для упакованного продукта с одинаковым и различным номинальным количеством продукта – по СТБ 8019.

Пределы допускаемых положительных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для упакованного продукта с одинаковым и различным номинальным количеством должны соответствовать значениям, установленным для допускаемых отрицательных отклонений.

5.3.4 Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании пшеничной муки, должны обеспечивать ее качество, безопасность и сохранность в течение срока хранения (годности) и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005.

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку наносят непосредственно на потребительскую тару или на маркировочный ярлык в соответствии с требованиями, установленными в ТР ТС 022.

5.4.2 Маркировка – по СТБ 1100 и ГОСТ 26791, с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– наименования продукта, сорта, марки;

– номинального количества (для потребительской упаковки), массы нетто (для транспортной упаковки);

– количества упаковочных единиц (для фасованной продукции в групповой упаковке);

– состава (для неоднокомпонентной пшеничной муки);

– для обогащенной пшеничной муки слов «ОБОГАЩЕННАЯ СУХОЙ ПШЕНИЧНОЙ КЛЕЙКОВИНОЙ» и/или «ОБОГАЩЕННАЯ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫМ КОМПЛЕКСОМ» (размером шрифта не менее 2 мм), расположенных в непосредственной близости от наименования;

– для пшеничной муки, изготовленной с использованием веществ для обработки муки, упакованной в транспортную упаковку и не предназначенную для розничной торговли, слов «ИЗГОТОВЛЕНА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВЕЩЕСТВ ДЛЯ ОБРАБОТКИ МУКИ»;

– даты изготовления;

– срока хранения;

– срока годности (для муки, обогащенной сухой пшеничной клейковиной и/или витаминно-минеральными комплексами и (или) изготовленной с использованием веществ для обработки муки;

– условий хранения;

– обозначения настоящего стандарта;

– информации о подтверждении соответствия;

– штрихового идентификационного кода;

– пищевой ценности (информация о пищевой ценности приведена в приложении А).

При включении в состав пшеничной муки сырья, изготовленного с использованием генетически модифицированных организмов (далее – ГМО), в маркировке указывают информацию об их наличии.

Такую же информацию наносят на ярлыки, прикрепленные к мешкам.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5)

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги» – по ГОСТ 14192.

(Измененная редакция, Изм. № 5)

5.4.4 Маркировочный ярлык изготавливается из прочного картона по ТНПА, бумаги мешочной по ГОСТ 2228, из мягких (тканых или синтетических) материалов по ТНПА, обеспечивающих сохранность ярлыка и надписи при транспортировании и хранении.

Площадь маркировочного ярлыка для нанесения основных, дополнительных и информационных надписей должна быть не менее 60 $см^2$. Рекомендуемое соотношение сторон 2:3.

(Измененная редакция, Поправка)

5.4.5 Цвет шрифта на ярлыках для пшеничной муки должен быть:

– черный, с вертикальной полосой желтого цвета – для крупки МКР-28;

– синий – для экстра М58-28;

– синий, с вертикальной полосой красного цвета по середине – для экстра М58-25;

– черный – для высшей отборной М56-32;

– голубой – для высшего сорта М54-28;

– голубой, с вертикальной полосой синего цвета по середине – для высшего сорта М54-25;

– голубой, с двумя вертикальными полосами синего цвета – для высшего сорта М54-23;

– фиолетовый – для крупчатки МК-30;

– фиолетовый, с вертикальной полосой желтого цвета по середине ярлыка – для крупчатки МК-28;

– фиолетовый, с двумя вертикальными полосами желтого цвета по середине – для крупчатки МК-25;

– коричневый – для первой отборной М38-34;

– красный – для первого сорта М36-30;

– красный, с вертикальной полосой зеленого цвета по середине – для первого сорта М36-27;

– красный, с двумя вертикальными полосами зеленого цвета по середине – для марки М36-23;

– желтый – для второй отборной М25-25;

– зеленый – для второго сорта М12-25;

– зеленый, с одной вертикальной полосой желтого цвета по середине – для второго сорта М12-22;

– зеленый, с двумя вертикальными полосами желтого цвета по середине – для второго сорта М12-20;

– черный – для обойной.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки – по ГОСТ 27668 и настоящему стандарту.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.3 Периодичность контроля содержания радионуклидов в пшеничной муке осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной руководителем изготовителя и согласованной с территориальной санитарно-эпидемической службой Минздрава.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

6.4 Каждая партия пшеничной муки должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности установленной формы (приложение Б).

6.5 Органолептические, физико-химические показатели, содержимое упаковочной единицы, соблюдение пределов допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества, состояние упаковки, качество маркировки контролируют в каждой партии.

6.6 Объемный выход и формоустойчивость хлеба контролируют по пробной выпечке один раз в каждой помольной партии и указывают в удостоверении качества и безопасности.

6.5, 6.6 (Измененная редакция, Изм. № 5)

6.7 Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба контролируют по пробной выпечке один раз в каждой помольной партии.

6.8 Содержание витаминов, микро- и макроэлементов в пшеничной муке, обогащенной витаминно-минеральными комплексами, контролируют не реже одного раза в месяц.

6.9 Содержание веществ для обработки муки в пшеничной муке, изготовленной с использованием веществ для обработки муки, контролируют не реже одного раза в месяц.

6.10 Контроль содержания ГМО, при наличии их в сырье, соблюдение требований к партии осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, но не реже одного раза в полугодие, с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.7 – 6.10 (Введены дополнительно, Изм. № 5)

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб муки – по ГОСТ 27668, СТБ 1036, СТБ 1053.

7.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста муки – по ГОСТ 27558.

При возникновении разногласий в оценке качества муки по органолептическим показателям (вкус, хруст, запах) их определяют путем дегустации выпеченного из нее хлеба.

7.3 Определение влажности – по ГОСТ 9404, или [9], или [10].

7.4 Определение зольности – по ГОСТ 27494, или [9], или [10].

7.3, 7.4 (Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5)

7.5 Определение крупности муки – по ГОСТ 27560.

7.6 Определение количества и качества сырой клейковины в муке – по ГОСТ 27839, или [9], или [10].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5)

7.7 Определение металломагнитной примеси – по ГОСТ 20239.

7.8 Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 27559.

7.9 Определение белизны муки – по ГОСТ 26361, или [9], или [10].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5)

7.10 Определение объемного выхода и формоустойчивости хлеба – по ГОСТ 27669.

7.11 Подготовка и минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929; определение содержания токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927 или по [11], ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, микотоксинов – по ГОСТ 30711 или по методикам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 5)

7.12 Определение числа падения – по ГОСТ 27676, или ГОСТ 30498, или [9], или [10].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5)

7.13 Содержание пестицидов определяют по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.14 Определение содержания радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7.15 Количество введенных в муку веществ для обработки муки контролируют с использованием лабораторных методов контроля (при их наличии) или весовым методом по фактической закладке.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5)

7.16 Определение содержимого упаковочной единицы осуществляют на весах для статического взвешивания по ТНПА среднего класса точности с погрешностью, не превышающей 1/3 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества. Содержимое упаковочной единицы определяют как разность между массой брутто и массой упаковки.

(Введен дополнительно, Поправка) (Измененная редакция, Изм. № 5)

7.17 Содержание витаминов B_1, B_2, PP, B_6 и фолиевой кислоты в пшеничной муке, обогащенной витаминно-минеральными комплексами, определяют по ГОСТ 29138, ГОСТ 29139, ГОСТ 29140, [12] и [13].

7.18 Содержание железа в пшеничной муке, обогащенной витаминно-минеральными комплексами, определяют по ГОСТ 26928 (арбитражный метод), ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.19 Определение зараженности возбудителями «картофельной болезни» хлеба – по [14].

7.20 Определение ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571.

7.21 Контроль соблюдения требований к партии, определение отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества осуществляют по методикам выполнения измерений (контроля), разработанным изготовителем и прошедшим метрологический контроль. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с правилами, принятыми у изготовителя.

7.22 Допускается проведение испытаний по другим, утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

7.17 – 7.22 (Введены дополнительно, Изм. № 5)

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение пшеничной муки – по ГОСТ 26791.

8.2 Муку пшеничную хранят в сухих, чистых, хорошо проветриваемых, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями хлебных запасов складах, с относительной влажностью воздуха не более 75 % и температурой воздуха не более 25 °С.

8.3 Срок хранения пшеничной муки – 12 мес с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 5)

8.4 Срок годности пшеничной муки, обогащенной сухой пшеничной клейковиной и (или) витаминно-минеральными комплексами и (или) изготовленной с использованием веществ для обработки муки, не должен превышать 12 мес с даты изготовления. Конкретные сроки годности должны быть установлены изготовителем в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5)

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие пшеничной муки требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(справочное)

Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта

Таблица А.1

Сорт и марка пшеничной муки	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность,		Витамин B_1, мг, не более	Витамин B_2, мг, не более	Витамин B_6, мг, не более	Витамин РР, мг, не более	Фолиевая кислота, мкг, не более	Железо, мг, не более
				ккал	кДж						
Экстра М58-28	10,2	1,1	70,0	331	1 386	0,55	0,90	1,21	4,77	240,0	4,52
Экстра М58-25	10,1	1,1	70,5	332	1 390	0,55	0,90	1,21	4,77	240,0	4,52
Высший отборный М56-32	10,5	1,0	68,8	325	1 361	0,54	0,91	1,22	4,75	245,0	4,56
Высший М54-28	10,3	1,1	69,0	327	1 369	0,56	0,95	1,22	4,79	248,0	4,53
Высший М54-25	10,2	1,1	69,2	328	1 373	0,53	0,93	1,24	4,79	248,0	4,52
Высший М54-23	10,2	1,2	69,1	328	1 373	0,53	0,92	1,25	4,79	248,0	4,52
Крупка МКР-28	14,8	1,6	74,5	372	1 557	–	–	–	–	–	–
Крупчатка МК-30	16,1	1,9	74,6	380	1 591	–	–	–	–	–	–
Крупчатка МК-28	15,7	1,8	75,0	379	1 587	–	–	–	–	–	–
Крупчатка МК-25	12,0	1,7	70,5	345	1 444	–	–	–	–	–	–
Первый отборный М38-34	11,0	1,2	67,7	326	1 365	0,60	0,98	1,28	4,85	251,0	4,61
Первый М36-30	10,6	1,3	67,9	326	1 365	0,63	0,97	1,25	4,95	253,0	4,62
Первый М36-27	10,5	1,3	68,0	326	1 365	0,62	0,96	1,31	4,95	253,0	4,60
Первый М36-23	10,4	1,5	68,0	327	1 369	0,62	0,95	1,31	4,95	253,0	4,59
Второй отборный М25-25	11,2	1,6	65,4	321	1 344	–	–	–	–	–	–
Второй М12-25	11,7	1,8	64,1	319	1 336	–	–	–	–	–	–
Второй М12-22	11,6	1,9	64,5	322	1 348	–	–	–	–	–	–
Второй М12-20	11,6	1,9	64,6	322	1 348	–	–	–	–	–	–
Обойная	11,5	2,2	58,8	301	1 260	–	–	–	–	–	–
Примечание – Содержание витаминов и минеральных веществ указано для пшеничной муки, обогащенной витаминно-минеральными комплексами.».											

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4, 5)

Приложение Б
(обязательное)

Перечень реквизитов удостоверения качества и безопасности

1 Дата оформления и номер удостоверения качества и безопасности.
2 Наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя.
3 Номер транспортного средства.
4 Номер накладной.
5 Масса нетто и количество упаковочных единиц (для фасованной продукции).
6 Станция (пристань) назначения.
7 Наименование получателя.
8 Наименование продукта, сорт, марка.
9 Дата изготовления.
10 Результаты испытаний по органолептическим, физико-химическим показателям и отметки о контроле показателей безопасности, предусмотренных настоящим стандартом.
11 Информация о подтверждении соответствия.
12 Срок хранения или срок годности и условия хранения.
13 Подпись лица ответственного за выдачу удостоверения качества и безопасности, заверенная печатью.
14 Обозначение настоящего стандарта.
15 Состав и содержание витаминов и минеральных веществ (при использовании веществ для обработки муки и (или) витаминно-минеральных комплексов) (см. приложение А).
16 Обозначение рецептуры для муки, обогащенной сухой пшеничной клейковиной и (или) витаминно-минеральным комплексом и (или) изготовленной с использованием веществ для обработки муки.

Приложение Б (Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5)

Библиография

[1] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Глава II
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

[2] Инструкция по производству пшеничной муки с использованием хлебопекарных улучшителей на мукомольных заводах
Утверждена Департаментом по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 20.12.2010

[3] Технологическая инструкция на производство пшеничной муки, обогащенной витаминно-минеральными комплексами, на мукомольных заводах
Утверждена Департаментом по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 18.06.2012

[4] Санитарные нормы, правила
Требования для организаций, осуществляющих производство хлебопродуктов
Утверждены постановлением Минздрава от 12.11.2012 № 176

[5] Технические условия
ТУ 14-4-1374-86 Сетки тканые для мукомольной промышленности

[6] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам» и гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[7] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[8] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам» и гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[9] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 2946-2008 Зерно и продукты его переработки. Методика выполнения измерений массовой доли белка, влажности, зольности, белизны, числа падения, количества и качества клейковины с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области
Утверждена Белорусским государственным институтом метрологии 28.07.2008 г.

[10] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 3776-2011 Методика выполнения измерений физико-химических показателей зерна и продуктов его переработки с применением метода инфракрасной спектроскопии пропускания.
Утверждена Белорусским государственным институтом метрологии 11.04.2011

[11] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 2170-2004 Сырье и продукты пищевые. Методика определения массовой доли ртути методом беспламенной абсорбции.
Утверждена Белорусским государственным институтом метрологии 27.12.2004

[12] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 3320-2010 Определение содержания витамина B_6 в кондитерских изделиях и пищевых концентратах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена Белорусским государственным институтом метрологии 05.03.2010

[13] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 2146-2004 Методика определения фолиевой кислоты в обогащенных продуктах питания
Утверждена Белорусским государственным институтом метрологии 15.11.2004

[14] Методические указания по проведению санитарно-микробиологического контроля на хлебопекарных предприятиях
Утверждены главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 02.10.2002

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, 5, Поправка)

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 11.12.2013. Подписано в печать 23.12.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,20 Уч.-изд. л. 1,07 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru