ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПНСТ 279— 2018

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» («Роскачество»)

2 ВНЕСЕН Проектным техническим комитетом по стандартизации ПТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 июня 2018 г. № 18-пнст

Правила применения настоящего стандарта и проведения его мониторинга установлены в ГОСТ Р 1.16—2011 (разделы 5 и 6).

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии собирает сведения о практическом применении настоящего стандарта. Данные сведения, а также замечания и предложения по содержанию стандарта можно направить не позднее чем за 4 мес до истечения срока его действия разработчику настоящего стандарта по адресу: 115184 Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12 и/или в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии по адресу: 109074 Москва, Китайгородский проезд, д. 7, стр. 1.

*В случае отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты» и также будет размещена на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2018

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях 2
4 Методы контроля 3
Приложение А (обязательное) Отбор проб/формирование выборки 4
Библиография 5

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

Russian system of quality. Comparative testing of wheat bakery flour of high grade

Срок действия — с 2018—10—01
до 2021—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает характеристики и правила отбора проб объекта сравнительных испытаний — пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта (далее — мука) с целью предоставления информации потребителям, которая поможет им сделать обоснованный выбор, соответствующий их потребностям.

Настоящий стандарт разработан в развитие ГОСТ Р 54941.

Настоящий стандарт не применим для обязательного подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 9404 Мука и отруби. Метод определения влажности

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

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

ГОСТ 26361 Мука. Метод определения белизны

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27493 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

ГОСТ 27494 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 27495 Мука. Метод определения автолитической активности

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

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

ГОСТ 27560 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27669 Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба

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

ГОСТ 27839 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

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

Издание официальное

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

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

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

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

ГОСТ 31700 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 32689.3 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях

3.1 Сравнительным испытаниям подвергают характеристики пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, установленные в технических регламентах [1]—[3], а также нормативных документах, распространяющихся на пшеничную хлебопекарную муку.

3.2 Характеристики, подвергающиеся испытаниям дополнительно к характеристикам, указанным в 3.1, а также нормативные значения характеристик указаны в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика	Норма
Число падения, с, не менее	250
Кислотное число жира, мгКОН/г жира, не более	50
Качество сырой клейковины, усл. ед. ИДК	60—85

Окончание таблицы 1

Характеристика	Норма
Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или масса не более 0,4 мг), не более	1
Форма хлеба, выпеченного из пшеничной хлебопекарной муки	Правильная, гладкая поверхность золотистого цвета. Мякиш белый с равномерной пористостью и хорошей эластичностью
Объемный выход хлеба, $см^3$/100 г муки, не менее	500
Формоустойчивость, H/D, не менее	0,5

4 Методы контроля

4.1 Отбор проб/формирование выборки — в соответствии с приложением А.

4.2 Определение вкуса, цвета, запаха, хруста — по ГОСТ 27558.

4.3 Определение влажности — по ГОСТ 9404.

4.4 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

4.5 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

4.6 Определение белизны муки — по ГОСТ 26361.

4.7 Определение зольности — по ГОСТ 27494.

4.8 Определение количества и качества клейковины — по ГОСТ 27839.

4.9 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

4.10 Определение числа падения — по ГОСТ 27676.

4.11 Определение органолептических показателей хлеба — по ГОСТ 27669.

4.12 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

4.13 Определение кислотности — по ГОСТ 27493.

4.14 Содержание водорастворимых веществ в муке — по ГОСТ 27495.

4.15 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 33824, методике выполнения измерений [4].

4.16 Определение пестицидов — по ГОСТ 32689.3, [5], [6].

4.17 Определение микотоксинов — по ГОСТ EN 15891, ГОСТ 30711, ГОСТ 31691, ГОСТ 31748, ГОСТ 32587, методическим указаниям [7]—[10].

4.18 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164, методическим указаниям [11].

4.19 Зараженность возбудителем «картофельной болезни хлеба» — по ГОСТ 27669, инструкции [12].

Приложение А
(обязательное)

Отбор проб/формирование выборки

А.1 Цель и назначение отбора проб/формирования выборки (далее — отбор) — получение представительной (репрезентативной) пробы продукции, позволяющей получить объективную информацию о данной партии или продукции в целом с использованием предусмотренных для этой цели методов исследования (анализа).

А.2 Отбор проводят по ГОСТ Р 54941.

А.3 Упакованная в потребительскую упаковку единица продукции является точечной пробой.

А.4 Точечные пробы отбирают из разных мест партии продукции методом случайного отбора.

А.5 При отборе точечных проб проводят контроль внешнего вида продукции. Не допускается проводить отбор проб продукции в поврежденной потребительской упаковке.

А.6 Отбор проб должен исключать повреждение продукции, попадание в продукцию случайных, посторонних примесей.

А.7 Из точечных проб составляют объединенную пробу, обеспечивая при этом усреднение по объему образца. Для формирования объединенной пробы точечные пробы без нарушения потребительской упаковки помещают в групповую упаковку.

А.8 Количество и масса отбираемых единиц продукции должны быть достаточными для формирования и выделения из объединенной пробы средней пробы для выполнения в лаборатории необходимых видов исследований продукции с учетом применяемых методик анализа и количества повторов исследования, удовлетворяющего требованиям статистической достоверности результата, и составлять не менее 5 кг и не менее трех единиц продукции. Массу навески, необходимую для проведения каждого вида исследований, устанавливают методами контроля, указанными в разделе 4 настоящего стандарта.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

[4] Методика выполнения измерений М 04-46—2007 — МВИ массовой доли ртути в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья, кормов, комбикормов и сырья для их производства атомно-абсорбционным методом с использованием анализатора ртути РА-915+ с приставкой ПИРО 915+

[5] Методические указания МУ 1541—76 — Хроматографические методы определения остаточных количеств 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты (2,4-Д) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения

[6] Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Справочное издание / Под ред. М.А. Клисенко. — М.: «Колос»

[7] Методические указания МУ 3184—84 — Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[8] Методические указания МУК 4.1.2204—07 — Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[9] Методические указания МУ 5177—90 — Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах

[10] Методические указания МУК 4.1.1132—02 — Определение остаточных количеств 2,4-Д в воде, зерне, соломе зерновых культур и зерне кукурузы методом газожидкостной хроматографии

[11] Методические указания МУК 2.6.1.1194—03 — Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

[12] Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба

УДК 006.73:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: Российская система качества, сравнительные испытания, пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта, характеристики, нормативное значение, методы контроля

БЗ 7—2018/56

Редактор *Л.И. Нахимова*
Технический редактор *И.Е.Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 28.06.2018. Подписано в печать 09.07.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru