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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34142—
2017**

МУКА ТРИТИКАЛЕВАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» (ФГБНУ «ВНИИЗ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 1 июня 2017 г. № 51)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июня 2017 г. № 597-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34142—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2017

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 3
5 Требования безопасности 5
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Информация о пищевой ценности 7
Библиография 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА ТРИТИКАЛЕВАЯ

Технические условия

Triticale flour. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на тритикалевую муку, вырабатываемую из зерна тритикале.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005—88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.2.003—91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009—83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021—75 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 13586.3—2015 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ EN 15891—2013 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—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

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

Издание официальное

ГОСТ ИСО 21571—2009* Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов

ГОСТ 26361—2013 Мука. Метод определения белизны

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

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 27839—88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

ГОСТ 28001—88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

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

ГОСТ 30483—97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси

ГОСТ 30498—97 (ISO 3093—2016) Зерновые культуры. Определение числа падения

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

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31646—2012 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31748—2012 (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—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32587—2013 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32689.2—2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 34023—2016 Тритикале. Технические условия

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 инфор-

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

мационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186, [1], [2].

4 Технические требования

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

4.2 Тритикалевую муку в зависимости от показателей белизны или зольности, количества и качества клейковины, числа падения, а также крупности помола подразделяют на сорта: Т-60, Т-70, Т-80, Т-120, Т-220.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение для сортов тритикалевой муки				
	Т-60	Т-70	Т-80	Т-120	Т-220
Вкус	Свойственный тритикалевой муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				
Запах	Свойственный тритикалевой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
Цвет	Белый	Белый или белый с кремоватым оттенком	Белый или белый с кремоватым оттенком	Серовато-белый или серовато-кремовый с вкраплениями частиц оболочек	Серый с частичками оболочек
Наличие минеральной примеси	При разжевывании не должно ощущаться хруста				

4.4 По физико-химическим показателям тритикалевая мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение для сортов тритикалевой муки				
	Т-60	Т-70	Т-80	Т-120	Т-220
Влажность, %, не более	15,0				
Зольность, %, не более	0,60	0,70	0,80	1,20	2,20
Белизна, усл. ед. РЗ-БПЛ, не менее	54	48	36	15	Не определяется
Число падения, с, не менее	185	185	160	140	100
Количество клейковины, %, не менее	22	22	20	16	Не ограничивается
Качество клейковины, условных единиц прибора ИДК	50—90				Не ограничивается

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение для сортов тритикалевой муки				
	Т-60	Т-70	Т-80	Т-120	Т-220
Крупность помола, %: остаток на сите (из полиамидной ткани), не более:					
№ 41/43 ПА	2	5	—	—	—
№ 33/36 ПА	—	—	2	—	—
№ 16 ПА	—	—	—	2	—
№ 10,3 ПЧ 270	—	—	—	—	2
проход через сито (из полиамидной ткани):					
№ 45/50 ПА	95	90	80	—	—
№ 41/43 ПА	—	—	—	65	35
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				

Примечание — Показатель «белизна» муки действует взамен показателя «зольность» на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361.

4.5 Влажность тритикалевой муки, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, а также для длительного хранения, — не более 14,5 %.

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

4.7 Требования к сырью

4.7.1 Тритикалевая мука должна вырабатываться из зерна тритикале не ниже первого и второго классов по ГОСТ 34023, которое соответствует требованиям [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.7.2 В зерне тритикале, направляемом в размол после очистки от посторонних примесей, не должно быть более:

- зерен пшеницы — 4,0 %;
- зерновой примеси — 5,0 %, в том числе проросших зерен — 3,0 %;
- сорной примеси (всего) — 0,4 %, в том числе куколя — 0,1 %;
- вредной примеси (всего) — 0,05 %, в том числе:
  горчака ползучего и вязеля разноцветного (в совокупности) — 0,04 %,
  семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой — не допускается;
- минеральная примесь — не допускается;
- фузариозных зерен — 0,3 %.

Примечание — Содержание проросших зерен устанавливают по результатам анализа зерна до очистки.

4.7.3 Каждая партия зерна тритикале, поступающая для производства тритикалевой муки, должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.8 Маркировка

Маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 26791 и [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

4.9 Упаковка

4.9.1 Упаковка — по ГОСТ 26791 и [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.9.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.9.3 Тритикалевую муку, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5 Требования безопасности

5.1 Во время приемки, транспортировании и хранении тритикалевой муки необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

5.2 Склады для размещения тритикалевой муки должны быть оснащены вентиляционными системами по ГОСТ 12.4.021, соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.1.004, иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.

5.3 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.

5.4 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по ГОСТ 12.1.005.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки тритикалевой муки — по ГОСТ 27668.

6.2 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженности и загрязненности тритикалевой муки вредителями хлебных запасов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в соответствии с требованиями законодательства государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб зерна тритикале перед помолом — по ГОСТ 13586.3.

7.2 Отбор проб тритикалевой муки — по ГОСТ 27668.

7.3 Определение цвета, вкуса, запаха и минеральной примеси — по ГОСТ 27558.

7.4 Определение влажности — по ГОСТ 9404.

7.5 Определение зольности — по ГОСТ 27494.

7.6 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

7.7 Определение количества и качества клейковины в муке — по ГОСТ 27839.

7.8 Определение числа падения в муке — по ГОСТ 30498.

7.9 Определение белизны муки — по ГОСТ 26361.

7.10 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.11 Определение содержания примесей — по ГОСТ 30483.

7.12 Определение содержания фузариозных зерен — по ГОСТ 31646 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.14 Определение токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

7.15 Определение микотоксинов:

- афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748;
- дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891;
- зеараленона (Ф-2) — по ГОСТ 28001;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001;
- охратоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587.

7.16 Определение пестицидов — по ГОСТ 32689.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.18 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.19 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

7.20 Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

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

8.3 Тритикалевую муку перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

8.4 При перевозке тритикалевой муки транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

8.5 Тритикалевую муку хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 75 % и температурой не выше 25 °С в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.6 Помещения для хранения тритикалевой муки должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

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

8.7 Сроки годности тритикалевой муки устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Информация о пищевой ценности

А.1 Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Мука сортов				
	Т-60	Т-70	Т-80	Т-120	Т-220
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	790/3290	780/3280	770/3230	760/3170	540/2250
Белки, г	10,1	12,2	16,8	17,7	24,9
Жиры, г	1,0	1,1	1,3	1,6	2,9
Углеводы, г	82,3	81,1	77,7	75,6	47,3

Библиография

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

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 — О безопасности зерна

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

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

УДК 664.761.633.19:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: мука тритикалевая, сорта Т-60, Т-70, Т-80, Т-120, Т-220

БЗ 8—2017/244

Редактор *Л.Л. Штендель*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Кооролева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.07.2017. Подписано в печать 17.07.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 30 экз. Зак. 1174.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru