Группа Н68

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖМЫХ АРАХИСОВЫЙ ПИЩЕВОЙ

Технические условия

The peanut cake food.
Specifications

ГОСТ 11201—65*

Взамен ОСТ 3693

ОКП 91 4611 1299

Утвержден Государственным комитетом стандартов, мер и измерительных приборов СССР 13 марта 1965 г. Срок введения установлен

с 01.01.66

Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)

Настоящий стандарт распространяется на арахисовый жмых, получаемый при переработке бобов арахиса прессованием и предназначенный для производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Жмых должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. Жмых должен вырабатываться из бобов арахиса по ГОСТ 17111—88, а также из арахиса, закупаемого по импорту.

Содержание хлорорганических пестицидов в бобах арахиса не должно превышать норм Министерства здравоохранения СССР для масличного сырья, используемого для переработки на пищевые продукты.

Содержание афлатоксина B_1 в масле бобов арахиса не должно превышать 0,005 мг/кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

3. По органолептическим показателям арахисовый жмых должен соответствовать следующим требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
1. Цвет	От серого до светло-коричневого с красными крапинками
2. Запах	Свойственный арахисовому жмыху, без посторонних запахов
3. Вкус	Свойственный арахисовому жмыху без прогорклости и других посторонних привкусов
4. Минеральная примесь	При разжевывании измельченной пробы жмыха, смоченной водой, не должно ощущаться хруста на зубах

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

** Переиздание с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1982 г., апреле 1988 г., июле 1988 г. (ИУС 4—83, 7—88, 11—88).*

gost.e-ecolog.ru

4. По физико-химическим показателям арахисовый жмых должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
1. Массовая доля влаги и летучих веществ в %	6,0—8,0
2. Массовая доля жира в пересчете на абсолютно сухое вещество в %, не более	6,5
3. Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество в %, не менее	52,0
4. Массовая доля растворимого протеина в жмыхе в % к общему содержанию протеина, не менее	68,0
5. Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на абсолютно сухое вещество в %, не более	5,0
6. Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, в составе общей зольности в %, не более	0,2
7. Массовая доля металлопримесей в %, не более:	
частиц в виде пыли	0,01
частиц размером 2 мм	0,001
8. Посторонние примеси (камешки, стекло, земля и др.)	Не допускаются
9. Зараженность амбарными вредителями (насекомыми и их личинками)	Не допускается
10. Проход через сито с отверстиями диаметром 1 мм, %, не более	5
11. Токсичность	Не допускается
12. Хлорорганические пестициды, млн$^{-1}$ (мг/кг), не более	
ГХЦГ (сумма изомеров)	0,10
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	0,02
гептахлор (эпоксид гептахлора)	0,02

Примечания:

1. Величина отдельных частиц металлопримесей в наибольшем линейном измерении не должна быть более 0,3 мм.

2. Арахисовый жмых, не соответствующий требованиям табл. 1 по показателям «цвет» и «вкус» и табл. 2 по показателям «проход через сито с отверстиями 1 мм» и «хлорорганические пестициды», допускается поставлять для производства кормовых продуктов. При этом жмых должен быть проверен на токсичность.

Нормы Министерства здравоохранения СССР по содержанию хлорорганических пестицидов в жмыхе, используемом для кормовых целей, приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

5. Содержание нитритов и нитратов в арахисовом жмыхе не должно превышать норм, утвержденных Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

6. **(Исключен, Изм. № 1).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5а. Правила приемки — по ГОСТ 13979.0—86.

5а.1. Показатели «массовая доля сырого протеина», «растворимого протеина», «сырой клетчатки» и «золы» предприятие-изготовитель определяет периодически не реже одного раза в 10 дней.

6а. Хлорорганические пестициды и содержание афлатоксинов B_1 предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в месяц.

В каждой партии эти показатели указывают на основании сертификатов на бобы арахиса.

Раздел 1а. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).**

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Метод отбора проб — по ГОСТ 13979.0—86.

8. Определение цвета и запаха — по ГОСТ 13979.4—68.

8а. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВКУСА И МИНЕРАЛЬНОЙ ПРИМЕСИ

8а.1. Проведение испытания

Около 10 г жмыха измельчают до прохода через сито с отверстиями диаметром 0,25 мм, слегка увлажняют водой комнатной температуры. Для определения вкуса 1—2 пробы массой около 1 г каждая тщательно разжевывают и делают заключение о вкусе и наличии минеральной примеси.

9. Определение влаги и летучих веществ — по ГОСТ 13979.1—68.

7—9. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

9а. Определение сырого жира — по ГОСТ 13496.15—97.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

9б. Определение растворимого протеина — по ГОСТ 13979.3—68, определение сырого протеина — по ГОСТ 13496.4—93*.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

9в. Определение сырой клетчатки — по ГОСТ 13496.2—91 со следующим изменением.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

9в.1. Подготовка к испытанию

Сырую клетчатку определяют в обезжиренном арахисовом жмыхе после определения в нем сырого жира по п. 9а.

9г. Определение золы — по ГОСТ 13979.6—69.

10. Определение металлопримесей — по ГОСТ 13979.5—68.

10а. Определение посторонних примесей (камешки, стекло, земля).

10а.1. Аппаратура

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

10а.2. Проведение испытания

Отобранную среднюю пробу перед измельчением раскладывают тонким слоем не более 0,5 см на разборной доске и внимательно просматривают на присутствие посторонних примесей.

11. Определение зараженности амбарными вредителями — по ГОСТ 10853—88.

11а. Определение прохода через сито с отверстиями диаметром 1 мм — по ГОСТ 13979.4—68.

9в.1—11а. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

11б. Токсичность определяют по методам, утвержденным Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Минхлебопродуктом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

11в. Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 68—74.

Афлатоксин B_1 определяют в специальных лабораториях по нормативно-технической документации, утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

Содержание нитритов и нитратов определяют по методам, утвержденным Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Минхлебопродуктом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12. Арахисовый жмых упаковывают в бумажные мешки по ГОСТ 2226—88 массой нетто не более 30 кг.

13. Мешки должны быть без посторонних запахов и не заражены амбарными вредителями.

14. Транспортная тара и упаковка для жмыха, отправляемого в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846—79.

15. Транспортная маркировка по ГОСТ 14192—96 с нанесением следующих дополнительных обозначений, характеризующих продукцию:

наименования жмыха;

номера удостоверения о качестве;

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51417—99.

даты отгрузки;

обозначения настоящего стандарта.

12—15. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

16. Арахисовый жмых, упакованный в мешки, должен храниться в складских помещениях.

17. Складские помещения для хранения жмыха должны быть сухими, чистыми, хорошо вентилируемыми, не зараженными амбарными вредителями.

18. Мешки с арахисовым жмыхом должны укладываться на поддоны или стеллажи в штабели. Высота штабеля не должна превышать 12 рядов.

В складах между штабелями и около стен оставляют проходы, обеспечивающие нормальные условия приема и отпуска продукции и дающие возможность наблюдать за качеством и состоянием жмыха.

Между штабелями должен оставаться промежуток для погрузочно-разгрузочных работ в соответствии с нормами погрузочно-разгрузочных операций и применяемого транспортного оборудования, но не менее 1,5 м при ручном штабелировании, а между соседними штабелями для циркуляции воздуха и наблюдения за качеством и состоянием жмыха — 0,9 м.

19. Транспортирование жмыха производят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов действующими на транспорте данного вида.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

20. При погрузке, выгрузке и перевозке жмых должен быть предохранен от атмосферных осадков.

21. Гарантийный срок хранения (при относительной влажности воздуха 60 %) для арахисового жмыха с момента его выпуска с предприятия устанавливается 6 мес.

22. Для предотвращения самовозгорания и порчи в пути жмых должен отгружаться в охлажденном состоянии с температурой не более 35 °С.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

НОРМЫ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ В КОРМАХ ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ, УТВЕРЖДЕННЫЕ МИНИСТЕРСТВОМ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

Наименование показателя	Норма
Хлорорганические пестициды, млн$^{-1}$ (мг/кг), не более:	
ГХЦГ (сумма изомеров)	0,2
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	0,05
Гептахлор (эпоксид гептахлора)	Не допускается

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

В дополнение к показателям качества, предусмотренным в табл. 2 настоящего стандарта, вводится показатель «Общая энергетическая питательность» арахисового жмыха, используемого для кормовых целей.

Наименование показателя	Норма
Общая энергетическая питательность, к. е.	1,29

Общую энергетическую питательность определяют в соответствии с методическими указаниями по расчету общей питательности кормов (Изд. Минсельхоза СССР, Союзсельхозхимия, ЦИНАО, 1981 г.).

ПРИЛОЖЕНИЯ 1, 2. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

gost.e-ecolog.ru