МКС 67.060

к СТБ 2324-2013 Хлопья овсяные «Экстра». Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.3.1	**4.3.1** Для изготовления овсяных хлопьев применяют овес 1 класса, соответствующий требованиям ГОСТ 28673.	**4.3.1** Для изготовления овсяных хлопьев применяют овес 1 – 3 классов, соответствующий требованиям ГОСТ 28673.

(ИУ ТНПА № 11-2013)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2324-2013

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ «ЭКСТРА»

Технические условия

ШМАТКІ АЎСЯНЫЯ «ЭКСТРА»

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 664.785.3(083.74)(476) МКС 67.060 КП 03

Ключевые слова: хлопья овсяные, технические требования, требования безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, гарантии изготовителя

ОКП РБ 15.61.33.331

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 государственным учреждением «Центральная научно-исследовательская лаборатория хлебопродуктов»

ВНЕСЕН Департаментом по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 23 июля 2013 г. № 38

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 21149-93 в части требований к хлопьям овсяным «Экстра»)

© 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 Технические требования 2
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 6
8 Гарантии изготовителя 6
Приложение А (обязательное) Характеристики примесей в овсяных хлопьях 7
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендации по применению 8
Приложение В (справочное) Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта 9
Приложение Г (обязательное) Перечень реквизитов удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов 10
Библиография 11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ «ЭКСТРА»
Технические условия

ШМАТКІ АЎСЯНЫЯ «ЭКСТРА»
Тэхнічныя ўмовы

Oat flakes «EXTRA»
Specifications

Дата введения 2014-03-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овсяные хлопья «Экстра» (далее – овсяные хлопья), предназначенные для реализации на 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 015/2011 О безопасности зерна

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТС ТР 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТКП 185-2009 (02150) Правила по хранению зерна, маслосемян, муки и крупы

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.

СТБ 1910-2008 Зернопродукты. Смеси композитные. Общие технические условия

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

ГОСТ 2228-81 Бумага мешочная. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Метод определения органолептических показателей развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев

ГОСТ 26312.3-84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 26312.4-84 Крупа. Метод определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра

ГОСТ 26312.5-84 Крупа. Методы определения зольности

ГОСТ 26312.6-84 Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев

ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ 27186-86 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 28673-90 Овес. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

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

ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ГОСТ 27186, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 хлопья овсяные «Экстра» № 1: Хлопья кремового цвета с коричневым оттенком с развариваемостью 15 мин, получаемые путем пропаривания и плющения целой овсяной крупы.

3.2 хлопья овсяные «Экстра» № 2: Хлопья кремового цвета с коричневым оттенком с развариваемостью 10 мин, получаемые путем пропаривания и плющения резаной овсяной крупы.

3.3 хлопья овсяные «Экстра» № 3: Хлопья от светло-серого до светло-коричневого цвета разных оттенков с развариваемостью 5 мин, получаемые путем пропаривания и плющения мелкорезаной овсяной крупы.

3.4 технологический регламент: Технологический документ, устанавливающий технологические методы, порядок ведения и нормы технологического режима с указанием применяемого оборудования и технических средств изготовления продукции определенного вида или группы продукции с общими технологическими признаками, обеспечивающие безопасное ведение работ и охрану окружающей среды.

4 Технические требования

4.1 Овсяные хлопья должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться в соответствии с [1] и технологическим регламентом, с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 В зависимости от времени варки овсяные хлопья подразделяют на три группы, обозначенные номерами:

– № 1;

– № 2;

– № 3.

4.2.2 По органолептическим, физико-химическим показателям овсяные хлопья должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение для овсяных хлопьев		
	№ 1	№ 2	№ 3
1 Внешний вид, цвет	Овальные, круглые с неровными краями хлопья крупных размеров кремового цвета с коричневым оттенком. Допускаются дробленые частицы овсяных хлопьев	Овальные, круглые или другой формы с неровными краями хлопья средних размеров кремового цвета с желтым оттенком. Допускаются дробленые мелкие частицы овсяных хлопьев	Различной формы с неровными краями мелкие хлопья от светло-серого до светло-коричневого цвета разных оттенков
2 Вкус	Свойственный овсяным хлопьям, без постороннего привкуса, некислый, негорький		
3 Запах	Свойственный овсяным хлопьям, без затхлого, плесневого или другого постороннего запаха		
4 Влажность, %, не более	12,0	12,0	12,0
5 Зольность, %, не более	2,1	2,1	2,1
6 Кислотность, градус кислотности, не более	5,0	5,0	5,0
7 Сорная примесь, %, не более в том числе:	0,30	0,30	0,30
а) минеральная примесь, не более	0,03	0,03	0,03
б) вредная примесь, не более в том числе софора лисохвостая и вязель разноцветный, не более головня, спорынья, не более особо учитываемая примесь – куколь, не более	0,06 0,02 0,02 0,02	0,06 0,02 0,02 0,02	0,06 0,02 0,02 0,02
в) цветковые пленки (свободные и полученные в результате отделения от необрушенных целых и плющеных зерен)	0,07	0,07	0,07
г) испорченные хлопья, не более	0,14	0,14	0,14
8 Развариваемость, мин	15	10	5
9 Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается		
10 Металломагнитная примесь, мг/кг: – размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0	3,0	3,0
– размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается		
Примечания 1 При определении содержания цветковых пленок необрушенные, целые и плющеные зерна должны обязательно освобождаться от оболочек. 2 Характеристики примесей в овсяных хлопьях приведены в таблице А.1 приложения А.			

4.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в овсяных хлопьях не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [2] (пункт 4.3), [4] (пункт 4.3).

4.2.4 Содержание радионуклидов в овсяных хлопьях не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3], [4].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления овсяных хлопьев применяют овес 1 класса, соответствующий требованиям ГОСТ 28673.

4.3.2 По показателям безопасности овес, предназначенный для изготовления овсяных хлопьев, должен соответствовать ТР ТС 015, ТР ТС 021, [2] (пункты 4.1 и 4.10), [4] (пункт 4.1).

4.3.3 Содержание радионуклидов в овсе не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3], [4].

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка – по ГОСТ 26791 и настоящему стандарту.

4.4.2 Допускается упаковывать овсяные хлопья в потребительскую упаковку без внутреннего пакета и в другие типы потребительской упаковки по другим ТНПА, соответствующие требованиям ТР ТС 005, разрешенные к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

4.4.3 Допускается фасованные в потребительскую упаковку овсяные хлопья упаковывать в мешки из полипропиленовых пленочных нитей по другим ТНПА, соответствующих требованиям ТР ТС 005, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

4.4.4 Овсяные хлопья упаковывают в бумажные 4 – 5-слойные мешки марки ПМ по ГОСТ 2226, в мешки из полипропиленовых пленочных нитей по другим ТНПА, соответствующих требованиям ТР ТС 005, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

4.4.5 Требования к партии, к количеству фасованных овсяных хлопьев, содержащихся в упаковочных единицах, в том числе к пределам допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, – по СТБ 8019.

Пределы допускаемых положительных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованных овсяных хлопьев должны соответствовать значениям, установленным для допускаемых отрицательных отклонений. Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не подлежат государственному метрологическому надзору.

4.4.6 Упаковка, используемая при упаковывании овсяных хлопьев, должна обеспечивать качество, безопасность и сохранность овсяных хлопьев в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской упаковки

Маркировка потребительской упаковки с овсяными хлопьями – по ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 26791. Маркировку наносят непосредственно на каждую единицу потребительской упаковки с указанием следующих реквизитов, характеризующих продукцию:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта, номера;
– количества продукта (г);
– даты изготовления;
– срока годности;
– условий хранения;
– рекомендаций по приготовлению (приложение Б);
– обозначения настоящего стандарта;
– штрихового идентификационного кода;
– пищевой ценности (информация о пищевой ценности приведена в таблице В.1 приложения В);
– информации о подтверждении соответствия (при наличии).

4.5.2 Транспортная маркировка

Транспортная маркировка – по ТР ТС 022, ГОСТ 26791. На каждую транспортную упаковку с овсяными хлопьями должен быть нанесен штамп, приклеен или пришит маркировочный ярлык с указанием следующей информации о продукции:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта, номера;
– количества продукта (кг);

– номинального количества (г) в упаковочной единице и количества упаковочных единиц;
– даты изготовления;
– срока годности;
– условий хранения;
– рекомендаций по приготовлению (при упаковывании непосредственно в транспортную упаковку);
– пищевой ценности (при упаковывании непосредственно в транспортную упаковку);
– обозначения настоящего стандарта;
– информации о подтверждении соответствия (при наличии).

4.5.3 На транспортную упаковку с овсяными хлопьями наносится манипуляционный знак «Беречь от влаги» по ГОСТ 14192.

4.5.4 Маркировочный ярлык должен быть изготовлен 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 должна быть не менее 60 $см^2$. Рекомендуемое соотношение сторон – 2 : 3.

4.5.5 Цвет шрифта на ярлыках для овсяных хлопьев должен быть черный.

4.5.6 При изготовлении овсяных хлопьев из сырья, полученного из генетически модифицированных источников, в маркировке указывают информацию об их наличии.

5 Правила приемки

5.1 Овсяные хлопья принимают партиями. Под партией понимают определенное количество овсяных хлопьев одного номера, однородное по качеству, изготовленное за одну смену, предназначенное для одновременной приемки, отгрузки или хранения, в упаковке одного типа.

5.2 Каждая партия овсяных хлопьев должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов установленной формы (приложение Г).

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, но не реже 1 раза в полугодие.

5.4 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

5.5 Органолептические, физико-химические показатели (кроме зольности и развариваемости), содержимое в потребительской упаковке и отклонение от номинального количества, массу нетто в транспортной упаковке (при упаковывании овсяных хлопьев непосредственно в транспортную упаковку), состояние упаковки и качество маркировки контролируют в каждой партии.

5.6 Контроль зольности и развариваемости осуществляют не реже 1 раза в полугодие.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному показателю, по нему проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой из той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

5.8 Соблюдение требований к партии фасованных овсяных хлопьев контролируют в соответствии с порядком, установленным изготовителем.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб овсяных хлопьев – по ГОСТ 26312.1, СТБ 1036, СТБ 1053.

6.2 Определение сорной примеси – по ГОСТ 26312.4.

6.3 Определение цвета, вкуса, запаха и развариваемости – по ГОСТ 26312.2. Внешний вид определяют визуально при определении цвета овсяных хлопьев.

6.4 Определение влажности – по ГОСТ 26312.7.

6.5 Определение металломагнитной примеси – по ГОСТ 20239.

6.6 Определение кислотности – ГОСТ 26312.6.

6.7 Определение зольности – ГОСТ 26312.5.

6.8 Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 26312.3. Загрязненностью считают наличие в крупе мертвых вредителей.

6.9 Подготовка и минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929; определение содержания токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927 или по [5], ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, микотоксинов – по ГОСТ 30711, [6] – [11].

6.10 Содержание радионуклидов определяют по методикам, включенным в [12].

6.11 Определение содержания пестицидов – по [13] – [14].

6.12 Определение содержимого потребительской упаковки и отклонений от номинального количества – по СТБ 1910 (пункт 6.11).

6.13 Массу нетто овсяных хлопьев, упакованных непосредственно в транспортную упаковку, определяют по разности между массой брутто и массой транспортной упаковки.

Определение массы брутто и массы транспортной упаковки осуществляют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 50 кг, с ценой деления 5 г. Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики, обеспечивающих требуемую точность измерений и прошедших метрологический контроль.

6.14 Контроль состояния упаковки и качество маркировки осуществляют визуально.

6.15 Контроль соблюдения требований к партии осуществляют по методикам выполнения измерений (контроля), разработанным изготовителем продукции.

Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с правилами, принятыми у изготовителя.

6.16 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 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование овсяных хлопьев – по ГОСТ 26791.

7.2 Допускается транспортирование овсяных хлопьев железнодорожным транспортом в групповой упаковке массой нетто не более 15 кг.

7.3 Хранение – по ТКП 185 и настоящему стандарту.

7.4 Овсяные хлопья 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 20 °С.

7.5 Срок годности овсяных хлопьев – 6 мес с даты изготовления.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие овсяных хлопьев требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Характеристики примесей в овсяных хлопьях

Таблица А.1

Наименование примеси	Характеристика
Сорная примесь: а) минеральная примесь б) органическая примесь в) вредная примесь г) особо учитываемая примесь д) испорченные хлопья	 Песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака Цветковые пленки Головня, спорынья, вязель разноцветный, софора лисохвостая Куколь Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся – все с явно измененным цветом эндосперма
Примечание – Обработанные сплющенные зерна пшеницы, полбы, ржи и ячменя в числе примесей не учитывают.	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по приготовлению

В кипящую воду или молоко, непрерывно помешивая, небольшими порциями всыпают овсяные хлопья.

Жидкости следует брать по собственному усмотрению, но не менее 500 мл на каждые 100 г овсяных хлопьев.

Соль, сахар, масло добавляют по вкусу.

Время варки овсяных хлопьев:

– № 1 – 15 мин;

– № 2 – 10 мин;

– № 3 – 5 мин.

Приложение В
(справочное)

Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта

Таблица В.1 – Основные показатели пищевой ценности 100 г продукта

Наименование показателя	Овсяные хлопья		
	№ 1	№ 2	№ 3
Энергетическая ценность, кДж (ккал)	1507 (360)	1507 (360)	1503 (359)
Белок, %	12,8	12,8	12,6
Жир, %	6,1	6,1	6,1
Углеводы, %	63,6	63,6	63,4
Усваиваемые углеводы, в том числе:			
– моно- и дисахариды, %	1,8	1,8	1,8
– крахмал, %	61,8	61,8	61,6
Пищевые волокна, %, в том числе:	6,2	6,2	6,0
– клетчатка, %	3,0	3,0	2,8
Минеральные вещества, мг:			
– магний	129		
– фосфор	328		
– кальций	52		
– железо	3,6		
– калий	330		
– натрий	20		
Витамины, мг:			
– B1	0,45		
– B2	0,10		
– PP	1,0		

Приложение Г
(обязательное)

Перечень реквизитов удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Г.1 Дата оформления и номер удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Г.2 Наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя.

Г.3 Количество продукта в упаковочной единице, количество упаковочных единиц, тип тары.

Г.4 Наименование продукта, номер.

Г.5 Дата изготовления.

Г.6 Обозначение настоящего стандарта.

Г.7 Результаты испытаний по органолептическим, физико-химическим показателям и отметки о контроле показателей безопасности, предусмотренных настоящим стандартом.

Г.8 Информация о подтверждении соответствия (при наличии).

Г.9 Срок годности, условия хранения.

Г.10 Подтверждение о соответствии овсяных хлопьев требованиям настоящего стандарта.

Г.11 Подпись лица, ответственного за выдачу удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, заверенная печатью.

Библиография

[1] Правила организации и ведения технологического процесса на крупяных предприятиях
Утверждены Министерством хлебопродуктов СССР 1 сентября 1990 г.

[2] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63

[3] 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

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

[5] Инструкция 4.1.10-15-52-2005 Обнаружение и определение общей ртути в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 4 ноября 2005 г. № 169

[6] МВИ.МН 2559-2006 Методика выполнения измерения афлатоксинов с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Фаст Афлотоксин SC» в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки
БелГИМ, 2006 г.

[7] МВИ.МН 2477-2006 Методика выполнения измерения ДОН с использованием тест-системы «Ридаскрин ® ФАСТ ДОН» в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки
БелГИМ, 2006 г.

[8] МВИ.МН 2478-2006 Методика выполнения измерения зеараленона с использованием тест-системы «Ридаскрин ® ФАСТ Зеараленон» в зерновых, зернобобовых культурах и продуктах их переработки
БелГИМ, 2006 г.

[9] МВИ.МН 2479-2006 Методика выполнения измерения Т-2 токсина с использованием тест-системы «Ридаскрин ® ФАСТ Т-2 токсин» в зерновых, зернобобовых культурах и продуктах их переработки
БелГИМ, 2006 г.

[10] МВИ.МН 2785-2007 Методика выполнения измерения содержания афлатоксина В1 в зерновых и зерно-бобовых культурах и продуктах их переработки, чае, орехах, специях, зеленом кофе, детском питании на зерновой основе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Афлатоксин В1 30/15 производства R-Biopnarm (Германия)»
БелГИМ, 2007 г.

[11] МВИ.МН 2480-2006 Методика выполнения измерения охратоксина А с использованием тест-системы «Ридаскрин ® ФАСТ Охратоксин А» в зерновых, зернобобовых культурах и продуктах их переработки
БелГИМ, 2006 г.

[12] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь
Минск: БелГИМ

[13] Методические указания по определению хлорорганических пестицидов (гамма-изомера ГХЦГ, альфа-изомера ГХЦГ, гептахлора, альдрина, кельтана, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при совместном присутствии в воде хроматографическими методами
Утверждены Министерством здравоохранения СССР 1 июля 1986 г. № 4120-89

[14] Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены Министерством здравоохранения СССР 28 января 1980 г. № 2142-80

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 08.08.2013. Подписано в печать 06.09.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,74 Уч.-изд. л. 0,61 Тираж 7 экз. Заказ 801

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