

Организация по стандартизации Совета сотрудничества арабских государств  
Персидского залива

UAE.S GSO 194:2006

Пшеничная мука

ICS: 67.060;

## Пшеничная мука

Дата утверждения Советом Директоров GSO: 28/12/2006

Статус публикации: Технический регламент

## Стандарты Объединенных Арабских Эмиратов

Дата утверждения Кабинетом	14.03.2007
Дата публикации в Офиц. Газете	30.04.2007
Статус	Технический регламент

## Предисловие

Организация по стандартизации стран Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива (GSO) региональной организацией, состоящая из Национальных органов по стандартам стран-членов Совета сотрудничества арабских государств. Одной из функций GSO является публикация стандартов/технических регламентов посредством специальных технических комитетов (ТК).

GSO обновила стандарт № 194/1994 «Пшеничная мука» по технической программе комитета ТК №05 «Технический комитет Персидского залива по стандартам для пищевой и сельскохозяйственной продукции». Проект стандарта был подготовлен Кувейтом.

Настоящий стандарт утвержден для Персидского залива (Технический регламент Совета директоров Организации по стандартизации стран Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива (GSO)) на собрании №05, которое состоялось 16.05.2006 16/4/1427. Утвержденный стандарт заменяет и замещает стандарт № 194/1994.

## Пшеничная мука

### 1 – Область применения

Настоящий стандарт применяется к пшеничной муке (хозяевам *Triticum aestivum* L, *Triticum compactum* и их комбинациям), обогащенной пшеничной муке и обогащенной переработанной пшеничной муке для потребления в пищу.

### 2 – Дополнительные источники

- 2.1 GSO 9/1995 «Маркировка продукции до упаковки»
- 2.2 GSO 21/1984 «Санитарные нормы для предприятий по производству пищевой продукции и персонала»
- 2.3. GSO 20/1984 «Методы определения контаминационных металлических элементов в пищевой продукции»
- 2.4 GSO 150/1993 «Сроки годности продуктов питания – Часть I»
- 2.5 GSO ISO 2170 : 1994 «Методы отбора проб в порошковых продуктах»
- 2.6. GSO 382/1994 «Максимальные допустимые уровни содержания остатков пестицидов в пищевой продукции – Часть I»
- 2.7 GSO 383/1994 «Максимальные допустимые уровни содержания остатков пестицидов в пищевой продукции – Часть II»
- 2.8 GSO 839/1997 «Контейнеры для пищевой продукции – Часть I: Общие требования»
- 2.9 GSO 841/1997 «Максимально допустимые уровни содержания микотоксинов в пищевой продукции и кормах для животных - алфатоксины»
- 2.10 GSO 1016/1998 «Микробиологические показатели для продуктов питания»
- 2.11 GSO 193/2000 «Методы анализа пшеничной муки»

### 3 – Определения

- 3.1 Пшеничная мука: продукт помола чистых, удовлетворяющих требованиям нормативной документации пшеничных зерен, которые свободны от посторонних инородных материалов, которые просеяны (исключение: непросеянная пшеничная мука) в соответствии с требуемым выходом муки и несмешанные с другими материалами.
- 3.2 Обогащенная пшеничная мука: пшеничная мука, в которую добавляют минералы, витамины и другие питательные вещества.
- 3.3 Обогащенная улучшенная пшеничная мука: продукт, который соответствует определению обогащенной пшеничной муки (3.2), в который добавляют неврежденные улучшители.
- 3.4 Самоподнимающаяся мука: пшеничная мука, которая смешивается с пищевой содой и с одним или более веществ, взаимодействующих с кислотами: монокальцийфосфатом, моносодийфосфатом, кислым виннокислым калием и глюконо-дельта-лактоном.

3.5 Обогащенная самоподнимающаяся мука: самоподнимающаяся пшеничная мука (3.4), в которую добавляют минералы, витамины и другие питательные вещества.

### 3.6 Зародыш пшеницы

Это внутренняя часть (зародыш) пшеничных зерен, который составляет 2.5% от зерна, что означает высокое содержание жира и белка. Состоит из (приблизительно) углеводов (43.8%), белков (25.9%), воды (13.5%), масел (10.8%), золы (4.1%) и клетчатки (1.9%).

## 4 – Классификации

Пшеничная мука классифицируется в соответствии с объемом выходом муки:

Тип	Выход муки
Мука высшего сорта	Не более 74
Белая мука	75-84%
Мука из пшеничных зародышей	85-95%
Цельнозерновая мука	96-100%

## 5 – Требования

Обязательно соблюдаются следующие требования в отношении муки:

5.1 Производится из созревших, здоровых пшеничных зерен, чистых и свободных от загрязнений

5.2 Свободна от насекомых, их частей; их личинок, паразитов, экскрементов грызунов

5.3 Свободна от посторонних материалов, за исключением естественных материалов, характерных для пшеницы

5.4 Должна сохранять свои натуральные свойства и быть свободной от ржавчины и неприятного запаха или вкуса

5.5 Должна быть единого цвета и без вздутий

5.6. Содержание влаги – не более 14%

5.7. Содержание КОН, необходимое для нейтрализации свободной жирной кислоты в 100 граммах муки не должно превышать 30 грамм на сухое вещество

5.8 Классы муки должны соответствовать показателям, указанным в таблице 1.

Выход муки	% белка (min)	% общего содержания золы (max)	% сырой клетчатки (max)
До 74%	8	0.65	0.6
75 – 84%	10	1.20	1.5
85 – 95%	11	1.80	2.00
96 – 100%	12	2.00	3.00

*Примечание: Процентное содержимое рассчитано в пересчете на сухое вещество*

5.9 Мука с различным выходом может быть смешана в соответствии с процентным соотношения смешивания, указанным в пункте 5.8

5.10 Более 95% муки различных классов должно проходить через сито с размером ячеек 250  $\mu\text{m}$

5.11 Уровни остатков пестицидов не должны превышать уровни, указанные в стандарте GSO (пункт 2.6 и 2.7)

5.12 Содержание контаминационных металлических элементов не должно превышать

для свинца – 2.00 мг/кг

для ртути – 0.05 мг/кг

для мышьяка – 1.00 мг/кг

для кадмия – 0.10 мг/кг

5.13 Производство продукции соответствует требованиям санитарного регламента, указанном в стандарте GSO пункт 2.2.

5.14 Микробиологические показатели не должны превышать допустимые уровни, указанные в стандарте GSO пункт 2.10

5.15 Уровни афлатоксинов не должны превышать допустимые уровни, указанные в стандарте GSO пункт 2.9

5.16 В дополнение к требованиям, указанным в пунктах с 5.1 по 5.15 касательно обогащенной пшеничной муки и переработанной обогащенной пшеничной муке дополнительно применяются следующие требования:

5.16.1 Обогащенная пшеничная мука

5.16.1.1 Может быть добавлено одно или более вещество (в соответствующей пропорции) для обогащения муки, указанное в Приложении 3

5.16.1.2 Железо и кальций добавляются исключительно в безвредных легких к абсорбции формах

5.16.2 Переработанная пшеничная мука и обогащенная мука с улучшителями и отбеливателями

5.16.2.1 Должна соответствовать требованиям, указанным в пункте 5.16

5.16.2.2 Могут быть добавлены один или более улучшителей (в соответствующих пропорциях), указанных в Приложении 1

5.16.2.3 Пропионат кальция или пропионат натрия или их комбинация могут быть добавлены к веществам, указанным в Приложении 4

5.16.3 Самоподнимающаяся мука

5.16.3.1 Содержание  $\text{CO}_2$  должно быть не менее 0.5%

5.16.3.2 Вещества реакции с кислотами (пункт 3.4) должны бикарбонат натрия в том случае, если общее количество этих веществ и бикарбоната натрия не превышает 4.5 на 100 частей используемой муки

5.16.3.3 Содержание фтора не должно превышать 3 мг/кг муки

5.16.4 Самоподнимающаяся обогащенная пшеничная мука

5.16.4.1 Должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 5.16.1 и 5.16.3, при добавлении соединения кальция в производстве для придания муке самоподнимающихся свойств; содержание кальция в каждом кг муки может превышать 2115.00, если этот избыток не повлияет на требования.

## **6 – Отбор проб**

Отбор проб выполняется в соответствии со стандартом GSO пункт 2.5

## **7 – Методы анализа и проверки**

Анализы и проверки выполняются в соответствии со стандартом GSO пункт 2.11.

## **8 – Упаковка, транспортировка и хранение**

При упаковывании, транспортировке и хранении соблюдаются следующие требования.

### **8.1 Упаковка**

Пшеничная мука должна быть запакована в чистую, гигиеническую, сухую, хорошо запечатанную упаковку, которая плохо проводит влагу и защищает продукцию от возможной контаминации. Упаковка должна обеспечивать чистоту продукции и не влиять на его естественные характеристики. Упаковка должна защищать продукцию от насекомых.

### **8.2 Транспортировка**

Упакованная пшеничная мука должна транспортироваться так, чтобы продукция была защищена от погодных условий, контаминации и ущерба со стороны насекомых и грызунов. До транспортировки продукции транспортные средства не должны использоваться для перевозки инсектицидов, пестицидов и токсичных веществ.

### **8.3 Хранение**

Упакованная пшеничная мука должна храниться в чистом и хорошо проветриваемом помещении для хранения вдали от источников тепла, влажности и вредных организмов. Склады должны отвечать требованиям по защите от насекомых и грызунов. Это склады должны располагаться вдали от хранилищ инсектицидов, пестицидов и других вредных организмов.

## **9 – Маркировка**

Без ущерба требованиям GSO стандартов, указанных в пунктах 2.1 и 2.4, на каждой упаковке указывается следующая информация на маркировке:

- Выход муки и класс (Белая – мука из пшеничных зародышей – цельнозерновая мука).
- Добавки, если используются
- Наименования обогащающих веществ и выход на 100 гр (если используются).

**Приложение (1)**  
**Улучшители**

<b>Вещество</b>	<b>INS</b>	<b>МДУ</b>
Иодат кальция	916	См. приложение (3)
Лактат кальция	327	
Сульфат кальция	516	
Оксид кальция	529	
L-цистеин и его гидрохлориды – натриевые и калийные соли	920	300 мг/кг по отдельности или совместно
L-цитин и его гидрохлориды – натриевые и калийные соли	921	
Хлор	925	2500 мг/кг
Диоксид хлора	926	30 мг/кг
Иодат калия	917	75 мг/кг по отдельности или совместно
Оксид азота	918	
Хлористый нитрозил	919	
Насернокислый калий	922	
Надсернокислый аммоний	923	
Перекись бензоила	928	
Перекись ацетона	929	
Монофонический цитрат	930 -	
Лактат аммония	328	
Молочнокислый магний	329	
Фосфорнокислый аммоний	342	
Стеариловый тартрат	483	
Нашатырный спирт	510	
Сернокислый аммоний	517	
Глюкоиновая кислота (d-)	574	
Глюконо-дельта-лактон	575	
Азодикарбонамид	927	45 мг/кг
Амилаза	1100	(13-26) Единиц SKB / 100 г
Протеаза	1101	

**Приложение (2)**  
**Антикомкователи**

<b>Вещество</b>	<b>INS</b>	<b>МДУ</b>
Кальций карбонат	170	См. приложение (3)
Ферроцианид кальция	538	См. приложение (3)
Фосфат кальция (Коллоидный фосфат)	542	См. приложение (3)
Кремнекислый кальций	552	См. приложение (3)
Силикат кальция алюминия	556	См. приложение (3)
Фосфат магния	343	См. приложение (3)
Целлюлоза	460	См. приложение (3)
Бисульфит натрия	223	200 мг/кг, подсчитанные в SO <sub>2</sub>
Углекислый натрий (ii)	500	4.5 мг/кг
Оксид магния	530	Надлежащая производственная практика
Ферроцианид натрия	535	
Ферроцианид калия	536	
Железистый гексацианоманганат	537	
Силикат натрия	550	
Диоксид кремния	551	
Силикат магния	553	
Алюмосиликат магния	554	
Силикат калия алюминия	555	
Силикат цинка	557	
Бентонит	558	
Кремнекислый алюминий	559	
Isomalt	953	
Силикат калия	560	
Железистый цитрат аммония	381	

**Приложение (3)**  
**Обогащающие вещества**

<b>Вещество</b>	<b>Фракция</b>	
Тиамин	6.38 мг/кг	min.
Рибофлавин	3.96 мг/кг	min.
Ниацин	52.91 мг/кг	min.
Содержание кальция	2115 мг/кг	max.
Железо	30 мг/кг	min.
Фолиевая кислота	1.5-2 мг/кг	min.
Витамин D	551.15 МЕ	min
Пшеничный зародыш	5%	max

**Приложение (4)**  
**Консерванты**

<b>Вещество</b>	<b>INS</b>	<b>МДУ</b>
Пропионат кальция	282	0.32% по отдельности или совместно, подсчитанные в пропионовой кислоте
Пропионат натрия	281	