

МЁД

Ливанский институт стандартов

- ЛИБНОР –

Международная классификация стандартов 67.108

Лицензировано «ЛИБНОР» для Министерства сельского хозяйства

Заказ № 1728 / Скачено: 31-01-2012

Лицензия предназначена только на одного пользователя, копирование и публикация запрещены.

Содержание

1 -	Область применения	4
2 -	Понятия	4
2-1	Мёд	4
2-2	Цветочный мёд или нектар	4
2-3	Мёд медвяной росы	4
2-4	Центрифужный мёд	4
2-5	Жидкий мёд	4
2-6	Закристаллизовавшийся мёд («севший»)	5
2-7	Мёд в сотах	5
2-8	Взбитый мёд (кремовый)	5
3 -	Требования и характеристики	5
3-1	Физико-химические условия	5
3-2	Вещества, которые разрешено использовать в качестве добавок	6
3-3	Ветеринарно-санитарные требования	6
4	Виды проверок	8
4-1	Способы взятия проб	8
4-1-1	Общие требования	8
4-1-2	Количество единиц продукции	8
4-2	Методы испытаний	8
4-2-1	Влажность	8
4-2-2	Свободная кислотность	9
4-2-3	Редуцирующие сахара	9
4-2-4	Массовая доля пролина	10
4-2-5	Гидроксиметилфурфурол	10
4-2-6	Активность ферментов диастазы	10
4-2-7	Электропроводность	10
5	Упаковка, хранение и транспортировка	10
6	Информационная карта	11
7	Технические термины	12
8	Нормативный ссылки	12

Мёд

Государственный стандарт Ливанской Республики: № 209: 1999 г.

Ливанский институт стандартов

Лицензировано «ЛИБНОР» для Министерства сельского хозяйства

Заказ № 1728 / Скачено: 31-01-2012

Лицензия предназначена только на одного пользователя, копирование и публикация запрещены.

1 – Область применения

Настоящие стандарты определяют необходимые требования к качеству разных видов натурального пчелиного мёда, предназначенного для непосредственного потребления.

2 – Понятия

2-1 Мёд

Это сладкий натуральный продукт, обладающий определенным вкусом и запахом, который вырабатывают пчёлы из цветочного нектара или выделений некоторых растений или некоторых питающихся соками растений насекомых. Мед представляет собой собранный и переваренный в зобе медоносной пчелы нектар, который пчела хранит в восковых сотах.

Мёд состоит в основном из нескольких типов сахаров, а именно глюкозы и фруктозы, его цвет может варьироваться от почти бесцветного до темно-коричневого, а по структуре мёд может быть текучим, вязким и кристаллизированным.

2-2 Цветочный мёд или нектар

Это мёд, который производят пчелы из цветочного нектара.

2-3 Мёд медвяной росы

Мёд медвяной росы представляет собой мёд, который производят пчелы из липкой сладкой жидкости, встречающейся на листьях растений, и / или из выделений насекомых, питающихся соками некоторых деревьев.

2-4 Центрифужный мёд

Это мёд, который получают путем центрального откачивания из сотов после их распаковывания. В нем не должны содержаться испорченные пчелиные яйца и части одной из фаз роста насекомых.

2-5 Жидкий мёд

Это мёд, полученный путем откачки из сотов и последующей очистки.

2-6 Закристаллизовавшийся мёд («севший»)

Это мёд, в котором натуральным образом происходит оседание глюкозы в общей массе.

2-7 Мёд в сотах

Это мёд, который медоносные пчелы хранят в восковых сотах, в нем не должны содержаться испорченные пчелиные яйца и части одной из фаз роста насекомых. Он продается в виде натурально запечатанных сот, целых или разрезанных.

2-8 Взбитый мёд (кремовый)

Это мёд, который обладает структурой тонкой кристаллизации. Такой мёд может быть подвергнут физиологической обработке, которая придаст ему указанную структуру, облегчающую процесс взбивания.

3 - Требования и характеристики

3 – 1 Физико-химические условия

Качество мёда должно соответствовать следующим характеристикам:

- Он не должен содержать какой-либо посторонний вкус, запах или вещество, которые могли попасть в него во время обработки или хранения.
- Отсутствие каких-либо признаков брожения или газов.
- Доля запечатанных ячеек в сотах должна быть не менее 90%. Доминирующая пыльца должна содержаться естественным образом, поэтому фильтрация мёда с помощью тяжелых дисков с маленькими отверстиями запрещена, иначе мёд не будет содержать достаточного уровня пыльцы.
- Компоненты мёда должны соответствовать пропорциям, указанным в табл. № 1.
- Запрещается вносить изменения в уровень свободной кислотности мёда промышленным путем.

Мёд

Государственный стандарт Ливанской Республики: № 209: 1999 г.

Таблица № 1: характеристики мёда

Компоненты	Допустимый уровень
Массовая доля редуцирующих сахаров: - цветочный мёд - мёд медвяной росы и смесь мёда медвяной росы и цветочного мёда	не менее 65% не менее 57%
Массовая доли воды	не более 18%
Массовая доли сахарозы	не более 5%
- Свободная кислотность	не более 40 миллимолей кислоты / 1000 г
- Свободная кислотность лактона	положительная
- Активность ферментов диастазы в цитрусовом меде	не менее 3
- Активность ферментов диастазы в других видах меда	не менее 8
- Гидроксиметилфурфурол (HMF) при импорте:	не более 20 мг/кг
- Гидроксиметилфурфурол (HMF) в точках продаж:	не более 20 мг/кг
Массовая доля пролина	не менее 20 мг/100 г
Электропроводность	не менее 200 микросименсов/см

3 – 2 Вещества, которые разрешено использовать в качестве добавок

Запрещается использование каких-либо веществ, натуральных или искусственных пищевых добавок в мёде.

3 – 3 Ветеринарно-санитарные требования

К мёду должны быть применены следующие ветеринарно-санитарные требования:

- В мёде не должно быть гниения или каких-либо странных веществ, отличающихся по структуре, органического или неорганического происхождения, таких, как насекомые, их отходы, испорченные пчелиные яйца, части одной из фаз роста насекомых, частицы пыли или другие примеси.
- Мёд не должен содержать ядовитые вещества, источником которых могут служить микроорганизмы или растения, в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.
- Процесс разлива, упаковывания, хранения и обращения меда должен производиться способом, предотвращающим загрязнение и попадание насекомых и грибов.

- Массовая доля пестицидов не должна превышать норм, установленных в «Кодексе Алиментариусе».
- В мёде не должны содержаться тяжелые металлы в количестве, угрожающем здоровью человека.

Ливанский институт стандартов

Лицензировано «ЛИБНОР» для Министерства сельского хозяйства

Заказ № 1728 / Скачено: 31-01-2012

Лицензия предназначена только на одного пользователя, копирование и публикация запрещены.

Мёд

Государственный стандарт Ливанской Республики: № 209: 1999 г.

4 - Виды проверок

4 – 1 Способы взятия проб

4 – 1 – 1 Общие требования

Необходимо соблюдать следующие требования при взятии, подготовке и обращении образцов для исследования и испытаний:

- Проба отбирается в месте, не подверженном воздействию воздушных потоков, пыли и каких-либо вредных веществ.
- Инструменты и контейнеры, с помощью которых происходит взятие, хранение и транспортировка проб, должны быть чистыми и сухими.
- Пробы хранятся в стеклянных или иных подходящих для этой цели контейнерах, имеющих регулируемую крышку для того, чтобы исключить внешнее воздействие на натуральные или химические свойства отобранных проб, при этом контейнер полностью заполняется продукцией.

4 – 1 – 2 Количество отбираемых единиц

Для получения количества проб, достаточных для формирования партии или посылки, необходимо руководствоваться нижеприведенной таблицей № 2, при этом пробы отбираются в произвольном порядке для каждого вида и объема отдельно.

Таблица № 2: количество единиц продукции, отбираемых для испытания

Количество контейнеров в посылке или грузе			
Контейнеры, чистый вес которых составляет 1 кг = или ниже	Контейнеры, чистый вес которых составляет от 1 кг до 4.5 кг	Контейнеры, чистый вес которых составляет от 4.5 кг и выше	Количество контейнеров, которые принимаются за единицу продукции
4800 или менее	2400 или менее	600 или менее	6
4801 – 24000	2401 – 15000	601 – 2000	12
24001 – 48000	15001 – 24000	2001 – 7200	21
48001 – 84000	24001 – 42000	7201 – 15000	27
84001 или более	42001 или более	15001 или более	48

4 - 2 Методы испытания

4 – 2 – 1 Влажность

Применяется метод, утвержденный Американской ассоциацией официальных химиков-аналитиков:

Нормативная ссылка: AOAC Official Method – 969.38 В (44.4.04В) 16th Ed. V 2

4 – 2 – 2 Свободная кислотность (общая и лактона)

Применяется метод, утвержденный Американской ассоциацией официальных химиков-аналитиков:

Нормативная ссылка: AOAC Official Method – 962.19 (44.4.20) 16th Ed. V 2

4 – 2 – 3 Редуцирующие сахара

Ливанский институт стандартов

Лицензировано «ЛИБНОР» для Министерства сельского хозяйства

Заказ № 1728 / Скачено: 31-01-2012

Лицензия предназначена только на одного пользователя, копирование и публикация запрещены.

Мёд

Государственный стандарт Ливанской Республики: № 209: 1999 г.

Применяется метод, утвержденный Американской ассоциацией официальных химиков-аналитиков:

Нормативная ссылка: AOAC Official Method – 977.20 (44.4.13) 16th Ed. V 2

4 – 2 – 4 Массовая доля пролина

Применяется метод, утвержденный Американской ассоциацией официальных химиков-аналитиков:

Нормативная ссылка: AOAC Official Method – 979.20 (44.4.07) 16th Ed. V 2

4 - 2 – 5 Гидроксиметилфурфурол

Применяется метод, утвержденный Американской ассоциацией официальных химиков-аналитиков:

Нормативная ссылка: AOAC Official Method – 980.23 16th Ed. V 2

4 – 2 – 6 Активность ферментов диастазы

Применяется метод, утвержденный Американской ассоциацией официальных химиков-аналитиков:

Нормативная ссылка: AOAC Official Method – 958.09 (44.4.19) 16th Ed. V 2

4 – 2 – 7 Электропроводность

Применяется немецкий метод № 10753 DIN, утвержденный Европейской Комиссией.

5 - Упаковка, хранение и транспортировка

Необходимо соблюдение следующих требований к упаковке, хранению и транспортировке продукции:

- Конечный продукт упаковывается в новую, чистую, ранее не использованную, сухую, герметичную потребительскую тару, которая не может привести к каким-либо нежелательным изменениям во время обращения и хранения продукта; с этой целью тара должна быть запечатана соответствующей клейкой лентой, предотвращающей ее вскрытие и намеренное изменение состава.
- Температура при транспортировке тары не должна превышать 25 градусов по Цельсию; транспортировка должна выполняться способом, предотвращающим механическую порчу и загрязнение.
- Тара хранится при температуре не более 25 градусов по Цельсию, вдали от источников тепла и загрязнений.

6 – Информационная карта

Не нарушая положения, содержащиеся в государственных стандартах Ливанской Республики, касающихся «Этикетки продуктовых товаров, заранее упакованных», необходимо соблюдать следующие требования:

- Запрещается называть любой продукт «мёдом», если он не соответствует тому, что указано в этих характеристиках.
- Мёд не называется какими-либо названиями, указанными в пункте 2, за исключением того, если он соответствует описанию, указанному для каждого вида.
- В названии меда должна быть использована отсылка к его цвету и цветочному или растительному происхождению, если пчелы использовали при его производстве более половины такого источника (или источников) происхождения; также в названии мёда разрешено использование географических или топографических названий местности, если мёд произведен в границах этой местности.
- Разрешено использовать в описании мёда натуральные характеристики, которыми он обладает, к примеру, «кремовый», «жидкий», «закристаллизовавшийся», «в сотах».
- Также необходимо указать на каждой ёмкости следующие данные:
 - ☐ Торговый знак, имя владельца и его юридический адрес;
 - ☐ Чистый вес в метрических данных в соответствии с международной системой;
 - ☐ Дата изготовления, дата окончания срока годности несимволичным образом с указанием условий хранения;
 - ☐ Региона, в котором произведен продукт (страна происхождения);
 - ☐ В случае смешивания нескольких видов мёда необходимо указать страну каждого вида мёда;
 - ☐ В случае переупаковки продукта в стране, не являющейся страной происхождения продукта, необходимо указать соответствующую информацию на упаковке;

Мёд

Государственный стандарт Ливанской Республики: № 209: 1999 г.

7 – Технические термины

Арабский язык	Французский язык	Английский язык
Медовые соты	Медовые соты	Медовые соты
Мёд	Мёд	Мёд
Пролин	Пролин	Пролин
Фильтрация под прессом	Фильтрация под прессом	Фильтрация под прессом
Свободная кислотность	Свободная кислотность	Свободная кислотность
Цветочный нектар	Цветочный нектар	Цветочный нектар
Влажность	Влажность	Влажность
Растворенный сахар	Растворенный сахар	Растворенный сахар
Редуцирующие сахара	Редуцирующие сахара	Редуцирующие сахара
Центробежная откачка	Центробежная откачка	Центробежная откачка
Цветочный мёд или нектар	Цветочный мёд или нектар	Цветочный мёд или нектар
Мёд медвяной росы	Мёд медвяной росы	Мёд медвяной росы
Мёд в сотах	Мёд в сотах	Мёд в сотах
Кремовый мёд	Кремовый мёд	Кремовый мёд
Закристаллизовавшийся мёд	Закристаллизовавшийся мёд	Закристаллизовавшийся мёд
Центробежный мёд	Центробежный мёд	Центробежный мёд
Глюкоза	Глюкоза	Глюкоза
Фруктоза	Фруктоза	Фруктоза
Газированный	Газированный	Газированный
Электропроводность	Электропроводность	Электропроводность
Медоносная пчела	Медоносная пчела	Медоносная пчела
Активность ферментов диастазы	Активность ферментов диастазы	Активность ферментов диастазы
Гидроксиметилфурфурол	Гидроксиметилфурфурол	Гидроксиметилфурфурол

8 – Нормативные ссылки

- Стандартные спецификации, утвержденные комитетом «Кодекса Алиментариуса: STAN 12-1981 Rev.1 (1987)
- Сирийские стандартные спецификации «Пчелиный мёд» № 1987-412
- Саудовские стандартные спецификации «Пчелиный мёд» № 101-1993
- Французские спецификации “Miels – Specifications” NF V 35-001 Sept. 1990

Ливанский институт стандартов

Лицензировано «ЛИБНОР» для Министерства сельского хозяйства

Заказ № 1728 / Скачено: 31-01-2012

Лицензия предназначена только на одного пользователя, копирование и публикация запрещены.

Мёд

Государственный стандарт Ливанской Республики: № 209: 1999 г.

Техническая комиссия

<u>Координатор:</u> Инженер-консультант Лана Дергам	«ЛИБНОР» - институт промышленных исследований
<u>Члены:</u>	
Г-н Абдэль Хуссейн аль-Хади	Министерство экономики и торговли
Лейтенант Нахад Бу Джоуда Лейтенант Дани Ашкути Лейтенант Виссам Дайюб	Министерство национальной обороны – командование армии – Штаб материально-технического обеспечения – управление по вопросам попечительства
Госпожа Хасния Хамуд Д-р Набих Гоуш	Министерство обороны
Инженер Фарид Карам	Министерство здравоохранения
Инженер Буль аль-Масри	Министерство промышленности
Фармацевт Халя аль-Хоут	Управление лабораториями при министерстве здравоохранения
Инженер Кристиан Шадияк	Институт промышленных исследований
Г-н Валим Сафи	Лаборатории ATL
Адвокат Рашид Фарах	Федерация пчеловодства
Г-н Амаль Вахиба Инженер Фади Ду	Ассоциация APIS
Г-н Рашид Язбак	Торговый союз пчеловодов Ливана
Инженер Фади Аби Сулейман	Компания Аби Сулейман по пчеловодству
Г-н Дья Рамадан	Компания А. Хакима, Давика и детей, ООО
Г-н Антуан Бу Мальхам	Компания Джибраил Букти, ООО

Ливанский институт стандартов

Лицензировано «ЛИБНОР» для Министерства сельского хозяйства

Заказ № 1728 / Скачено: 31-01-2012

Лицензия предназначена только на одного пользователя, копирование и публикация запрещены.