ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53496— 2009

ОТРУБИ ПШЕНИЧНЫЕ И РЖАНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Технические условия

Издание официальное

Б3 9—2009/549

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИЗ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 002 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 декабря 2009 г. № 709-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2010

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
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 1
4 Технические требования 2
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 4
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г диетических отрубей 5
Библиография 6

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОТРУБИ ПШЕНИЧНЫЕ И РЖАНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Технические условия

Wheat and rye dietetic bran. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на диетические пшеничные и ржаные отруби (далее — диетические отруби), вырабатываемые при сортовых помолах пшеницы и ржи и предназначенные для лечебно-профилактического питания в качестве источника пищевых волокон при реализации населению, а также при изготовлении хлебобулочных, кондитерских, макаронных, кулинарных изделий.

Требования к безопасности отрубей изложены в пункте 4.4, требования к качеству — в 4.1 — 4.3, требования к маркировке — в 4.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51865—2002 Изделия макаронные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51916—2002 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен

ГОСТ Р 52466—2005 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

ГОСТ Р 52554—2006 Пшеница. Технические условия

ГОСТ Р 52564—2006 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52830—2007 (ИСО 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

ГОСТ Р 53049—2008 Рожь. Технические условия

ГОСТ Р 53361—2009 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 4403—91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ 7169—66 Отруби пшеничные. Технические условия

ГОСТ 7170—66 Отруби ржаные. Технические условия

ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

Издание официальное

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

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

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

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

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

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. Метод 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 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 Классификация

3.1 Диетические отруби в зависимости от зерновой культуры подразделяют на отруби пшеничные и отруби ржаные.

4 Технические требования

4.1 Диетические отруби производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции [2] с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 По органолептическим показателям отруби пшеничные и ржаные диетические должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика отрубей диетических	
	пшеничных	ржаных
Цвет	Красно-желтый с сероватым оттенком	Серый с коричневым или зеленоватым оттенком
Запах	Свойственный отрубям, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	
Вкус	Свойственный отрубям, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	
Наличие минеральной примеси*	При разжевывании отрубей не должно ощущаться хруста	
* В случае возникновения разногласий при определении наличия минеральной примеси в отрубях пшеничных и ржаных диетических (наличие хруста) определение проводят по ГОСТ Р 51865 по показателю «Зола нерастворимая в 10 % растворе соляной кислоты» с нормой — не более 0,2 %.		

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

4.3 По физико-химическим показателям отруби пшеничные и ржаные диетические должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для отрубей диетических	
	пшеничных	ржаных
Массовая доля влаги, %, не более	7,0	7,0
Массовая доля золы, %, не менее	5,5	5,0
Крупность помола*, %: остаток на сите № 1 из металлотканой сетки, %, не более	5	5
проход через сито № 045 из металлотканой сетки, %, не более	10	10
Металломагнитная примесь, (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или масса не более 0,4 мг) мг в 1 кг отрубей не более	3,0	
Зараженность и загрязненность вредителями	Не допускается	
* Контроль крупности помола осуществляют на ситах металлотканых по [3].		

4.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), микробиологические показатели должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.5 Требования к сырью

4.5.1 При изготовлении диетических отрубей применяют следующее сырье:
пшеницу — по ГОСТ Р 52554;
рожь — по ГОСТ Р 53049;
отруби пшеничные — по ГОСТ 7169;
отруби ржаные — по ГОСТ 7170.

4.5.2 Содержание фузариозных зерен, определяемых по ГОСТ Р 51916, в помольной партии зерна — не более 0,1 %.

4.5.3 Для отрубей, предназначенных для производства диетических отрубей, кислотное число жира — не более 25 мг КОН на 1 г жира.

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка диетических отрубей — по ГОСТ 26791 и ГОСТ Р 51074.

Маркировка диетических отрубей, предназначенных к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

4.6.2 Данные о пищевой и энергетической ценности диетических отрубей приведены в приложении А.

4.7 Упаковка

4.7.1 Отруби пшеничные и ржаные диетические в потребительской таре упаковывают массой нетто от 0,1 до 0,5 кг в пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354.

4.7.2 Отруби пшеничные и ржаные диетические в транспортной таре упаковывают в мешки бумажные марки ПМ по ГОСТ 53361; в мешки тканевые продуктовые по ГОСТ 30090 с полиэтиленовым мешком-вкладышем — по ГОСТ 10354; в мешки тканые полипропиленовые — по ГОСТ Р 52564 с пленочным мешком-вкладышем по ГОСТ 10354 в соответствии с требованиями ГОСТ 19360.

4.7.3 Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность отрубей пшеничных и ржаных диетических и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

---

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

4.7.4 Пределы допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества продукта в одной упаковочной единице — по ГОСТ 8.579.

4.7.5 Отруби пшеничные и ржаные диетические, предназначенные для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки отрубей — по ГОСТ 27668.

5.2 Контроль показателей безопасности — содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, загрязненности, зараженности вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), микробиологических показателей — осуществляет изготовитель продукции в аккредитованных лабораториях в соответствии с программой производственного контроля, разработанной на предприятии-изготовителе, согласованной и утвержденной в соответствии с действующим порядком.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 27668.

6.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста — по ГОСТ 27558 и ГОСТ Р 51865.

6.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9404.

6.4 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 27494.

6.5 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

6.6 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 52466.

6.7 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

6.8 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

6.9 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, микотоксинов, радионуклидов и пестицидов — методами, утвержденными в установленном порядке [4], [5], [6], [7], [8].

6.10 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52818, ГОСТ Р 52830.

6.11 Определение фузариозных зерен — по ГОСТ Р 51916.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

7.2 Транспортирование и хранение диетических отрубей, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

7.3 Диетические отруби хранят при температуре окружающей среды не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %. При хранении диетических отрубей уровень кислотного числа жира не должен превышать 60 мг КОН на 1 г жира.

7.4 Срок годности диетических отрубей устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности диетических отрубей не более шести месяцев со дня изготовления.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г диетических отрубей

Таблица А.1

Показатели	Отруби пшеничные диетические	Отруби ржаные диетические
Массовая доля белка, %	16,0	15,0
Массовая доля жира, %	3,8	3,0
Массовая доля крахмала, %	16,6	15,5
Массовая доля пищевых волокон, %	47,0	45,0
Массовая доля золы, %	5,5	5,0
Витамины, мг %: РР (никотиновая кислота) Е (токоферолы)	 15,5 7,0	 4,0 6,0
Энергетическая ценность, ккал	165	150

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] ТУ 9295-002-00932169—96 Технические условия. Опытный технологический регламент процесса производства отрубей пшеничных диетических и пшеничных зародышевых хлопьев пищевого назначения. Москва. 1996 г.

[3] ТУ 14-4-1374—86 Сетки тканые для мукомольной промышленности

[4] МУ 40—82 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

[6] МУ 1350—75 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей

[7] Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, сб. 5—21 М.1976—1991

[8] МУК 2.6.1. 1194—2003 Радиационный контроль. Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

УДК 664.764:633.11:633.14:006.354 ОКС 67.060 Н36 ОКП 92 9522

Ключевые слова: отруби пшеничные диетические, отруби ржаные диетические, технические требования, требования безопасности, требования к сырью, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 29.03.2010. Подписано в печать 19.04.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 431 экз. Зак. 320.

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