МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖМЫХ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 4—94/181

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ

Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН НПО «Масложирпром» (МТК 238 «Масла растительные и продукты их переработки»)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 7—95 от 26 апреля 1995 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Республика Белоруссия	Белстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации 9 апреля 1996 г. № 265 ГОСТ 8057—95 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1997 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 8057—78, кроме раздела 2.

© ИПК Издательство стандартов, 1996

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Технические требования 2
3.2 Характеристика 2
3.3 Требования к сырью 4
3.4 Упаковка 5
3.5 Маркировка 5
4 Правила приемки 5
5 Методы контроля 5
6 Транспортирование и хранение 7
7 Гарантии изготовителя 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖМЫХ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ

Технические условия

Food soybean cake.
Specifications

Дата введения 1997—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на соевый пищевой жмых, получаемый при переработке предварительно обработанных семян сои прессованием.

Соевый пищевой жмых используется для производства различных пищевых продуктов.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей среды изложены в 3.2.2, 3.2.3, 3.3.2.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 2226—88 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 2874—82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 10853—88 Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями

ГОСТ 13496.2—91 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения сырой клетчатки

ГОСТ 13496.4—93 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания азота и сырого протеина

ГОСТ 13496.15—85 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения сырого жира

Издание официальное

ГОСТ 13979.0—86 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 13979.1—68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Методы определения влаги и летучих веществ

ГОСТ 13979.4—68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения цвета и запаха, количества темных включений и мелочи

ГОСТ 13979.5—68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения металлопримесей

ГОСТ 13979.6—69 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения золы

ГОСТ 14192—77 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17109—88 Соя. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 24104—88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Соевый пищевой жмых должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

3.2 Характеристика

3.2.1 По органолептическим показателям соевый пищевой жмых должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
Цвет	От желтого до светло-бурого Наличие частиц более темного цвета не является браковочным фактором	По ГОСТ 13979 4
Запах	Свойственный жмыху без специфического бобового и других посторонних запахов	По ГОСТ 13979 4
Вкус	Свойственный жмыху, без специфического бобового привкуса	По 5 3 настоящего стандарта

3.2.2 По показателям, обеспечивающим безопасность для жизни, здоровья населения и охраны окружающей среды, соевый пищевой жмых должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, в пределах	6 — 8	По ГОСТ 13979 1
Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	0,6	По ГОСТ 13979 6
Содержание металлопримесей, мг/кг		По 5 4 настоящего стандарта
частицы размером до 2 мм включительно, не более	7,0	
частицы размером более 2 мм и с острыми режущими краями	Не допускаются	
Посторонние примеси (камешки, стекло, земля)	Не допускаются	По 5 5 настоящего стандарта
Зараженность вредителями или наличие следов заражения	Не допускается	По ГОСТ 10853
Содержание микотоксинов, млн$^{-1}$ (мг/кг), не более:		По 5 6 настоящего стандарта
афлатоксина B_1	0,005	
зеараленона	1,0	
Т-2 токсина	0,1	
дезоксиниваленола	0,5	

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Содержание токсичных элементов, млн$^{-1}$ (мг/кг), не более		
свинец	0,05	По ГОСТ 26932
кадмий	0,1	По ГОСТ 26933
мышьяк	0,2	По ГОСТ 26930
ртуть	0,02	По ГОСТ 26927
медь	10,0	По ГОСТ 26931
цинк	50,0	По ГОСТ 26934

3.2.3 Содержание пестицидов в соевом пищевом жмыхе не должно превышать норм, предусмотренных для муки из зернобобовых, утвержденных органами Госсанэпиднадзора.

3.2.4 По показателям потребительской ценности соевый пищевой жмых должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля сырого жира в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	8,0	По 5.7 настоящего стандарта
Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	44,0	По ГОСТ 13496.4
Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на сухое обезжиренное вещество, %, не более	5,5	По ГОСТ 13496.2
Проход через сито с отверстиями диаметром 15 мм, %, не менее	100	По 5.8 настоящего стандарта
Примечание — Увеличение массовой доли сырого жира до 9 % в пересчете на абсолютно сухое вещество, не является браковочным фактором		

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для выработки соевого пищевого жмыха должны использоваться семена сои по ГОСТ 17109, а также семена сои по качеству не ниже указанных.

3.3.2 Содержание микотоксинов и токсичных элементов в семенах сои не должно превышать норм, предусмотренных для муки из зернобобовых, утвержденных органами Госсанэпиднадзора.

3.4 Упаковка

3.4.1 Соевый пищевой жмых упаковывают в чистые сухие, не зараженные вредителями хлебных запасов, льно-джуто-кенафные, тканевые мешки по ГОСТ 30090 или бумажные непропитанные мешки по ГОСТ 2226.

3.4.2 Соевый пищевой жмых, предназначенный к отгрузке в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должен быть упакован в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка транспортной тары по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака или надписи «Беречь от влаги» и следующих дополнительных обозначений, характеризующих продукцию:

товарного знака или наименования предприятия-изготовителя и его местонахождения;
наименования продукта;
массы нетто;
номера партии;
даты выработки;
даты отгрузки;
обозначения настоящего стандарта;
номера и даты выдачи сертификата соответствия или реквизитов заявления-декларации.

4 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

4.1 Каждую партию соевого пищевого жмыха подвергают приемо-сдаточным испытаниям.

4.2 Определение партии и объем проб — по ГОСТ 13979.0.

4.3 Массовую долю сырого протеина, сырой клетчатки, золы, не растворимой в соляной кислоте, определяют периодически, не реже одного раза в 10 дней.

4.4 Содержание пестицидов, микотоксинов и токсичных элементов определяют в соответствии с периодичностью, установленной органами Госсанэпиднадзора.

4.5 Соевый пищевой жмых подлежит сертификации в установленном порядке при межгосударственных поставках и на территории государств, принявших законодательство о сертификации.

5 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

5.1 Отбор проб — по ГОСТ 13979.0.

5.2 Подготовка проб и минерализация для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

5.3 Определение вкуса

5.3.1 *Средства контроля и вспомогательные устройства*

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 3-го или 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 0,5 или 1 кг.

Шпатель или чайная ложка.

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

5.3.2 *Порядок проведения контроля*

На весах отвешивают около 10 г жмыха и слегка увлажняют его питьевой водой комнатной температуры. Затем берут 1 — 2 пробы массой около 1 г каждая, тщательно разжевывают и делают заключение о вкусе.

5.4 Определение содержания металлопримесей проводят по ГОСТ 13979.5 со следующим изменением при подготовке к определению.

Навеску жмыха массой 1,1 кг отвешивают на лабораторных весах 3-го или 4-го класса точности, измельчают на зерновой мельнице до полного прохода через сито из решетного полотна типа 1 № 30 (с отверстиями диаметром 3 мм).

5.5 Определение посторонних примесей (камешки, стекло, земля)

5.5.1 *Аппаратура*

Разборная доска — поднос из дюралюминия с вырезом в одной из стенок.

5.5.2 *Проведение испытания*

Отобранную по ГОСТ 13979.0 среднюю пробу жмыха перед измельчением раскладывают тонким слоем не более 0,5 см на разборной доске и внимательно просматривают на присутствие камешков, стекла, земли.

5.6 Содержание микотоксинов и пестицидов определяют по методикам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

5.7 Определение массовой доли сырого жира проводят по ГОСТ 13496.15 со следующим дополнением.

При взятии навески на дно патрона кладут кусочек обезжиренной ваты и кружочек обезжиренной фильтровальной бумаги, берут навеску соевого пищевого жмыха и поверх навески кладут кружочек обезжиренной фильтровальной бумаги, затем кусочек обезжиренной ваты, после чего патроны закрывают.

5.8 Определение прохода через сито с отверстиями диаметром 15 мм

5.8.1 *Средства контроля и вспомогательные устройства*

Весы лабораторные по ГОСТ 24104, 4-го класса точности;

Сито из решетного полотна с круглыми отверстиями по нормативной документации типа 1 № 150 (диаметром отверстий 15 мм);

Доска разборная.

5.8.2 *Порядок проведения контроля*

Взвешивают 100 г жмыха, помещают его на сито и просеивают. После просеивания на сите не должно оставаться остатка.

6 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

6.1 Транспортируют соевый пищевой жмых в чистых сухих, крытых, продезинфицированных железнодорожных вагонах, оборудованных щитами, или автомашинах, закрывающихся брезентом в соответствии с правилами перевозок пищевых продуктов, действующими на данном виде транспорта.

6.2 Для предотвращения самовозгорания и порчи жмых должен охлаждаться перед хранением или отгрузкой в зимние месяцы до температуры не выше плюс 35 °С, а в летние месяцы температура его должна быть не более чем на 5 °С выше температуры окружающего воздуха.

6.3 Хранят жмых в мешках в чистых, сухих помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, хорошо проветриваемых, защищенных от воздействия прямого солнечного света и источников тепла.

6.4 Мешки со жмыхом в складских помещениях должны укладываться на поддоны или стеллажи в штабеля.

7 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие соевого пищевого жмыха требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

7.2 Гарантийный срок хранения соевого пищевого жмыха — 3 мес со дня выработки.

УДК 634.087.1:006.354 ОКС 67.060 Н68 ОКП 91 4611

Ключевые слова: жмых соевый пищевой, обязательные требования, безопасность для жизни, здоровья людей и охраны окружающей среды, показатели качества, сырье, потребительская ценность

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *Л.А. Кузнецова*
Корректор *В.С. Черная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95.Сдано в набор 07.05.96. Подписано в печать 15.07.96.
Усл. печ. л. 0,70. Уч.-изд. л. 0,57. Тираж 347 экз. С 3604. Зак. 332.

ИПК Издательство стандартов
107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник"
Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru