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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31935— 2012

КРАХМАЛ ПШЕНИЧНЫЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт крахмалопродуктов» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИ крахмалопродуктов Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54-П)

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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 июня 2013 г. № 130-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31935—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53501—2009

6 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

© Стандартинформ, 2013

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 2
4 Технические требования 2
4.1 Характеристики 2
4.2 Требования к сырью 3
4.3 Маркировка 3
4.4 Упаковка 4
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Пищевая ценность 100 г пшеничного крахмала 7
Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРАХМАЛ ПШЕНИЧНЫЙ

Технические условия

Wheat starch. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пшеничный крахмал, получаемый при комплексной переработке зерна пшеницы.

Пшеничный крахмал применяется в различных отраслях пищевой промышленности и для реализации населению в розничной торговле, а также для технических целей.

Требования, обеспечивающие безопасность пшеничного крахмала для жизни и здоровья людей, изложены в 4.1.3—4.2, требования к качеству — в 4.1.1, 4.1.2, требования к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого типа при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 7698—93 Крахмал. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 9353—90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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 13515—91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

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 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

ГОСТ 24583—81 Крахмал и крахмалопродукты. Термины и определения

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

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

Издание официальное

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

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 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 24583, а также термин с соответствующим определением:

кислотность: Объем раствора гидроокиси натрия концентрацией 0,1 моль/дм^3 (0,1 н) на нейтрализацию кислот и кислых солей, содержащихся в 100 г сухого вещества крахмала.

4 Технические требования

Пшеничный крахмал вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением требований, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1 Характеристики

4.1.1 По органолептическим показателям пшеничный крахмал должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	высшего сорта	первого сорта
Внешний вид	Порошкообразный продукт	
Цвет	Белый, допускается серовато-желтоватый оттенок	
Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха	

4.1.2 По физико-химическим показателям пшеничный крахмал должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика	
	высшего сорта	первого сорта
Массовая доля влаги, %, не более	14	14
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,20	0,30
Кислотность, $см^3$, не более	20	25
Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,3	0,5

4.1.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в пшеничном крахмале не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.4 Микробиологические показатели пшеничного крахмала не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Для производства пшеничного крахмала применяют:

- зерно пшеницы по ГОСТ 9353 и [1];
- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.2 Допускается использование импортного зерна пшеницы, обеспечивающего качество и безопасность пшеничного крахмала в соответствии с [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка транспортной тары

4.3.1.1 Маркировка транспортной тары (мешка, ящика и мягкого контейнера) — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

4.3.1.2 На каждый мешок с пшеничным крахмалом маркировку наносят типографским способом на ярлык или непосредственно на мешок с использованием трафарета или штампа несмывающейся и не имеющей запаха краской или любым другим способом, обеспечивающим ее четкое изображение.

Ярлык из плотной бумаги или из плотной бумаги на тканевой или трикотажной основе, или из клееного нетканого полотна, или из других материалов закладывают одним концом в горловину мешка и прошивают одновременно с зашиванием мешка.

На бумажные мешки с пшеничным крахмалом допускается наклеивание ярлыка из плотной бумаги.

Допускаются другие способы маркировки, обеспечивающие сохранность информации при транспортировании и хранении.

На мягкие контейнеры ярлык с маркировкой помещают в карман на контейнере.

На каждый ящик маркировку наносят типографским способом на этикетку, наклеиваемую на ящик, или непосредственно на ящик путем четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

В маркировке транспортной тары с крахмалом должна быть указана информация для потребителя:

- наименование и сорт крахмала;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на территории государства, принявшего стандарт (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- номер партии;
- масса нетто;
- число упаковочных единиц и масса нетто упаковочной единицы (для ящиков);
- пищевая ценность;
- условия хранения (надпись: «Хранить при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75 %»);

- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

Информационные сведения о пищевой ценности пшеничного крахмала приведены в приложении А.

4.3.1.3 При транспортировании насыпью информация о товаре указывается в товаро-транспортной документации установленной формы.

4.3.2 Маркировка потребительской тары

На каждую единицу потребительской тары наносят маркировку на русском языке так, чтобы наименование продукта по размеру шрифта было крупнее остальной информации.

Краска, используемая для печати, не должна проникать через упаковку и придавать крахмалу посторонний привкус и запах.

Допускаются другие способы маркировки, обеспечивающие сохранность информации при транспортировании и хранении.

Маркируют потребительскую тару с пшеничным крахмалом в соответствии с [2] с нанесением следующей информации:

- наименования и сорта крахмала;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- наименования и местонахождения организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на территории государства, принявшего стандарт (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- даты изготовления и даты упаковывания;
- массы нетто;
- пищевой ценности;
- условий хранения (надпись: «Хранить при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75 %»);
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

Информация может быть дополнена:

сведениями рекламного характера (при необходимости);

штриховым кодом (при возможности).

4.3.3 В соответствии с условиями контракта в маркировку допускается нанесение любой дополнительной информации.

4.4 Упаковка

Пшеничный крахмал упаковывают в потребительскую тару (пачки и пакеты) с последующей укладкой в транспортную тару, а также непосредственно в транспортную тару в соответствии с [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.1 Допускается упаковывать пшеничный крахмал в мешки массой нетто не более 40 кг или в мягкие специализированные контейнеры разового использования из полипропиленовой ткани для сыпучих продуктов (контейнеры типа «Биг-Бэг») массой нетто 500, 750, 1000 кг, в пачки или пакеты от 200 до 2000 г., а также допускается транспортировать насыпью в специальных транспортных средствах.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто мешка, контейнера от номинального количества — по ГОСТ 8.579, таблица А.2.

4.4.2 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто пачки или пакета от номинального количества — по ГОСТ 8.579, таблица А.1.

4.4.3 Упакованный в потребительскую тару пшеничный крахмал укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, из тарного плоского склеенного картона по ГОСТ 13515.

4.4.4 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

4.4.5 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

4.4.6 Упаковка пшеничного крахмала, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.4.7 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания пшеничного крахмала, должны обеспечивать сохранность качества и безопасности пшеничного крахмала при его перевозках, хранении и реализации.

5 Правила приемки

5 1 Пшеничный крахмал принимают партиями. Партией считают совокупность единиц продукции одного наименования, сорта, изготовленной одним предприятием за одну дату и смену в одинаковой упаковке и оформленной одним документом, удостоверяющим его качество и безопасность.

При транспортировании насыпью в специальных транспортных средствах партией считают каждое транспортное средство.

5.2 Каждая партия пшеничного крахмала должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции, содержащим следующую информацию:

- номер и дату выдачи удостоверения;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на территории государства, принявшего стандарт (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование и сорт крахмала;
- номер партии;
- дату изготовления и дату отгрузки;
- массу партии (число упаковочных единиц и массу нетто упаковочной единицы);
- результаты анализов;
- условия хранения (надпись: «Хранить при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75 %»);
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3 Правила приемки пшеничного крахмала — по ГОСТ 7698 со следующим дополнением:

- для пшеничного крахмала, упакованного в контейнеры, — проверяют каждый контейнер;
- для пшеничного крахмала, упакованного в ящики или групповую упаковку, — 2 % единиц упаковки от числа ящиков или групповых упаковок, но не менее двух единиц упаковки;
- для специализированных транспортных средств — проверяют каждое транспортное средство.

5.4 Проверке состояния упаковки и соответствия маркировки требованиям настоящего стандарта подлежит каждая партия.

5.5 Для проверки показателей качества пшеничного крахмала в потребительской таре объем выборки определяют по таблице 3.

Таблица 3

Масса нетто упаковочной единицы, г	Объем выборки, шт.
От 200 до 300 включ.	30
От 301 до 500 включ.	22
Св. 500	13

5.6 Органолептические и физико-химические показатели (массовую долю влаги и кислотность) определяют в каждой партии, массовую долю общей золы, массовую долю протеина контролируют периодически, но не реже одного раза в десять дней, или по требованию потребителя.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному показателю проводят повторные анализы на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных анализов распространяются на всю партию.

5.8 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в пшеничном крахмале устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к анализу — по ГОСТ 7698, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

6.2 Методы определения внешнего вида — органолептически, цвета и запаха — по ГОСТ 7698.

6.3 Методы определения массовой доли влаги, общей золы, протеина, кислотности — по ГОСТ 7698.

6.4 Методы определения показателей безопасности

6.4.1 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, мышьяка — по ГОСТ 26930, свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

6.4.2 Определение пестицидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.4.3 Определение радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.4.4 Определение микробиологических показателей — мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15, бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) — по ГОСТ 31747, бактерий рода Salmonella — ГОСТ 31659 , дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Пшеничный крахмал транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Пакетирование при транспортировании — по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

Не допускается перевозка пшеничного крахмала в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами.

7.2 Пшеничный крахмал хранят в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов, с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

7.3 Срок годности пшеничного крахмала устанавливает изготовитель в технологических инструкциях. Рекомендуемый срок годности пшеничного крахмала — два года.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г пшеничного крахмала

А.1 Пищевая ценность 100 г пшеничного крахмала приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Пищевая ценность	Пшеничный крахмал	
	высшего сорта	первого сорта
Углеводы, г	85,14	84,92
Калорийность, ккал	342,56	342,88

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880*

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 664.2:006.354 МКС 67.180.20 Н43

Ключевые слова: крахмал пшеничный, термины и определения, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 11.11.2013. Подписано в печать 23.12.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,70. Тираж 91 экз. Зак. 1500.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru