



АЛТАЙАГРОСОЮЗ



УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор:

ВОРОНОВ Е.П.

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ
ООО «Алтайагросоюз»

СТО 52092827 – 001 – 2017
(взамен СТО 9294-65667060-2017)

ХЛОПЬЯ ЗЕРНОВЫЕ быстрого приготовления

Технические условия

Дата введения в действие

с 01.02.2018 г.

Разработано:

ООО «Алтайагросоюз»
Алтайский край, г. Барнаул,
ул. Тракторная, 23

Барнаул 2017 г.

Предисловие

Цели и условия стандартов организации утверждены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения – по ГОСТу Р 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения»

Сведения о стандарте

РАЗРАБОТАН Обществом с ограниченной ответственностью «Алтайагросоюз»
(ООО «Алтайагросоюз»)

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Производственным приказом Общества с ограниченной ответственностью «Алтайагросоюз» от 30 января 2017 г. № 511.

ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Содержание

1. Область применения.....	4
2. Технические требования.....	4
3. Маркировка.....	7
4. Упаковка.....	8
5. Правила приемки.....	8
6. Методы контроля.....	9
7. Транспортирование и хранение	9
8. Библиография.....	10
Лист регистрации изменений СТО 52092837 – 001 - 2017.....	12

1. Область применения

1.1 Настоящий стандарт организации распространяется на хлопья зерновые быстрого приготовления, изготовленные из разных видов зернового, зернобобового и крупяного сырья, фасованного в потребительскую и транспортную упаковку и предназначенные для реализации через оптовую и розничную торговую сеть, предприятия общественного питания, либо для дальнейшего использования в виде компонента в составе другого пищевого продукта.

1.2. Хлопья зерновые выпускаются в следующем ассортименте:

- хлопья овсяные быстрого приготовления №1, №2
- хлопья ячменные быстрого приготовления;
- хлопья гороховые быстрого приготовления;
- хлопья пшеничные быстрого приготовления.

При заказе или отпуске продукции использовать следующую запись в документах, например, для хлопьев овсяных:

«Хлопья овсяные быстрого приготовления № 1 » СТО 52092837 – 001 - 2017

1.3. Обязательные условия к хлопьям зерновым быстрого приготовления, направленные на выпуск полноценной качественной продукции, отвечающей всем требованиям безопасности, указаны в п.п. 2.6 (таблица 4); в части показателей «загрязненность и зараженность вредителями», «металломагнитная примесь» - в п.п. 2.4. (Таблица 2). Также в этой таблице указаны требования к качественным показателям хлопьев зерновых быстрого приготовления.

Технические требования

2.1. Хлопья зерновые быстрого приготовления должны соответствовать требованиям настоящего стандарта организации, изготавливаться с соблюдением действующих технических регламентов, санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке

2.2. Хлопья зерновые быстрого приготовления вырабатываются из одноименных круп: хлопья овсяные № 1 вырабатываются из целой овсяной крупы; хлопья овсяные № 2 – из резаной овсяной крупы.

2.2. Внешний вид изготавливаемой крупы должен представлять собой смесь хлопьев различного размера и формы из одного вида крупы с примесью фракций крупки и муки.

2.3. По органолептическим показателям овсяные хлопья должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Цвет	Свойственный одноименным крупам
Запах	Свойственный одноименным крупам без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов
Вкус	Свойственный одноименным крупам без горечи и других посторонних привкусов

2.4. По физико-химическим показателям хлопья зерновые быстрого приготовления должны соответствовать значениям показателей, указанных в таблице 2.

Наименование показателей	Норма
Влажность, %, не более	14,00
- хлопья овсяные, %, не более	12,50
Зольность хлопьев овсяных (в пересчете на сухое вещество), %, не более	2,1
Кислотность хлопьев овсяных, в градусах, не более	5,0
Сорная примесь, %, не более	0,3
в том числе:	
- минеральной примеси, %, не более	0,03
- цветковых пленок (свободных и полученных в результате отделения от необрушенных целых и плющенных зерен), %, не более	0,05
- вредной примеси и куколя, %, не более	0,05
в числе вредной примеси:	
- вязеля разноцветного и софоры лисохвостной	0,02
Неплющенные ядра (крупинки и зерна, неплющенные в хлопья), %, не более *	0,5
Содержание крошки и мучели в хлопьях, %, не более	10,0
Другие виды хлопьев, %, не более**	5,0
Развариваемость, мин., не более	10
- хлопьев овсяных № 2, мин., не более	7
Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается
Металломагнитная примесь (величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса отдельных ее крупинок - не более 0,4 мг) в 1 кг хлопьев, мг, не более***	3,0

Примечания:

* Неплющенные ядра свыше указанного значения относят к сорной примеси

** Хлопья:

- пшеничные, ржанные и овсяные в массе ячменных хлопьев;
- ржанные, ячменные и овсяные в массе пшеничных хлопьев;
- пшеничные, ржанные и ячменные в массе овсяных

примесью не считаются, если их общее содержание не более 5,0 %.

Указанные виды хлопьев свыше 5,0 % относят к сорной примеси

Хлопья

- гречневые, гороховые, пшеничные и рисовые в массе других хлопьев;
- все виды хлопьев в гороховых хлопьях

считаются примесью.

*** Наличие металломагнитных примесей размером и массой частиц свыше указанных размеров не допускается

2.5. Характеристика сорной примеси в зерновых хлопьях указана в таблице 3.

Таблица 3.

Наименование показателей	Характеристика
Сорная примесь	Весь материал, не являющийся обработанными зернами соответствующего злака (минеральная, органическая примеси, сорные семена); обработанные семена, не являющиеся хлопьями по качеству (испорченные, мучка).
Минеральная примесь	Песок, галька, частицы земли, руды, наждака и шлака
Органическая примесь	Цветковые пленки, фрагменты стеблей, остей, листьев, веточек, пустые колоски
Семена растений	Семена всех дикорастущих и культурных растений
Испорченные хлопья	Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся, - все с явно измененным (испорченным цветом) эндосперма
Вредная примесь и куколь	Семена куколя и вредная примесь: головня, спорынья, вязель разноцветный, термopsis ланцетный(мышатник), горчак ползучий, софора лисохвостная
Крошка и мучель в хлопьях	Весь проход через сито д-ром 2,0 мм

2.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078 -01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов» (индекс 1.4.3) и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, утвержденным комиссией Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299» (пункт 4.3.)

По показателям безопасности хлопья зерновые быстрого приготовления должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя безопасности	Допускаемый уровень
Токсичные элементы: Кадмий, мг/кг Свинец, мг/кг Мышьяк, мг/кг Ртуть, мг/кг	0,1 0,5 0,2 0,03
Микотоксины: Афлатоксин В1, мг/кг Т-2 токсин, мг/кг Охратоксин А, мг/кг	0,005 0,1 0,005
Пестициды: мг/кг ГХЦГ(гексахлорциклогексан), мг/кг ДДТ и его метаболиты, мг/кг 2,4-Д-кислота, ее соли и эфиры мг/кг Ртутьорганические пестициды, мг/кг	0,5 0,02 не допускаются не допускаются
Радионуклиды: Активность Цезий 137, Бк/кг Активность Стронций 90, Бк/кг	60 11
Качественный анализ содержания ГМИ	Не допускается

2.7. Использование консервантов и антиоксидантов для увеличения срока годности и других целей не допустимо.

2.8. Требования к сырью:

2.8.1. Зерновые хлопья быстрого приготовления вырабатываются из круп одноименного зерна, соответствующих требованиям ТР ТС 021/2011 и нормативным документам, по которым они вырабатываются.

2.8.2. Зерно, которое предназначено для производства хлопьев быстрого приготовления, должно соответствовать требованиям безопасности сырья, установленным в ТР ТС 015/2011, а также нормативным документам, по которым зерно принимается в переработку.

Каждая партия зерна, поступающая для производства хлопьев овсяных, должна сопровождаться документами о качестве и безопасности.

3. Маркировка

3.1. Маркировка потребительской тары и единицы продукции должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 51074, ТР ТС 022/2011 (3).

Маркировка продукции в транспортной упаковке должна производиться типографским способом или штампом.

3.2. Маркировка продукции и транспортной упаковке, в которую она помещена без потребительской упаковки, должна содержать следующие сведения:

- товарный знак (при его наличии);
- наименование предприятия-изготовителя, местонахождение, его подчиненность;
- наименование пищевого продукта;
- масса нетто;

- обозначение настоящего стандарта организации;
- показатели пищевой ценности продукта;
- дата выработки и фасовки, срок годности;
- номер смены упаковывания;
- условия хранения (хранить в сухом прохладном месте);
- рекомендации по употреблению;
- манипуляционный знак («Беречь от влаги») по ГОСТу 14192;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
- знаки систем добровольной сертификации.

4. Упаковка

4.1. Хлопья зерновые быстрого приготовления упаковывают в мешки тканые полипропиленовые, предназначенные для упаковывания, транспортирования и хранения пищевой продукции, изготовленные в соответствии с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» по ГОСТу 32522 – 2013 «Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия».

Мешки зашиваются машинным способом с вложением и прострачиванием по краю маркировочной бирки таким образом, чтобы для покупателя была доступна вся информация по продукции. Информация наносится на бирку типографским способом.

4.2. Возможна фасовка хлопьев в бумажные пакеты, в пачки картонные и другие материалы, разрешенные к применению в установленном порядке и имеющие соответствующий документ о безопасности.

4.3. Вся упаковочная тара для хлопьев зерновых быстрого приготовления должна быть прочной, чистой, сухой, без постороннего запаха, соответствовать требованиям безопасности и обеспечивать сохранность качества продукта в течение всего срока хранения (годности) продукта.

4.4. Масса нетто хлопьев должна быть кратной 5, но не более 50 кг.

Масса нетто хлопьев должна соответствовать массе нетто, указанной на этикетке.

4.5. Допускаемые отклонения массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Предел допускаемых отклонений по массе нетто от номинала регламентирован ГОСТом 8.579 и не должен превышать следующих значений:

- 150 г при массе нетто от 10 до 15 кг включительно;
- 1,0 % при массе нетто от 15 до 50 кг включительно.

5. Правила приемки

5.1. Правила приемки – по ГОСТ 26312.1

5.2. Партией крупы считают определенное количество крупы, предназначенное для одновременной приемки, отгрузки или хранения и качественной оценки, оформленное одним документом о качестве и безопасности

5.3. Каждая партия хлопьев должна сопровождаться документом о качестве, которое содержит:

- наименование и адрес изготовителя;
- наименование продукта;
- даты изготовления и упаковывания;
- масса партии и количество упаковочных единиц;
- информация о том, что по результатам испытаний соответствует требованиям нормативной документации;
- обозначение настоящего стандарта организации в соответствии с которым изготовлен продукт;
- информация о подтверждении соответствия;

5.4. Органолептические и физико-химические показатели определяются для каждой партии;

5.5. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, зараженность и зараженность вредителями проводится с периодичностью, установленной по программе производственного контроля и утвержденной руководителем предприятия

6. Методы контроля

- 6.1. Отбор проб – по ГОСТ 26312.1
- 6.2. Определение органолептических показателей – по ГОСТ 26312.2. (цвет, вкус, запах, развариваемость).
- 6.3. Определение зараженности вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 26312.3.
- 6.4. Определение примесей – по ГОСТ 26312.4.
- 6.5. Определение зольности по ГОСТ- 26312.5.
- 6.6. Определение кислотности – по ГОСТ 26312.6.
- 6.7. Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 26312.7.
- 6.8. Определение металломагнитной примеси – по ГОСТ 20239.
- 6.9. Определение содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия) - по ГОСТ Р 51301-99, 51766-01, МВ 5178-90 или по методам, установленным в установленном порядке.
- 6.10. Определение микотоксинов (афлатоксин В1, Т-2 токсин, окрахтоксин А) - по ГОСТ 30711-01, МВ 3184-84, МВК 4.1.2204-07 или по методам, утвержденным в установленном порядке.
- 6.11. Определение пестицидов (ЛХП; ЛУП и его метаболиты; 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры; ртутьорганические пестициды) – по МВ 4120-86, МВ 1541-76, МВ 1350-75 или по методам, утвержденным в установленном порядке.
- 6.12. Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161-2013, 32163-2013 или по методам, установленным в установленном порядке.
- 6.13. Анализ на содержание ЛМН - по ГОСТ Р 53214-2008, (ИСО 24276:2006), МВК 4.2.2304-07.

7. Транспортирование и хранение

7.1. Транспортирование хлопьев зерновых быстрого приготовления - по ГОСТ 26791. Транспортировка хлопьев осуществляется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки пищевых продуктов, действующими на данном виде транспорта. Транспортировать хлопья должно быть сухим, чистым, без посторонних запахов, не зараженным вредителями хлебных запасов.

При погрузке, перевозке, выгрузке продукция должна быть защищена от действия атмосферных осадков.

Не допускается перевозка хлопьев вместе с продуктами, обладающими резким, специфическим запахом.

Необходимо обеспечить условия, исключающие изменение органолептических свойств транспортируемой продукции.

7.2. Зерновые хлопья хранятся в сухих, чистых, хорошо проветриваемых прохладных складах, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, с относительной влажностью воздуха не более 70 % и температурой не выше 20 градусов.

При хранении продукции не допускается ее складирувание вблизи источников тепла, водопроводных, канализационных труб, рядом с продуктами, имеющими специфический запах.

Не допускается проветривание помещений в сырую погоду и сразу после дождя. При хранении зерновых хлопьев должны быть обеспечены условия, исключающие возможность изменения органолептических и физико-химических показателей продукции.

Продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения и сроке годности.

Срок годности хлопьев зерновых быстрого приготовления при соблюдении условий хранения составляет 12 месяцев со дня их изготовления (упаковывания), а для хлопьев овсяных этот срок составляет шесть месяцев со дня изготовления (упаковывания).

8. Библиография

1. ТР ТС 0145/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности зерна»
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции»
3. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
4. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки»
5. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий»
6. СанПиН 2.3.2.1324-2003 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
8. ГОСТ 26312.1-84 «Крупа. Правила приемки и методы отбора проб»
9. ГОСТ 26312.2-84 «Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев»
10. ГОСТ 26312.3-84 «Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов»
11. ГОСТ 26312.4-84 «Крупа. Метод определения крупности или номера, примесей и доброкачественного яля»
12. ГОСТ 26312.5-84 «Крупа. Метод определения зольности»
13. ГОСТ 26312.6-84 «Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев»
14. ГОСТ 26312.7-88 «Крупа. Метод определения влажности»
15. ГОСТ 20239-74 «Мука, крупа, отруби. Метод определения металломагнитной примеси»
16. ГОСТ 26312.3 – 84 «Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов»
17. ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия»
18. ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия»
19. ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»
20. ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»
21. ТУ 9294-008-54844059-02 «Крупа пшеничная шлифованная и мелкодробленая (из мягкой пшеницы). Технические условия»
22. ГОСТ 12302-83 «Пакеты из полимерных материалов. Общие технические условия»
23. ГОСТ 30090-93 «Мешки и мешочные ткани. Технические условия»
24. ГОСТ 32522-2013 «Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия»
25. ГОСТ 8.579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте».
26. ГН 2.3.3.972-2000 «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
27. ГОСТ 26791-89 «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»
28. ГОСТ 26927-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути»
29. ГОСТ 26920-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка»
30. ГОСТ 26932-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца»
31. ГОСТ 26933-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия»

32. ГОСТ 26929-94 «Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов»
33. ГОСТ 30711-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1»
34. ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»

Лист регистрации изменений СТО 52092827 - 001 - 2017
«Хлупья зерновые быстрого приготовления»

Номер изменения	Номера страниц		Измененных	Исключенных	Дополнительных	Измененных		Исключенных	Дополнительных
	Номера страниц		Измененных	Исключенных	Дополнительных	Измененных		Исключенных	Дополнительных
	Номера страниц		Измененных	Исключенных	Дополнительных	Измененных		Исключенных	Дополнительных
	Номера страниц		Измененных	Исключенных	Дополнительных	Измененных		Исключенных	Дополнительных
	Номера страниц		Измененных	Исключенных	Дополнительных	Измененных		Исключенных	Дополнительных
01	01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12		Измененных	Исключенных	Дополнительных	12	12	12	12
			Всего страниц после внесения изменений			Распоряжение № 34 от 18 ноября 2019г.			
			Информация о поступлении изменений						
			Подпись лица, внесшего изменения						
			Фамилия этого лица и дата внесения изменений			Копать И.М. 18.11.2019г.			