



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**КРУПИ,
ЩО ШВИДКО РОЗВАРЮЮТЬСЯ**

Технічні умови

ДСТУ 1055:2006

Видання офіційне

БЗ № 6–2006/411

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Відкрите акціонерне товариство «Спектр» Міністерства аграрної політики України (ВАТ «Спектр»)

РОЗРОБНИКИ: **О. Марченко; М. Барська; І. Лахно**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 15 серпня 2006 р. № 242 з 2007–07–01

3 НА ЗАМІНУ ДСТУ 1055–91

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2007

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Класифікація	4
4 Технічні вимоги	4
5 Вимоги щодо безпеки	6
6 Вимоги щодо охорони довкілля	6
7 Маркування	6
8 Пакування	7
9 Транспортування та зберігання	9
10 Методи контролювання	9
11 Правила приймання	10
12 Гарантії виробника	10
Додаток А Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту	10
Додаток Б Бібліографія	11

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КРУПИ, ЩО ШВИДКО РОЗВАРЮЮТЬСЯ

Технічні умови

КРУПЫ БЫСТРОРАЗВАРИВАЮЩИЕСЯ

Технические условия

FAST BOILED SOFT GROATS

Specifications

Чинний від 2007–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на крупи, що швидко розварюються (далі за текстом — крупи), які отримують методом гідратації або плющенням крупів із подальшим сушінням до встановленої вологості та доведенням до повної кулінарної готовності.

Крупи призначені для готування перших обідніх страв, каш або гарнірів до м'ясних чи рибних страв з додаванням до них різних за смаком харчових добавок (сіль, цукор, молоко, жир, соус тощо) у системі ресторанного господарства і для реалізації через роздрібну торговельну мережу.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 4.2.2, 4.2.3 та розділах 5 і 6.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ ГОСТ 745:2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови

ДСТУ 3748–98 Мішки для цукру. Технічні умови

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлювання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 276–60 Крупа пшеничная («Полтавская», «Артек»). Технические условия (Крупи пшеничні («Полтавські», «Артек»). Технічні умови)

ГОСТ 572–60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия (Крупи пшоно шліфоване. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

- ГОСТ 2226–88 (ИСО 6590-1–83, ИСО 7023–83) Мешки бумажные. Технические условия (Мішки паперові. Технічні умови)
- ГОСТ 2228–81 Бумага мешочная. Технические условия (Папір мішковий. Технічні умови)
- ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги і контроль за якістю)
- ГОСТ 3034–75 Крупа овсяная. Технические условия (Крупи вівсяні. Технічні умови)
- ГОСТ 5550–74 Крупа гречневая. Технические условия (Крупи гречані. Технічні умови)
- ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия (Крупи ячні. Технічні умови)
- ГОСТ 6002–69 Крупа кукурузная. Технические условия (Крупи кукурудзяні. Технічні умови)
- ГОСТ 6201–68 Горох шлифованный. Технические условия (Горох шліфований. Технічні умови)
- ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия (Крупи рисові. Технічні умови)
- ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки швацькі бавовняні та синтетичні. Технічні умови)
- ГОСТ 7247–90 Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах. Технические условия (Папір для пакування харчових продуктів на автоматах. Технічні умови)
- ГОСТ 7625–86 Бумага этикеточная. Технические условия (Папір етикетковий. Технічні умови)
- ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)
- ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)
- ГОСТ 9078–84 Поддоны плоские. Общие технические условия (Піддони плоскі. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 9569–79 Бумага парафинированная. Технические условия (Папір парафінований. Технічні умови)
- ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики із деревини і деревних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства і сірників. Технічні умови)
- ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)
- ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus* (Продукти харчові. Метод визначення *Bacillus cereus*)
- ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів)
- ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Метод визначення кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)
- ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики із деревини і деревних матеріалів багатообігові для продукції харчових галузей промисловості і сільського господарства. Технічні умови)
- ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пачки з картону, паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну і мийних засобів. Технічні умови)
- ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)
- ГОСТ 13515–91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия (Ящики з тарного плоского склеєного картону для вершкового масла і маргарину)
- ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів і харчових рідин)
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки лляні та лляні з хімічними волокнами. Технічні умови)
- ГОСТ 15113.0–77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб (Концентрати харчові. Правила приймання, відбирання і готування проб)

ГОСТ 15113.1–77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола (Концентрати харчові. Методи визначання якості упаковки, маси нетто, масової частки окремих складників, розміру окремих видів продукту та крупності помелу)

ГОСТ 15113.2–77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов (Концентрати харчові. Методи визначання сумішей і зараженості шкідниками хлібних запасів)

ГОСТ 15113.3–77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии (Концентрати харчові. Методи визначання органолептичних показників, готовності концентратів до споживання і оцінки дисперсності суспензії)

ГОСТ 15113.4–77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги (Концентрати харчові. Методи визначання вологи)

ГОСТ 16337–77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия (Поліетилен високого тиску. Технічні умови)

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки-вкладки плівкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24370–80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пакети із паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24508–80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Концентрати харчові. Пакування, маркування, транспортування і зберігання)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування із застосуванням засобів пакетування)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26972–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа (Зерно, крупи, борошно, толокно для продуктів дитячого харчування. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 27543–87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды микробиологических анализов (Вироби кондитерські. Апаратура, матеріали, реактиви і живильні середовища мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів).

3 КЛАСИФІКАЦІЯ

3.1 Залежно від виду сировини крупи виготовляють таких назв:

- вівсяні;
- горохові;
- гречані;
- кукурудзяні;
- перлові;
- пшеничні;
- пшоняні;
- рисові;
- ячні.

3.2 Крупи гречані і пшоняні виготовляють методом гідратації; горохові, кукурудзяні, вівсяні, перлові, пшеничні, рисові, ячні — методом плющення.

4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Крупи виготовляють відповідно до вимог цього стандарту згідно з рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими за встановленим порядком, із додержанням санітарних правил для підприємств харчоконцентратної промисловості, чинних в Україні.

4.2 Характеристики

4.2.1 За органолептичними показниками крупи повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники крупів

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд крупів: — горохові, гречані — вівсяні, кукурудзяні, перлові, пшеничні, пшоняні, рисові, ячні	— розсипчаста маса, характерна для цього виду крупів. Допускають наявність дрібнодроблених крупів не більше ніж 3,0 % за масою; — розсипчаста маса, характерна для цього виду крупів. Допускають окремі нещільно злежані грудочки
Колір крупів: — горохові — гречані — кукурудзяні, вівсяні — перлові, пшеничні, пшоняні — рисові, ячні	— від жовтого до жовто-зеленого різних відтінків; — жовто-коричневий різних відтінків; — жовто-кремовий різних відтінків; — жовтий різних відтінків; — від білого до світло-кремового різних відтінків
Смак і запах	Притаманні для цього виду крупів без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви
Консистенція після варіння	Властива готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. Допускають незначну розвареність крупів

4.2.2 За фізико-хімічними показниками крупи повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники крупів

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка вологи, %, не більше ніж	10,0	Згідно з ГОСТ 15113.4
Масова частка металомігнотної домішки (частинок не більше ніж 0,3 мм у найбільшому лінійному вимірі, а маса окремих її часток не повинна перевищувати 0,4 мг), %, не більше ніж	$3 \cdot 10^{-4}$	Згідно з ГОСТ 15113.2
Готовність страви з крупів до споживання, хв, не більше ніж: — горохових — гречаних, вівсяних, пшоняних, рисових, ячних	15 20	Згідно з ГОСТ 15113.3

Кінець таблиці 2

Назва показника	Норма	Метод контролювання
— пшеничних — кукурудзяних, перлових	25 30	Згідно з ГОСТ 15113.3
Наявність побічних і мінеральних домішок (піску), зараженість шкідниками хлібних запасів	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 15113.2

4.2.3 Вміст токсичних елементів, мікотоксинів у крупах не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені МБВ № 5061 [1] і зазначені у таблиці 3.

Таблиця 3 — Показники безпеки в крупах

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Вміст свинцю	0,5	Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178
Вміст кадмію	0,1	Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178
Вміст миш'яку	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
Вміст ртуті	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Вміст мікотоксинів:		
— афлатоксину В ₁	0,005	Згідно з методичними рекомендаціями, зазначеними в МР 2273 [2], МУ 4082 [3]
— зеараленону для пшеничних, кукурудзяних, ячних	0,2	Згідно з методичними вказівками, зазначеними в МУ 5177 [4]
— Т-2 токсину	0,1	Згідно з методичними вказівками, зазначеними в МУ 3184 [5]
— дезоксиніваленолу для:		Згідно з методичними вказівками, зазначеними в МУ 5177 [4]
пшеничних	0,7	
ячних	1,0	

4.2.4 За мікробіологічними показниками крупи повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники крупів

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	$5 \cdot 10^3$	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії груп кишкових паличок (коліформи) в 0,01 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 26972
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 12824
<i>B. cereus</i> , в 0,1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.8
Плісєневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	50	Згідно з ГОСТ 10444.12

4.3 Вимоги до сировини

4.3.1 Для готування блюд із крупів треба застосовувати такі основні види сировини:

- горох лущений не нижче першого сорту згідно з ГОСТ 6201;
- крупи гречані першого сорту згідно з ГОСТ 5550;
- крупи кукурудзяні шліфовані № 1-3 згідно з ГОСТ 6002;
- крупи вівсяні пропарені недроблені вищого сорту згідно з ГОСТ 3034;
- крупи перлові № 1-2 згідно з ГОСТ 5784;

- крупи пшеничні «Полтавські» № 1-3, «Артек» згідно з ГОСТ 276;
- крупи пшонані шліфовані вищого сорту згідно з ГОСТ 572;
- крупи рисові шліфовані не нижче першого сорту згідно з ГОСТ 6292;
- крупи ячні № 1 згідно з ГОСТ 5784;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874.

Можна використовувати інші види сировини, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, згідно з чинними нормативними документами.

4.3.2 Сировина, яка надходить для виробництва крупів, за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів повинна відповідати вимогам згідно з МБВ № 5061 [1], пестицидів — вимогам згідно з ДСанПиН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

4.3.3 Сировина, яка надходить для виробництва крупів, повинна мати гігієнічний висновок центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України і (або) документ про якість із зазначенням показників безпеки.

4.3.4 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівні, які встановлені в ДР [7].

5 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

5.1 Під час виробництва крупів треба керуватися вимогами, які передбачені санітарними правилами [8].

5.2 Технологічні процеси виробництва повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.3.002.

5.3 Вимоги безпеки до технологічного устаткування встановлюють згідно з ГОСТ 12.2.003.

5.4 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005. Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042 [9].

5.5 Освітлення приміщень повинно відповідати вимогам СніП П-4 [10].

5.6 Еквівалентний рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати 80 дБ, і його визначають згідно з ДСН 3.3.6.037 [11] не менше ніж раз на рік.

5.7 Загальні вимоги щодо пожежної безпеки — згідно з ГОСТ 12.1.004.

6 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

6.1 Стічні води, які утворюються під час виробництва крупів, треба очищати, і вони повинні відповідати вимогам СанПиН 4630 [12].

6.2 Атмосферне повітря населених місць необхідно охороняти згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [13].

6.3 Ґрунт від забруднення побутовими та промисловими відходами охороняють відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [14].

7 МАРКУВАННЯ

7.1 На кожній одиниці спожиткової тари з крупами повинно бути нанесене державною мовою маркування, яке містить:

- назву харчового продукту;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва, а для імпортованих харчових продуктів — назву, повну адресу і телефон імпортера;
- кількість нетто харчового продукту у встановлених одиницях виміру (вага, об'єм або поштучно);
- склад харчового продукту порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві;
- калорійність та поживну цінність із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях вимірювання на 100 г харчового продукту;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та термін придатності;
- номер партії виробництва;

— умови зберігання та використання, якщо харчовий продукт потребує певних умов зберігання, та використання для забезпечення його безпечності та якості.

7.2 Маркування виконують нанесенням літографованого або офсетного друку, або тисненням, або будь-яким іншим способом, який забезпечує чітке зчитування, на бокову поверхню пачки, пакета, або наклеюванням художньо-оформленої кольорової етикетки.

7.3 Фарби, які застосовують для маркування, повинні бути тривкі, не змиватися, не мати стороннього запаху і бути дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання під час маркування харчових продуктів.

7.4 Транспортне маркування необхідно здійснювати згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків: «Бережіть від вологи», «Бережіть від нагрівання».

На кожну одиницю транспортної тари наносять маркування, яке характеризує продукцію:

- назву продукту;
- назву та адресу виробника і місце виготовлення;
- масу нетто і брутто в кілограмах;
- кількість пакувальних одиниць і масу нетто пакувальної одиниці (для фасованої продукції);
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

7.5 Транспортне маркування наносять наклеюванням ярлика або нанесенням виразного відбитка трафаретом або штампом-фарбою, яка не змивається і не має запаху.

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Крупи випускають фасованими.

8.2 Фасовані згідно з ГОСТ 24508 крупи масою нетто від 0,300 кг до 1,000 кг випускають у:

— пачках згідно з ГОСТ 12303 з паперу згідно з ГОСТ 7247 або з паперу для автоматичного пакування бакалійних продуктів масою 1 м² не менше ніж 220 г із внутрішнім пакетом з пергаменту згідно з ГОСТ 1341 або підпергаменту згідно з ГОСТ 1760;

— пачках згідно з ГОСТ 12303 з паперу згідно з ГОСТ 7247 або з паперу для автоматичного пакування бакалійних продуктів масою 1 м² не менше ніж 220 г із внутрішнім пакетом з термозварних полімерних матеріалів згідно з чинними нормативними документами;

— пакетах згідно з ГОСТ 24370 із плівки поліетиленової харчової згідно з ГОСТ 10354;

— пакетах згідно з ГОСТ 24370 з паперу мішкового згідно з ГОСТ 2228 із внутрішнім пакетом з підпергаменту згідно з ГОСТ 1760;

— пакетах згідно з ГОСТ 24370 з паперу мішкового згідно з ГОСТ 2228 із внутрішнім пакетом з паперу парафінованого згідно з ГОСТ 9569;

— пакетах згідно з ГОСТ 24370 з паперу етикетувального масою 1 м² не менше ніж 80 г згідно з ГОСТ 7625 із внутрішнім пакетом з пергаменту згідно з ГОСТ 1341 або підпергаменту згідно з ГОСТ 1760;

— пакетах згідно з ГОСТ 24370 з паперу етикетувального масою 1 м² не менше ніж 80 г згідно з ГОСТ 7625 із внутрішнім пакетом з паперу парафінованого згідно з ГОСТ 9569;

— пакетах згідно з ГОСТ 24370 з паперу масою 1 м² не менше ніж 90 г згідно з ГОСТ 7247 з полімерним покриттям згідно з ГОСТ 16337;

— пакетах згідно з ГОСТ 24370 з комбінованих термозварних полімерних матеріалів на основі алюмінієвої фольги згідно з ДСТУ ГОСТ 745;

— пакетах згідно з ГОСТ 24370 з багатошарових полімерних матеріалів згідно з чинними нормативними документами;

— пакетах згідно з ГОСТ 24370 з комбінованих матеріалів на основі паперу, термозварних матеріалів згідно з чинними нормативними документами або з інших матеріалів, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

8.3 Крупи, фасовані в пачки, пакети, упаковують в ящики з деревини та деревних матеріалів згідно з ГОСТ 10131, багатооборотні згідно з ГОСТ 11354 сумарною масою нетто не більше ніж 25 кг, ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516 сумарною масою нетто не більше ніж 20 кг, ящики з картону згідно з ГОСТ 13515 сумарною масою нетто не більше ніж 20 кг.

8.4 Ящики перед пакуванням у них фасованих крупів вистеляють обгортковим папером згідно з ГОСТ 8273 або пергаментом згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760, целофаном згідно з ГОСТ 7730, парафінованим папером згідно з ГОСТ 9569. Вільні місця в ящиках мають бути заповнені папером або паперовою стружкою.

8.5 Для підприємств ресторанного господарства дозволено пакувати пачки крупів у ящики без вистилання обгортковим папером.

8.6 У кожному транспорті пакувальну одиницю повинні бути упаковані крупини одного виду.

8.7 Для внутрішньоміських перевезень дозволено пакувати пачки і пакети з крупами у зворотні ящики з гофрованого картону.

8.8 Крупи, призначені для промислового використання, упаковують у:

— пакети згідно з ГОСТ 24370 з поліетиленової плівки марки «М» згідно з ГОСТ 10354, з нестабілізованого поліетилену базових марок, допущених до контактування з харчовими продуктами, згідно з ГОСТ 16337 масою нетто від 5 кг до 10 кг;

— пакети згідно з ГОСТ 24370 з паперу мішкового згідно з ГОСТ 2228 із внутрішнім пакетом з пергаменту згідно з ГОСТ 1341 або підпергаменту згідно з ГОСТ 1760 масою нетто від 5 кг до 10 кг;

— мішки паперові чотирьохшарові марки «НМ», «ВМ», «ВМП» або «ПМ» згідно з ГОСТ 2226 масою нетто не більше ніж 20 кг;

— мішки з тканини згідно з ДСТУ 3748 із внутрішнім поліетиленовим мішком-вкладкою згідно з ГОСТ 19360 масою нетто не більше ніж 30 кг;

— мішки поліпропіленові згідно з ДСТУ 3748 або інші, рівноцінні за показниками якості поліпропіленові мішки вітчизняного або закордонного виробництва, які дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для пакування харчових продуктів, масою нетто не більше ніж 30 кг.

8.9 Пакети з крупами термозварюють або заклеюють клейовою стрічкою згідно з чинними нормативними документами.

8.10 Мішки з крупами зашивають машинним способом лляними нитками згідно з ГОСТ 14961, бавовняними — згідно з ГОСТ 6309, синтетичними або іншими нитками — згідно з чинними нормативними документами, які забезпечують механічну міцність зашивання.

Відстань від шва до краю горловини мішка повинна бути не менше ніж 20 мм.

Допускають ручне зашивання мішка шпагатом згідно з ГОСТ 17308 або синтетичними нитками згідно з чинними нормативними документами.

Міцність шва повинна забезпечувати повну збереженість кількості продукту.

8.11 Горловину поліетиленових мішків-вкладок можна завертати, зав'язувати чи термозварювати.

8.12 Мішки з тканини повинні бути новими або повторного використання першої чи другої категорій.

8.13 Дозволено пакувати крупини у тару інших видів згідно з чинними нормативними документами, виготовлену з матеріалів, які забезпечують збереження якості продукції і дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контактування з харчовими продуктами.

8.14 Тара та пакувальні матеріали, які використовують для пакування крупів, повинні бути чисті, сухі, без стороннього запаху.

8.15 Маса нетто крупів повинна відповідати масі, зазначеній у маркованні споживчої тари.

Значення допустимих відхилів кількості фасованої продукції в пакувальній одиниці, заповненій за масою від номінальної кількості, повинне бути не більшим ніж границя допустимих мінусових відхилів T_1 згідно з Р 50-056 [15], значення яких наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 — Границі допустимого мінусового відхилення кількості продукції в пакувальній одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, г	Значення границі допустимого мінусового відхилення Т від номінального значення	
	%	г
до 300 включ.	—	9,0
Понад 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 10000 »	1,5	—
Примітка 1. Значення границь допустимих плюсових відхилень не нормоване.		

8.16 Вимоги до пакування можуть бути змінені відповідно до контракту чи угоди за умови забезпечення якості і збереження продукції.

9 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Крупи транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, чинними на цьому виді транспорту.

Транспортні засоби повинні бути сухі, чисті, без стороннього запаху і не заражені шкідниками хлібних запасів.

Не дозволено використовувати транспортні засоби, якими перевозили отруйні та з різким запахом вантажі, а також транспортувати крупи разом із продуктами, які мають специфічний запах.

Пакування вантажів необхідно здійснювати згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

9.2 Під час навантажування, перевезення та розвантажування крупи повинні бути захищені від атмосферних опадів і прямої дії сонячного світла.

9.3 Крупи треба зберігати в сухих, чистих, добре вентилятих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури (18 ± 3) °С і відносної вологості повітря, яка не перевищує 75 %.

Не дозволено зберігати крупи в умовах впливу прямих сонячних променів, а також разом із продуктами, які мають специфічний запах.

9.4 Мішки та ящики з продукцією у складських приміщеннях із цементною або асфальтовою підлогою треба укладати на піддони згідно з ГОСТ 9078.

У разі зберігання крупів понад 10 діб піддони накривають брезентом або полімерними плівками такого розміру, щоб можна було їх загорнути на перший нижній ряд — для запобігання забрудненню та зволоженню продукції.

9.5 Під час зберігання крупів відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб не повинна бути менше ніж 1 м.

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Відбирати і готувати проби треба згідно з ГОСТ 15113.0.

10.2 Визначати якість пакування та маркування, маси нетто необхідно згідно з ГОСТ 15113.1, органолептичних показників — згідно з ГОСТ 15113.3, фізико-хімічних показників — згідно зі стандартами, наведеними у таблиці 2.

10.3 Проби для визначення токсичних елементів необхідно мінералізувати згідно з ГОСТ 26929, визначати токсичні елементи необхідно згідно зі стандартами, наведеними у таблиці 3, мікотоксини — згідно з методичними рекомендаціями МР 2273 [2], методичними вказівками МУ 4082 [3], МУ 5177 [4], МУ 3184 [5].

10.4 Відбирають і готують проби для мікробіологічного аналізування згідно з ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів необхідно здійснювати згідно з ГОСТ 26670, апарату-

тура та живильні середовища — згідно з ГОСТ 27543, мікробіологічний контроль — згідно з ГОСТ 26972, ДСТУ ISO 12824 і СанПиН 42-123-4940 [16].

11.5 Аналізування на виявлення патогенних мікроорганізмів проводять у порядку Державного санітарного нагляду згідно з інструкцією [17].

11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Правила приймання, визначання партії, обсяг вибірки, відбирання проб необхідно здійснювати згідно з ГОСТ 15113.0.

11.2 Кожну партію крупів супроводжують документом, який підтверджує їх якість та безпечність, із зазначенням у ньому:

- назви та адреси виробника і місця виготовлення;
- назви продукту;
- дати виготовлення і терміну придатності до споживання;
- умов зберігання;
- кількості пакувальних одиниць і маси нетто пакувальної одиниці;
- маси партії і кількості місць;
- номери партії і дати відвантаження;
- результатів контролювання;
- позначення цього стандарту.

11.3 Для перевіряння якості крупів виробник проводить приймально-здавальні випробовування згідно з 11.4 і періодичні випробовування згідно з 11.5, 11.6.

11.4 Під час приймально-здавальних випробовувань перевіряють стан пакування та маркування, масу нетто, органолептичні та фізико-хімічні показники на відповідність вимогам таблиці 1 і таблиці 2.

11.5 Періодичність контролювання за вмістом токсичних елементів установлюють згідно з методичними рекомендаціями МР 4.4.4-108 [18].

11.6 Періодичність мікробіологічного контролювання визначають згідно з методичними рекомендаціями МР 4.4.4-108 [18], і вона повинна гарантувати епідеміологічну безпечність продукції.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1 Виробник гарантує відповідність крупів вимогам цього стандарту за умови дотримання вимог транспортування і зберігання.

12.2 Строк придатності крупів з дати їх виготовлення становить не більше ніж 1 рік.

ДОДАТОК А (довідковий)

ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ХАРЧОВУ ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ 100 Г ПРОДУКТУ

Назва крупів	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг		Енергетична цінність, ккал
		В ₁	РР	
Горохові	50,8	0,90	2,37	329
Гречані	62,1	0,43	4,19	350
Кукурудзяні	71,6	0,13	1,10	353
Вівсяні	49,7	0,49	1,10	318
Перлові	66,5	0,12	2,00	335
Пшеничні	63,1	0,30	1,40	331
Пшоняні	66,5	0,42	1,55	364
Ячні	66,3	0,27	2,74	339

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 01.08.89, № 5061–89
- 2 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікування і визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 10.12.80
- 3 МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікування і визначання вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР від 20.03.86
- 4 МУ 5177–90 Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксинаваленона (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах (Методичні вказівки з ідентифікування і визначання вмісту дезоксинаваленону (вомітоксину) і зеараленону в зерні і зернопродуктах
- 5 МУ 3184–84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікування і визначання Т-2 токсину в харчових продуктах і продовольчій сировині)
- 6 ДСанПиН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози концентрації, кількості та рівнів вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферного повітря, воді водоймищ, ґрунті
- 7 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді
- 8 Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях пищекопцентратной промышленности (Правила техніки безпеки і виробничої санітарії на підприємствах харчоконцентратної промисловості) від 10.05.76 № 1408–76
- 9 ДСН 3.3.6.042–99 Санитарные нормы микроклимата производственных помещений (Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень)
- 10 СНИП П-4 Естественное и искусственное освещение (Природне та штучне освітлення)
- 11 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвук та інфразвук
- 12 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення)
- 13 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 09.07.97, № 201
- 14 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць)
- 15 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості
- 16 СанПиН 42-123-4940–88 Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов (Мікробіологічні нормативи і методи аналізування продуктів дитячого, лікувального і дієтичного харчування та їх складників)
- 17 Инструкция «О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (Інструкція «Про порядок розслідування, обліку і проведення лабораторних досліджень у закладах санітарно-епідеміологічної служби у разі харчових отруєнь»), № 1135–73, М., 1975
- 18 МР 4.4.4-108–2004 «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 02.07.2004, № 329.

Код УКНД 67.060

Ключові слова: крупи, що швидко розварюються, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, мікробіологічні показники, токсичні елементи, вимоги до сировини, пакування, маркування, правила приймання, методи контролювання, вимоги безпеки.

Редактор **О. Біндас**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **О. Писаренко**
Верстальник **С. Павленко**

Підписано до друку 10.09.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

Відділ наукового редагування нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2