

ССС/DAL/074 ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ЗАКУПКАМ ИМПОРТИРУЕМОЙ
ПШЕНИЦЫ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Для приготовления хлеба на закваске, можно использовать любую муку. Однако чтобы тесто поднималось, и чтобы хлеб получился воздушным и пышным, мука должна быть «сильной», то есть обладать способностью впитывать воду, что предполагает содержание в ней большого количества глютена и зависит от свойства белков глютенина и глиаина.

Данное требование было разработано для определения типов пшеницы, известных повсеместно, которые гарантируют изготовление дрожжевого хлеба в соответствии с вкусовыми потребностями венесуэльцев. При рассмотрении вопроса о покупке продукта, следует оценить параметры, указанные в таблицах 1,2,3 а также запросить у поставщика информацию относительно типа использования, где будет указано, что данная пшеница относится к хлебным сортам, принимая во внимание, что минимальное содержание белка во влажном веществе для такой пшеницы должно составлять 11%.

1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1.1 **Пшеница для изготовления хлебных изделий:** зерна разновидностей сортов *Triticum aestivum* L.

1.2 **Поврежденные зерна:** это совокупность зерен или их фрагментов, поражение которых легко определяется визуально – это могут быть грибковые поражения, влияние высокой температуры, поражение вредителями или перезревание.

1.3 **Общие дефекты:** совокупность пораженных зерен, посторонних примесей и деформированных и лопнувших зерен.

1.4 **Зерна, поврежденные высокими температурами:** зерно или часть его, изменившее цвет в результате самонагревания или ненадлежащей сушки.

1.5 **Посторонние примеси:** любые предметы и вещества, не являющиеся зерном, которые остаются в образце после удаления отделимых загрязнений и лопнувших и ссохшихся зерен.

1.6 **Лопнувшие и ссохшиеся зерна:** все зерна, которые просеиваются через сито с вытянутыми отверстиями 0.064 дюйма X ¼ дюйма. Это сморщенные и съежившиеся зерна, которые не сформировались должным образом или же зерна, расщепившиеся в процессе обработки. Такие зерна могут снизить эффективность помола.

GCC/DAL/074 ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ЗАКУПКАМ ИМПОРТИРУЕМОЙ ПШЕНИЦЫ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ прод.

1.7 Посторонний сорт: присутствие в одной партии зерен других видов. В зерне не должно присутствовать более 10% зерен других видов.

1.8 Совокупность посторонних примесей: совокупность примесей животного происхождения, семян клещевины и кроталарии, стекла, камней и предметов неизвестного происхождения, находящихся в образце зерна.

1.9 Содержание влаги: процент содержания влаги, который представляет собой важный показатель эффективности помола.

1.10 Примеси (dockage): процент веса примесей, не являющихся зерном, которые можно легко извлечь при помощи докедж-аппарата, сепаратора для определения засорённости зерна. Поскольку данный материал можно извлечь, он не должен приносить особого вреда качеству помола, но при этом может повлечь за собой экономические последствия для покупателей. Показатели зерна определяются только после извлечения посторонних примесей.

1.11 Содержание белка: процент содержания белков в пробе зерна. Данный показатель можно измерить легко и быстро, поскольку это важный фактор для определения ценности зерна, который также связан с разнообразными технологическими свойствами, такими как влагопоглощение и крепость клейковины.

Для такой продукции, как бутерброды и пирожные (бисквиты, торты), предпочтительно низкое содержание белков. Для хлеба, макаронных изделий, булочек, замороженных изделий на дрожжах, предпочтительно использовать сорта пшеницы с высоким содержанием белка.

1.12 Содержание золы: процент содержания минералов в пшенице или муке. Зола содержится в основном в пшеничных отрубях и является показателем эффективности, который ожидается от муки в момент помола. Содержание золы в муке указывает на эффективность помола, косвенно выявляя наличие отрубей в муке.

1.13 Удельный вес (гектолитр): мера плотности образца зерна и возможный показатель эффективности помола, а также общего состояния зерна, так как при возникновении проблем во время вегетационного периода или сбора урожая, удельный вес пшеницы обычно уменьшается.

1.14 Влагопоглощение: количество воды (выраженное в процентах от веса муки с учетом влажности 14%), необходимое для централизации пика кривой до уровня 500 ЕБ. Мука с повышенным уровнем влагопоглощения экономически более выгодна, так как из нее можно приготовить больше количество теста, нежели из муки с низким влагопоглощением.

1.15 Класс образца пшеницы: Пшеница, которая не отвечает требованиям ни одного из классов с 1 по 3, содержит более 13,5% влаги, либо камни, покрытая плесенью (пахнущая плесенью).

GСС/DAL/074 ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ЗАКУПКАМ ИМПОРТИРУЕМОЙ ПШЕНИЦЫ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ прод.

загнившая, или поврежденная под воздействием высоких температур, имеющая странный коммерчески спорный запах, или содержащая количество повреждений, при котором невозможно корректно применить один или несколько способов оценки, очевидно, будет считаться пшеницей низшего качества.

2. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

2.1 Основные факторы качества и безвредности:

2.1.1 Пшеница должна быть безвредной и подходить для изготовления продуктов, пригодных для потребления человеком.

2.1.2. Пшеница не должна обладать вкусом, странным запахом, не должна содержать насекомых и клещей.

2.2 Специфические факторы качества:

2.2.1 Максимальное содержание влаги 13,5%

2.2.2 См. референсные показатели, в зависимости от вида использования и характеристик пшеницы

2.2.3 Спорынья: Склероций гриба *Claviceps purpurea*, 0,05% мм максимум

2.2.4 Посторонние примеси: все органические и неорганические инородные тела, не являющиеся пшеницей, а также не цельные зерна, зерна других видов растений и загрязнения

2.2.5 Наличие сора (примеси животного происхождения, в том числе мертвые насекомые): максимум 0,1 % м/м.

2.2.6 Токсичные и вредные семена: Продукты, подпадающие под действие данного Нормативного положения, не должны содержать токсичных или вредных семян в количествах, которые могли бы представлять опасность для здоровья человека: Кроталария (*Crotalaria* SPP), куколь обыкновенный (*Agrostemma githago* L.), клещевина и ее семена (*Ricinus communis*), дурман (*Datura* SPP) и другие семена, которые обычно признаются вредными для здоровья.

3. ПРИМЕСИ

3.1 Тяжелые металлы

Продукты, поставка которых регулируется данным нормативным положением, не должны содержать тяжелые металлы в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

3.2 Остатки пестицидов

GCC/DAL/074 ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ЗАКУПКАМ ИМПОРТИРУЕМОЙ ПШЕНИЦЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ прод.

Уровень содержания пестицидов в пшенице не должен превышать максимально допустимые нормы, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус для данного продукта (CODEX SATN 193-1995).

4. САНИТАРНЫЕ НОРМЫ

4.1 Рекомендуется, чтобы продукт, поставка которого регулируется данными нормативными положениями, подготавливался и обрабатывался в дальнейшем согласно соответствующим разделам Рекомендуемого международного кодекса практической деятельности – общие принципы пищевой гигиены (CAC/RCP 1-1969) и другими кодексами практической деятельности, рекомендуемыми Комиссией Кодекса Алиментариус, применимым к данному продукту.

4.2 Насколько это возможно, при использовании производственных техник высокого качества, продукт не должен содержать посторонние вещества.

4.3 После проведения проб и анализов с использованием надлежащих методов, а также после процедуры очистки и отбора, продукт, до последующего использования:

- Не должен содержать микроорганизмы в количествах представляющих опасность для здоровья.
- Не должен содержать паразитов, представляющих опасность для здоровья, продуктов жизнедеятельности микроорганизмов, в том числе грибов, в количествах представляющих опасность для здоровья.

ТАБЛИЦА 1. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И КАТЕГОРИИ ПШЕНИЦЫ

Показатели качества		Категории качества/Прием		
Показатель (макс.)	Единица измерения	Класс 1	Класс 2	Класс 3
Зерна, поврежденные высокими температурами	%	0,2	0,2	0,5
Поврежденные зерна	%	2,0	4,0	7,0
Посторонние примеси	%	0,4	0,7	1,3
Лопнувшие и ссохшиеся зерна	%	3,0	5,0	8,0
Общие дефекты	%	3,0	5,0	8,0
Посторонний сорт	%	1,0	2,0	3,0
Камни	%	0,1	0,1	0,1
Примеси животного происхождения	кол-во на 1000 грамм	1	1	1
Семена клещевины	кол-во на 1000 грамм	1	1	1

БОЛИВАРИАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА ВЕНЕСУЭЛА
МИНИСТЕРСТВО НАРОДНОЙ ВЛАСТИ ПО ВОПРОСАМ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ
КОРПОРАЦИЯ ПО СНАБЖЕНИЮ И ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ УСЛУГ

GCC/DAL/074 ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ЗАКУПКАМ ИМПОРТИРУЕМОЙ ПШЕНИЦЫ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ прод.

Семена кроталарии	кол-во на 1000 грамм	2	2	2
Стекло	кол-во на 1000 грамм	0	0	0
Камни и другие инородные тела	кол-во на 1000 грамм	3	3	3
Совокупность посторонних примесей	кол-во на 1000 грамм	4	4	4
Зерна, пораженные насекомыми	кол-во на 1000 грамм	31	31	31
Влагосодержание	%	13,5	13,5	13,5
Вомитоксин	частей на миллион	2	2	2

- Качество зерна не должно быть ниже 3 класса, т.к. в тропическом климате задача хранения пшеницы усложняется.

ТАБЛИЦА 2. КЛАССИФИКАЦИЯ ПО ТИПУ ПШЕНИЦЫ

Показатели качества		Категории качества/Прием		
Удельный вес (мин.)	Единица измерения	Класс 1	Класс 2	Класс 3
Твердая краснозерная яровая (HRS): Темно-красная северная яровая пшеница (DNS), Северная яровая пшеница (NS), Краснозерная яровая пшеница (RS) и Западноканадская краснозерная яровая пшеница (CWRS)	кг/гг	76,4	75,1	72,5
	фунтов/бушель	58,0	57,0	55,0
Все остальные типы и подтипы	кг/гг	78,9	76,4	73,8
	фунтов/бушель	60,0	58,0	56,0

ТАБЛИЦА 3. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПШЕНИЦЕ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Тип пшеницы, страна происхождения		Характеристика	Использование	Параметры	Мин.	Макс.
Пшеница HRS: DNS, NS, RS/ США	Пшеница CWRS и пшеница CWES (Канадская западная экстра сильная пшеница)/ Канада	Высокое содержание белка, твердый эндосперм, окраска зерна красная, сильная клейковина, высокий уровень влагопоглощения	Дрожжевой хлеб, ремесленный хлеб, булочки, круассаны, булочки для сэндвичей, основа для пиццы	% белка при влажности зерна 12%	12,7	15,3
				% белка на сухое вещество	14,4	17,3
				% влагопоглощения	62,1	64,9
				% примесей (dockage)	-	0,9

БОЛИВАРИАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА ВЕНЕСУЭЛА
МИНИСТЕРСТВО НАРОДНОЙ ВЛАСТИ ПО ВОПРОСАМ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ
КОРПОРАЦИЯ ПО СНАБЖЕНИЮ И ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ УСЛУГ

GCC/DAL/074 ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ЗАКУПКАМ ИМПОРТИРУЕМОЙ ПШЕНИЦЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ прод.

				Число падения (секунды)	300	-
Пшеница HRW (твердозерная краснозерная озимая пшеница) /США	Пшеница CPSR (Канадская степная краснозерная яровая пшеница) и пшеница CWRW (Канадская западная краснозерная озимая пшеница) /Канада	Содержание белка между средним и высоким, полутвердый эндосперм, окраска зерна красная, среднее содержание глютена, клейковина мягкая	Дрожжевой хлеб, азиатская лапша, твердые хлебобулочные изделия, лепешки	% белка при влажности зерна 12%	10,9	13,3
				% белка на сухое вещество	12,4	15,1
				% влагопоглощения	59,1	63,7
				% примесей (dockage)	-	0,7
				Число падения (секунды)	300	-

• Мин.= минимум; Макс.=максимум

Другие требования:

- Пшеница ДОЛЖНА соответствовать требованиям, предъявляемым к продукции, не содержащей ГМО, а так же быть сертифицирована должным образом.
- Пшеница ДОЛЖНА соответствовать требованиям, указанным в Регламенте МЕРКОСУР, КАРАНТИННЫЕ ВРЕДИТЕЛИ (MERCOSUR\GMC\RES N° 66/93. PLAGAS CUARENTENARIAS).

Использованные нормативы:

Стандарт Кодекса для пшеницы и пшеницы твердой (CODEX STAN 199-1995)

Использованные документы:

- ТИПИФИКАЦИЯ ПШЕНИЦЫ, ESLAMO
- СВОДНЫЙ ОТЧЕТ ПО КАЧЕСТВУ УРОЖАЯ 2015, US WEATH ASSOCIATES