ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2078-2010

МАК ПИЩЕВОЙ

Технические условия

МАК ХАРЧОВЫ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 633.854.492(083.74)(476) МКС 67.200.20 КП 03

Ключевые слова: пищевой мак, семена, технические условия

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)

ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 июня 2010 г. № 36

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 12094-76)

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (февраль 2014 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2013 г. (ИУ ТНПА № 12-2013), Поправкой (ИУ ТНПА № 1-2014)

© Госстандарт, 2014

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 Типы 2
4 Технические требования 2
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 6
7 Транспортирование и хранение 8
8 Гарантии изготовителя 8
Библиография 9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МАК ПИЩЕВОЙ
Технические условия

МАК ХАРЧОВЫ
Тэхнічныя ўмовы

Food poppy
Specification

Дата введения 2010-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на семена масличного пищевого мака Papaver somniferum Linnaeus (далее – пищевой мак), предназначенные для применения в пищевой промышленности, а также для реализации в торговой сети.

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

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 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

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 7247-2006 Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10852-86 Семена масличные. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 10853-88 Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями

ГОСТ 10854-88 Семена масличные. Методы определения сорной, масличной и особо учитываемой примеси

ГОСТ 10856-96 Семена масличные. Метод определения влажности

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13502-86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

Издание официальное

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха

ГОСТ 29141-91 (ИСО 664-90) Семена масличных культур. Выделение пробы для анализа из средней пробы

ГОСТ 29142-91 (ИСО 542-90) Семена масличных культур. Отбор проб

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

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

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

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

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) 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)

3 Типы

3.1 Пищевой мак в зависимости от цвета семян подразделяют на типы, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Тип	Цвет семян	Содержание семян других типов, %, не более
I	Голубоватый, серый и серо-голубой	15,0
II	Белый и желтый	15,0
III	Бурый, буро-коричневый и коричневый	15,0

3.2 Пищевой мак, не удовлетворяющий требованиям по содержанию семян мака других типов, определяют как смесь типов с указанием состава в процентах.

4 Технические требования

4.1 По органолептическим показателям пищевой мак должен соответствовать требованиям, установленным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Целые, сухие (без избыточной внешней влаги) семена пищевого мака, незагрязненные (чистые), т. е. без наличия видимых посторонних веществ, доброкачественные; не допускается присутствие семян со следами гниения или порчи, идентифицируемых органолептически и делающих их непригодными для пищевых целей
Цвет	Свойственный типу семян пищевого мака
Вкус	Свойственный данному продукту, без постороннего привкуса, не кислый, не горький, не прогорклый
Запах	Свойственный нормальным семенам пищевого мака (без затхлого, плесневого и постороннего запахов)

4.2 По физико-химическим показателям пищевой мак должен соответствовать требованиям, установленным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	7,5
Содержание масличной примеси (семена рапса, сурепицы, рыжика), %, не более	0,2
В том числе:	
– недозрелых семян пищевого мака, не более	0,1
– проросших семян;	Не допускается
– семян белены, не более	0,01
– семян с явно измененным цветом ядра: испорченных самосогреванием или сушкой, обугливших, прогнивших, заплесневевших, поджаренных	Не допускается
Содержание сорной примеси:	
– сорной (органической) примеси: частиц листьев, стеблей, коробочек, корзинок, стручков, маковой соломки, а также крупных семян сорных и культурных растений (в том числе масличных);	Не допускается
– минеральной примеси: комочков земли, камешков, гальки, песка	Не допускается
Содержание семян клещевины	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
Содержание металлической примеси	Не допускается

4.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов в пищевом маке должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1] – [3].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4 Содержание бактерий рода Salmonella не допускается в 25 г пробы пищевого мака.

4.5 Содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [4].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.6 Упаковка

4.6.1 Пищевой мак фасуют в потребительскую упаковку номинальной массой не более 200 г: пакеты из бумаги – по ГОСТ 7247, ГОСТ 13502, пакеты из полимерных материалов – по ГОСТ 12302, целлофана – по ГОСТ 7730, пленки полипропиленовой – по ТНПА.

4.6.2 Пищевой мак, предназначенный для применения в пищевой промышленности, фасуют непосредственно в транспортную упаковку массой нетто до 50 кг: мешки – по ГОСТ 30090, четырех-, пятислойные бумажные мешки – по ГОСТ 2226, мешки полипропиленовые с полиэтиленовыми мешками-вкладышами – по ГОСТ 19360.

4.6.3 Пищевой мак, фасованный в потребительскую упаковку, должен быть упакован в транспортную упаковку: ящики из древесины и древесных материалов – по ГОСТ 11354, фанерные – по ГОСТ 10131, из гофрированного картона – по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512. Масса нетто транспортной упаковки – не более 20 кг. В единице транспортной упаковки должен быть фасованный пищевой мак одного типа и одной номинальной массы.

4.6.4 Допускается транспортную упаковку упаковывать в пленку термоусадочную – по ГОСТ 25951, формировать в транспортные пакеты – по ГОСТ 26663, ГОСТ 23285.

Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы транспортной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов транспортной упаковки без их деформации.

4.6.5 Допускается использовать возвратную транспортную упаковку для упаковывания продукции, фасованной в потребительскую упаковку. Возвратная транспортная упаковка должна быть прочной, сухой, чистой, с удаленной старой маркировкой.

4.6.6 Для пищевого мака в потребительской упаковке допускаемые отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества пищевого мака не должны превышать значения, установленные в СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

4.6.7 Требования к количеству пищевого мака, содержащегося в потребительской упаковке, и партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

4.6.8 Потребительская и транспортная упаковка должна быть укупорена любым способом, обеспечивающим сохранность продукции в процессе транспортирования и хранения.

4.6.9 Допускается использование других типов упаковки, упаковочных и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и/или разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность пищевого мака в процессе транспортирования, хранения и реализации.

4.6.1 – 4.6.9 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.6.10 Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании пищевого мака, должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

4.7 Маркировка

4.7.1 Маркировку потребительской упаковки с пищевым маком осуществляют в соответствии с ТР ТС 022.

Маркировка потребительской упаковки должна содержать следующую информацию:

– наименование продукта;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя и упаковщика (при упаковывании пищевого мака не в месте его изготовления), уполномоченного изготовителем лица (при наличии), импортера (при наличии);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– тип семян;

– номинальную массу;

– пищевую ценность;

– дату изготовления и упаковывания (при упаковывании пищевого мака не в месте его изготовления);

– условия хранения и срок годности;

– обозначение настоящего стандарта;

– информацию о подтверждении соответствия;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

4.7.2 Маркировку наносят на каждую единицу потребительской упаковки на этикетку или на упаковочный материал путем нанесения четкого оттиска по трафарету или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской. Допускается нанесение маркировки иным способом, не противоречащим требованиям ТР ТС 022.

4.7.3 Маркировку транспортной упаковки осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 022 с нанесением по ГОСТ 14192 манипуляционного знака «Беречь от влаги».

4.7.4 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую информацию о продукции:

– наименование продукта;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– тип семян;

– массу нетто и массу брутто;

– количество единиц транспортной упаковки (при формировании транспортных пакетов);

– пищевую ценность;

– номер партии;

– количество упаковочных единиц и номинальную массу упаковочной единицы (для пищевого мака в потребительской упаковке, упакованного в транспортную упаковку);

– условия хранения;

– дату изготовления и упаковывания (при упаковывании пищевого мака не в месте его изготовления);

– срок годности;

– обозначение настоящего стандарта;

– информацию о подтверждении соответствия.

4.7.5 В случае, если маркировка на транспортной упаковке при обандероливании четко просматривается, допускается не наносить маркировку на боковые (торцовые) поверхности транспортного пакета. В этом случае на ярлыки (листы-вкладыши) наносят недостающую информацию о числе мест и массе брутто. Ярлыки (листы-вкладыши) вкладывают или прикрепляют любым способом, обеспечивающим сохранность информации при транспортировании, хранении и реализации.

4.7.1 – 4.7.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.7.6 При использовании сырья, полученного из генетически модифицированных организмов (ГМО), в маркировке необходимо указывать сведения об их наличии.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 10852 и настоящему стандарту. Определение партии – по ГОСТ 10852, с учетом следующих дополнений для пищевого мака в потребительской упаковке: «имеющая один и тот же вид и тип упаковки и одно и то же значение номинальной массы и способ упаковывания».

5.2 Для контроля качества упаковки и маркировки транспортной упаковки пищевого мака из партии должна быть отобрана выборка в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Количество единиц транспортной упаковки в партии, шт.	Количество единиц транспортной упаковки, подвергаемых контролю, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	Все единицы	0	1
От 16 до 200 включ.	15	0	1
Св. 200	25	1	2

5.3 Для контроля массы нетто для пищевого мака, фасованного непосредственно в транспортную упаковку, из выборки по 5.2 отбирают выборку объемом не менее трех упаковочных единиц.

5.4 Для контроля качества упаковки и маркировки пищевого мака в потребительской упаковке из отобранных по 5.2 единиц транспортной упаковки отбирают выборку в соответствии с таблицей 5.

Таблица 5

Масса нетто единицы потребительской упаковки, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 25 включ.	200	10	11
От 26 до 50 включ.	125	7	8

5.5 Для контроля содержимого упаковочной единицы (масса пищевого мака в потребительской упаковке) и среднего содержимого партии фасованного пищевого мака в потребительской упаковке от каждой партии отбирают случайную выборку. Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 6.

Таблица 6

Объем партии, шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 25 включ.	5	0	1
От 26 до 150 включ.	20	1	2
От 151 до 280 включ.	32	2	3
От 281 до 500 включ.	50	3	4
От 501 до 1200 включ.	80	5	6

Окончание таблицы 6

Объем партии, шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
От 1201 до 3200 включ.	125	7	8
От 3201 до 10000 включ.	200	10	11
От 10001 до 35000 включ.	315	14	15
Св. 35000	500	21	22

Партия фасованного пищевого мака в потребительской упаковке с одинаковой номинальной массой по показателям «содержимое упаковочной единицы» и «среднее содержимое партии» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

– среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанной в маркировке;

– количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 4.6.6) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в таблице 6;

– не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 4.6.6.

5.6 Для определения органолептических и физико-химических показателей пищевого мака представительную выборку по 5.5 или выборку по 5.3 используют для составления объединенной пробы пищевого мака (определение проводится после контроля массы пищевого мака в потребительской упаковке и среднего содержимого партии).

5.7 Партию (кроме показателей, указанных в 5.5) принимают, если число единиц продукции в выборке, не отвечающих требованию настоящего стандарта по контролируемому показателю, меньше или равно приемочному числу, указанному в таблицах 4 и 5, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

5.8 Органолептические и физико-химические показатели, масса нетто для пищевого мака в транспортной упаковке, масса пищевого мака в потребительской упаковке, среднее содержимое партии фасованных товаров, соблюдение предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы в потребительской упаковке от номинального количества, состояние упаковки и качество маркировки пищевого мака контролируют в каждой партии.

5.2 – 5.8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.9 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и бактерий рода Salmonella осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.10 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5.11 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей (физико-химических, микробиологических или показателей безопасности) проводят повторный контроль на удвоенной выборке, отобранной от той же партии. Контроль проводят только по показателю, по которому выявлено несоответствие. При повторном получении неудовлетворительных результатов партию пищевого мака бракуют.

Результаты повторного контроля являются окончательными.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 10852, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 29141, ГОСТ 29142.

6.2 Определение внешнего вида – визуально, цвета и запаха – по ГОСТ 27988, вкуса – органолептически.

6.3 Определение влажности – по ГОСТ 10856.

6.4 Определение сорной, металлической и масличной примеси, клещевины, белены – по ГОСТ 10854.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.5 Определение зараженности вредителями – по ГОСТ 10853.

6.6 Качество упаковки и маркировки транспортной и потребительской упаковки определяют визуально путем осмотра каждой отобранной единицы упаковки по 5.2 – 5.4.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.7 Определение микотоксинов – по ГОСТ 30711 или методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

6.8 Определение содержимого упаковочной единицы (масса пищевого мака в потребительской упаковке), среднего содержимого партии фасованного пищевого мака

6.8.1 Измерительное оборудование

Масса фасованного пищевого мака в потребительской упаковке с одинаковой номинальной массой определяется на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов d в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 7.

Таблица 7

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов d, не более, г
Менее 10	0,1
От 10 до 50 включ.	0,2
Св. 50	0,5

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

6.8.2 Определение содержимого упаковочной единицы (массы пищевого мака в потребительской упаковке)

Массу фасованного пищевого мака в потребительской упаковке m_i определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 5.5, как разность массы брутто и массы потребительской упаковки с погрешностью, не превышающей $^1/_5$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 4.6.6, по формуле

$$m_i = m_{бpi} - m_{упi}, \quad (1)$$

где $m_{бpi}$ – значение массы i-й упаковочной единицы (масса брутто), г;

$m_{упi}$ – значение массы упаковки i-й упаковочной единицы, г.

Для каждой упаковочной единицы выборки определяют отрицательное отклонение в граммах от номинальной массы.

6.8.3 Определение среднего содержимого партии фасованного пищевого мака в потребительской упаковке

На основании рассчитанных по формуле (1) значений массы фасованного пищевого мака в потребительской упаковке m_i рассчитывают среднее арифметическое (среднее содержимое партии) $\overline{m}$ по формуле

$$\overline{m} = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} m_i, \quad (2)$$

где m_i – значение массы i-й упаковочной единицы, г;

n – объем выборки согласно таблице 6.

Полученное значение сравнивают с номинальной массой и проверяют соблюдение первого критерия приемки партии, указанного в 5.5.

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

6.8.1 –6.8.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6.8.4 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы

Для партии фасованного пищевого мака рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$ и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$ по формулам:

$$x_{доп} = K_{ном} - T, \quad (3)$$

$$t_{ниж} = K_{ном} - 2T, \quad (4)$$

где $K_{ном}$ – номинальная масса продукта, г;

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы согласно 4.6.6, г.

Отрицательное отклонение каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с пределом допускаемых отрицательных отклонений T и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимального допускаемого значения содержимого $x_{доп}$, в том числе у которых нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$.

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в таблице 6, также определяют наличие браковочных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии, указанных в 5.5.

6.9 Определение содержания бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519.

6.10 Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или методикам, утвержденным в установленном порядке.

6.11 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке и включенным в [5].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.12 (Исключен, Изм. № 1)

7 Транспортирование и хранение

7.1 Пищевой мак транспортируют любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте соответствующего вида.

При перевозке пищевого мака транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными вредителями, без постороннего запаха.

7.2 Пищевой мак хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 75 % и температурой не более 30 °С.

7.3 Помещения для хранения пищевого мака должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение пищевого мака вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

7.4 Срок годности пищевого мака устанавливается изготовителем в соответствии с [6].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие пищевого мака требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[3] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

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

[5] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн.: БелГИМ

[6] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 03.02.2014. Подписано в печать 06.02.2014. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,51 Уч.-изд. л. 0,65 Тираж 2 экз. Заказ 186

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