

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УКРАИНЫ
ОТРУБИ КОРМОВЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ И РЖАНЫЕ

ДСТУ 3016-95

Технические условия

Дата введения 1996—01—01

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН Киевским институтом хлебопродуктов

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации “Зерновые культуры и продукты их переработки”

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Госстандарта Украины № 58 от 23 февраля 1995 г.

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 РАЗРАБОТЧИКИ: В. И. Левченко, Г. Д. Гуменюк, В. Я. Бурцев

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на отруби, получаемые в качестве побочного продукта при сортовых и обойных помолах пшеницы и ржи и предназначенные для кормовых целей. Требования данного стандарта являются обязательными.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте имеются ссылки на следующие нормативные документы:

ДСТУ 2209—93 Мука, побочные продукты, отходы. Термины и определения

ГОСТ 12.1.005—88 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 9353—90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности

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

ГОСТ 13496.4—84 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения азота и сырого протеина

ГОСТ 13496.7—92 Зерно фуражное, продукты его переработки. Методы определения токсичности

ГОСТ 13496.20—87 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

ГОСТ 13586.2—81 Зерно. Методы определения сорной, зерновой, особо учитываемой примесей, мелких зерен и крупности

ГОСТ 14192—77 Маркировка грузов

ГОСТ 16990—88 Рожь. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 19317—73 Мешки тканевые продуктовые. Технические условия

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

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

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 продукта пищевые. Метод определения цинка

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 27668—88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

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

ОСТ 28396—89 Зе новое сы ъе, комбикорма. Метод определения латулина

СанПиН 42—128—4690—88 Санитарные правила содержания населенных мест

СанПиН 4946—89 Санитарные правила и нормы по охране атмосферного воздуха городских и сельских населенных пунктов

Методические указания по нормированию и контролю кислотного иперекисного числа жира в кормах и комбикормах, № 15—15/39от 13.09.93

3 Общие технические требования

3.1 Отруби должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться с соблюдением санитарных норм по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

3.2 Характеристики (свойства)

3.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям пшеничные и ржаные отруби должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - органолептические и физико-химические показатели пшеничных и ржаных отрубей

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	<i>отруби пшеничные</i>	<i>отруби ржаные</i>
Внешний вид	сухой сыпучий продукт без плотных комков	сухой сыпучий продукт без плотных комков
Цвет	красно-желтый с сероватым оттенком	серый с коричневым или зеленоватым оттенком
Запах	свойственный отрубям без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый	свойственный отрубям без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый
Массовая доля влаги, %, не более	15.0	15.0
Массовая доля сырого протеина, %, не менее	14.0	14.0
Массовая доля сырой клетчатки, %, не более	9.0	4.5
Кислотное число жира, мг КОН, не более	50.0	50.0
Масса металломагнитной примеси, мг в 1 кг отрубей, не более:		
частиц размером до 2 мм включительно	5.0	5.0
частиц размером свыше 2мм и с острыми краями	не допускается	не допускается
Зараженность и загрязненность вредителями	не допускается	не допускается
Токсичность	не допускается	не допускается

Примечание. Допускается влажность пшеничных отрубей, получаемых при переработке в макаронную муку и используемых в пределах данной области, но не более 16.5%.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Пшеница и рожь, предназначенные для переработки на муку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353 и ГОСТ 16990. Пшеница и рожь, направляемые на размол после очистки, не должны содержать: куколя — более 1 %, других вредных примесей - более 0,05 %, в том числе горчака ползучего и вязаля разноцветного - более 0,04%, наличие гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

3.4 Маркировка

3.4.1 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 без нанесения манипуляционных знаков.

3.4.2 Маркировка тары—на каждый мешок с отрубями должен быть пришит маркировочный ярлык размером 6х9 см из бумаги или другого материала.

На ярлыке должны быть нанесены следующие данные, характеризующие продукцию:

наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение и подчиненность;

наименование продукции;

дата упаковки (год, месяц, число);

обозначение настоящего стандарта.

3.5 Упаковка

3.5.1 Отруби упаковывают в мешки тканевые продуктовые по ГОСТ 19317.

3.5.2 Масса нетто отрубей, упакованных в мешки, должна быть 30кг±3кг.

Массу отрубей при упаковывании определяют взвешиванием на весах с пределом допускаемой погрешности не более 1 % от измеряемой величины:

3.5.3 Зашивка мешков с отрубями производится машинным способом нитками льняными или синтетическими по нормативно-технической документации с оставлением гребня по всей ширине мешка не менее 4 см.

Допускается ручная зашивка прочным шпагатом по ГОСТ 17308 с оставлением двух ушек, при этом каждый мешок должен быть опломбирован

3.5.4 Применяемые для отрубей мешки должны быть цельными, крепкими, чистыми, сухими, не зараженными вредителями, без посторонних запахов

4 Требования безопасности и охраны окружающей среды

4.1 Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, животных и охрану окружающей среды, изложены в 3.2, 3.3.'

4.2 Содержание токсичных элементов в отрубях не должно превышать значений "Временного максимально-допустимого уровня (МДУ) содержания некоторых химических элементов и госсипола в кормах для сельскохозяйственных животных и кормовых добавках", утвержденного главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР № 223—4/281—8 от 07.08.87.

Содержание микотоксинов и пестицидов не должно превышать уровни, установленные "Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденными Минздравом СССР от 01.08.85 №5061.

4.3 При выработке отрубей необходимо соблюдать требования, изложенные в "Правилах техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях по хранению и переработке зерна в системе хлебопродуктов" № 99—89, утвержденных Минхлебопродуктов СССР 18.04.88.

4.3. Контроль за соблюдением предельно-допустимых норм выбросов вредных веществ в атмосферу необходимо осуществлять в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.005 и СанПиН 4946—89.

4.3.2 Охрана земель от загрязнения бытовыми и производственными отходами осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 42—128—4690—88

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ.27668.

5.2 Внешний вид, цвет, запах, массовую долю влаги, металломагнитной примеси, зараженность и загрязненность вредителями определяют в каждой партии (определение "партии" — по ДСТУ 2209), массовую долю сырого протеина, сырой клетчатки определяют не реже одного раза в месяц; токсичность и кислотное число жира отрубей определяют в случаях отклонения их от нормы по органолептическим показателям.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

5.4 При неудовлетворительных результатах испытаний хотя бы по одному показателю по нему производят повторные испытания на удвоенном количестве проб, взятых от той же партии продукции. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

5.5 Каждая партия отрубей должна сопровождаться документом о качестве.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 27668.

6.2 Определение внешнего вида — визуально (см. табл. 1).

6.3 Определение цвета, запаха — по ГОСТ 27558.

6.4 Определений влажности — по ГОСТ 9404.

6.5 Содержание вредных примесей, в том числе куколя, в отрубях устанавливается по анализу зерна после очистки перед помолом, анализ производят по ГОСТ 13586.2.

6.6 Определение массовой доли сырого протеина — по ГОСТ 13496.4.

6.7 Определение массовой доли сырой клетчатки — по ГОСТ 13496.2.

6.8 Определение кислотного числа жира — по “Методическим указаниям по нормированию и контролю кислотного и перекисного числа жира в кормах и комбикормах”, утвержденным главным управлением ветеринарной медицины Министерства сельского хозяйства и продовольствия Украины (№ 15—15/39 от 13.09.93).

6.9 Определение металломагнитной примеси—по ГОСТ 20239.

6.10 Определение зараженности загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559

6.11 Оп еделение токсичности—по ОСТ 13496.7.

6.12 Определение содержания токсичных элементов: ртути — по ГОСТ 26927, меди — по ГОСТ 26931, мышьяка — по ГОСТ 26930, свинца, — по ГОСТ 26932, кадмия — по ГОСТ 26933, цинка — по ГОСТ 26934.

6.13 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 28001, ГОСТ 28396.

6.14 Определение содержания пестицидов — по ГОСТ 13496.20.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Пшеничные и ржаные отруби хранят и транспортируют насыпью и упакованные в мешки согласно 3.5. Отруби, отгружаемые железнодорожным или другими видами транспорта, должны быть в охлажденном состоянии.

7.2 Отруби транспортируются транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

При транспортировании и хранении отрубей насыпью и в мешках транспортные средства и складские помещения должны быть чистыми, без посторонних запахов и не должны быть заражены вредителями,

7.3 При перевозке, погрузке и выгрузке отруби должны быть предохранены от атмосферных осадков.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие вырабатываемых отрубей требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения, установленных стандартом.

8.2 Гарантийный срок хранения отрубей — не более 15 суток, а с влажностью 16—16.5% — не более 10 суток со дня выработки.

После окончания гарантийного срока хранения отруби проверяют на соответствиеих качества требованиям настоящего стандарта