**ПРОЕКТ СТАНДАРТА**

**Р.УГАНДА**

**DUS DEAS 762**

**Третье издание 2016-мм-дд**

**Сухие соевые бобы — Спецификация**

Номер ссылки DUS DEAS 762: 2016

© UNBS 2016

**DUS DEAS 762:2016**

**Соблюдение этого стандарта само по себе не освобождает от юридических обязательств.**

**Стандарт Уганды не претендует на включение всех необходимых положений контракта. Пользователи несут ответственность за его правильное применение.**

© UNBS 2016

Все права защищены. Если не указано иное, никакая часть данной публикации не может быть воспроизведена или использована в любой форме или любыми средствами, электронными или механическими, включая фотокопирование и микрофильм, без предварительного письменного разрешения UNBS.

Запросы на разрешение на воспроизведение этого документа следует направлять Исполнительному директору.

Национальное бюро стандартов Уганды

P.O. Box 6329 Кампала Уганда

Tel: 256 417 333 250/1/2/3

Fax: 256 414 286 123

E-mail: [info@unbs.go.ug](mailto:info@unbs.go.ug) Web: [www.unbs.go.ug](http://www.unbs.go.ug/)

ii © UNBS 2016 - Все права защищены

**Национальное предисловие**

Национальное бюро стандартов Уганды (UNBS) является полугосударственным учреждением при Министерстве торговли, промышленности и кооперативов, созданным в соответствии с главой 327 Закона Уганды с внесенными в него поправками. UNBS уполномочен координировать разработку стандартов и является:

(а) членом Международной организации по стандартизации (ISO) и

(b) контактным пунктом Комиссии Кодекс Алиментариус ВОЗ / ФАО по пищевым стандартам, и

(c) Национальным справочным центром по Соглашению о Технических барьерах в торговле Всемирной торговой организации (ВТО).

Работа по подготовке стандартов Уганды осуществляется техническими комитетами. Технический комитет создается для обсуждения стандартов в определенной области и состоит из представителей потребителей, торговцев, академиков, производителей, правительства и других заинтересованных сторон.

Проект стандартов Уганды, принятый Техническим комитетом, широко распространяется среди заинтересованных сторон и общественности для комментариев. Комитет рассматривает комментарии, прежде чем рекомендовать проект стандартов для утверждения и объявления Национальным советом по стандартам в качестве стандартов Уганды.

Этот проект стандарта Уганды, DUS DEAS 762: 2016, *Сухие соевые бобы - Спецификация*, идентичен проекту восточноафриканского стандарта DEAS 762: 2016, *Сухие соевые бобы - Спецификация*, и был разработан на его основе, и предлагается для принятия в качестве стандарта Уганды.

Это третье издание отменяет и заменяет второе издание US EAS 762: 2014, *Сухие соевые бобы - Спецификация*, который был пересмотрен с технической точки зрения .

Этот стандарт был разработан Техническим комитетом по пищевым и сельскохозяйственным стандартам (UNBS / TC 2).

Где бы ни появлялись слова «Восточноафриканский стандарт», их следует заменять на «Угандийский стандарт».

© UNBS 2016 - Все права защищены iii

**DEAS 762:2016**

ICS 67.060

**ПРОЕКТ ВОСТОЧНО-АФРИКАНСКОГО СТАНДАРТА**

**Сухие соевые бобы — Спецификация**

**ВОСТОЧНОЕ АФРИКАНСКОЕ СООБЩЕСТВО**

© EAS 2016 Первое Издание 2016

**Уведомление об авторских правах**

Этот документ EAC защищен авторским правом EAC. Хотя использование этого документа участниками процесса разработки стандартов EAC разрешено без предварительного разрешения EAC, ни этот документ, ни любые его выдержки не могут быть использованы, сохранены или переданы в любой форме для любых других целей без предварительного письменного разрешения EAC.

Запросы на получение разрешения на использование этого документа с целью продажи следует направлять, как показано ниже, или в организацию-член EAC в стране отправителя запроса:

© Восточноафриканское сообщество 2016 - Все права защищены

Восточноафриканское сообщество

P.O. Box 1096 Аруша Танзания

Тел.: 255 27 2504253/8

Факс: 255 27 2504481/2504255

Эл. Почта: eac@eachq.org Веб-сайт: www.eac-quality.net

Использование в коммерческих целях может быть предметом лицензионных платежей или лицензионного соглашения. Нарушители могут быть привлечены к ответственности.

**Содержание**

[Предисловие iv](#_bookmark0)

1. [Область применения 1](#_bookmark1)
2. [Нормативная справочная документация 1](#_bookmark2)
3. [Термины и определения 1](#_bookmark3)
4. [Требования 3](#_bookmark4)
   1. [Общие требования 3](#_bookmark5)
   2. [Особые требования 3](#_bookmark6)
      1. [Классификация 3](#_bookmark7)
      2. [Неклассифицированные соевые бобы 3](#_bookmark8)
      3. [Бракованные соевые бобы 3](#_bookmark9)
5. [Гигиена 4](#_bookmark10)
6. [Загрязняющие вещества 4](#_bookmark11)
   1. [Тяжёлые металлы 4](#_bookmark12)
   2. [Остатки пестицидов 5](#_bookmark13)
   3. [Микотоксины 5](#_bookmark14)
7. [Веса и меры 5](#_bookmark15)
8. [Упаковка 5](#_bookmark16)
9. [Маркировка 5](#_bookmark17)
10. [Методы отбора проб 6](#_bookmark18)

# Предисловие

Разработка восточноафриканских стандартов была вызвана необходимостью гармонизации требований, регулирующих качество продуктов и услуг в Восточноафриканском сообществе. Предполагается, что посредством гармонизированной стандартизации торговые барьеры, которые встречаются при обмене товарами и услугами внутри Сообщества, будут устранены.

Для достижения этой цели Сообщество создало Восточноафриканский комитет по стандартам, уполномоченный разрабатывать и выпускать восточноафриканские стандарты.

Комитет состоит из представителей национальных органов по стандартизации в государствах-партнерах, а также представителей частного сектора и организаций потребителей. Проекты восточноафриканских стандартов рассылаются заинтересованным сторонам через национальные органы по стандартизации в государствах-партнерах. Полученные комментарии обсуждаются и включаются перед окончательной доработкой стандартов в соответствии с процедурами Сообщества.

Стандарты Восточной Африки подлежат пересмотру, чтобы идти в ногу с технологическим прогрессом. Поэтому ожидается, что пользователи восточноафриканских стандартов будут всегда иметь самые последние версии стандартов, которые они внедряют.

EAS 762 был подготовлен Техническим комитетом EAS / TC 014, Зерновые и зернобобовые.

Это второе / третье / ... издание отменяет и заменяет первое / второе / ... издание (EAS nnn-n: 19xx), [пункт (и) / подпункт (ы) / таблица (ы) / рисунок (и) / приложение (я)] из которых [было / было/внесено/внесено/технически пересмотрено.

**Сухие соевые бобы — Спецификация**

# Область применения

Этот проект стандарта Восточной Африки определяет требования и методы отбора проб и испытаний для сухих соевых бобов разновидностей (культурных сортов), выращенных из Glycine max (L.) Merr. и предназначенных для употребления в пищу.

# Нормативная справочная документация

Следующие нормативные документы необходимы для применения этого документа. Для датированных документовприменимо только указанное издание. Для недатированных документов применяется последнее издание (включая любые поправки).

EAS 38, Маркировка расфасованных пищевых продуктов - Требования

EAS 39, Гигиена в производстве продуктов питания и напитков - Свод правил

ISO 605, Бобовые. Определение примесей, размера, посторонних запахов, насекомых, видов и разновидностей. Методы испытаний.

ISO 6579, Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения Salmonella spp.

ISO 6888-1, Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета коагулазо-положительных стафилококков (Staphylococcus aureus и других видов). Часть 1. Методика с использованием селективной агаровой основы Байрда-Паркера.

ISO 7251, Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения и подсчета предполагаемых Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа.

ISO 21527, Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 2: Метод подсчета колоний в продуктах с активностью воды менее или равной 0,95ISO 24333, Зерновые и зерновые продукты. Отбор проб

ISO 24557, Бобовые. Определение содержания влаги. Воздушно-тепловой метод.

# Термины и определения

Для целей настоящего стандарта применяются следующие термины и определения.

**3.1**

**соевые бобы**

зрелые сухие зерна сорта, выращенного из Glycine max (L.) Merr.

**3.2**

**дефектный(е)**

бобы, которые были сломаны, повреждены вредителями, сморщены, незрелые, гнилые, заплесневелые, больные, обесцвеченные и поврежденные высокими температурами

**3.3**

**инородное вещество**

всего неорганических и органических веществ

**3.3.1**

**неорганическое вещество**

камни, стекло, кусочки земли, металл и другие минеральные вещества

**3.3.2**

**органическое вещество**

любые растительные вещества (оболочки семян, солома, сорняки), кроме зерен соевых бобов, поврежденных зерен сои и других зерен

**3,4**

**контрастные цвета**

другие сорта, которые отличаются по цвету от бобов указанного сорта

**3.5**

**другие пищевые зерна**

зерно, кроме сои, цельное или дробленое, такое как кукуруза, сорго, пшеница и т. д.

**3,6**

**повреждены вредителями**

зерна, поврежденные в результате нападения грызунов, насекомых, клещей или других вредителей

**3,7**

**повреждены высокими температурами**

соевые бобы и кусочки соевых бобов, которые обесцвечиваются и повреждаются высокими температурами. Соевые бобы с семядолями от светло-коричневого до темно-коричневого на разрезе считаются нагретыми.

**3.8**

**вредное вещество / токсичное вещество**

любые вещества в сое, которые могут иметь разрушительное или опасное воздействие на здоровье

**3.9**

**вредные / ядовитые семена**

семена, такие как Crotolaria (Crotalaria spp.), кукурузный моллюск (Agrostemma githago L.), клещевина (Ricinus communis L.), сорняк Jimson (Datura spp.), которые, если присутствуют в количествах, превышающих определенный предел, могут иметь повреждающие свойства. или опасное воздействие на здоровье, органолептические свойства или технологические характеристики

**3.10**

**незрелый**

незрелое и / или недоразвитое цельное или битое зерно

**3.11**

**расколы / сломанные**

сломанные семена сои, составляющие менее трех четвертей всего семени, и семядоли, которые слабо удерживаются вместе семенной оболочкой

**3,12**

**грязь**

примеси животного происхождения

**3,13**

**полноценный / здоровый**

без болезней, серьезного повреждения (например, гниение, разрушение) или порчи / загрязнения, которые существенно влияют на их внешний вид, сохраняемость продукта или рыночную стоимость

**3,14**

**чистый**

практически без видимой почвы, пыли или других видимых посторонних веществ, за исключением веществ, используемых для продления срока хранения

**3,15**

**другие пищевые зерна**

зерна, кроме обычных соевых бобов, цельные или дробленые, такие как сухие бобы, кукуруза, сорго, пшеница и т. д., которые являются съедобными

**3,16**

**контейнер для пищевых продуктов**

тара, которая сохранит гигиенические, питательные, технологические и органолептические качества продукта

# 4. Требования

* 1. **Общие требования**

Сухие соевые бобы должны быть:

i) твердые, чистые, здоровые, однородные по размеру, форме и цвету;

ПРИМЕЧАНИЕ. Цвет соевых бобов может быть желтым, зеленым, коричневым или черным;

ii) безопасны и пригодны для употребления в пищу людьми;

iii) без ненормального вкуса, неприятного запаха и обесцвечивания; и

iv) практически без посторонних запахов, плесени, живых вредителей, крысиного помета, токсичных или вредных семян сорняков и других вредных загрязнителей, как определено на образцах, представляющих партию.

* 1. **Особые требования**

## 4.2.1 Классификация

Соевые бобы можно разделить на три сорта на основе допустимых пределов, установленных в таблице 1, которые должны быть дополнительными к общим требованиям, изложенным в этом стандарте.

## 4.2.2 Неклассифицированные соевые бобы

Неклассифицированные соевые бобы -это бобы,, которые не подпадают под требования классов 1, 2 и 3 настоящего стандарта, но отвечают минимальным требованиям, предусмотренным в 4.1, и не являются бракованными соевыми бобами. Неклассифицированныесоевые бобы можно разделить на 1, 2 или 3 сорта в соответствии с соответствующими процедурами.

## 4.2.3 Бракованные соевые бобы

Сюда входят соевые бобы, которые не соответствуют требованиям, предусмотренным в 4.1, и которые не обладают качественными характеристиками, указанными в таблице 1. Они не могут соответствовать условиям несортированной сои и должны быть классифицированы как бракованные соевые бобы и считаются непригодными для употребления в пищу.

**Таблица 1 — Особые требования**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S/N** | **Характеристика** | **Требования** | | | **Метод теста** |
| Оценка 1 | Оценка 2 | Оценка 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| i) | Влажность,% м / м, макс. | 14 | | | ISO 24557 |
| ii) | Масса пробы, кг / гл мин. | 70 | 68 | 66 | ISO 605 |
| iii) | Общее количество посторонних примесей,% по массе, макс. | 1 | 2 | 3 |
| iv) | Неорганическое вещество,% по массе, макс. | 0.1 | 0.3 | 0.5 |
| v) | Прочие пищевые зерна,% по массе, макс. | 0.1 | 0.2 | 0.5 |
| vi) | Дробленые / расколотые зерна,% по массе, макс. | 1 | 2.5 | 5 |
| vii) | Зерна, пораженные вредителями,% по массе, макс. | 0.3 | 0.8 | 1.5 |
| viii) | Больные (гнилые и заплесневелые) зерна,% по массе, макс. | 0.2 | 0.5 | 1.0 |
| ix) | Зерна, поврежденные ] высокими температурами% по массе, макс. | 0.1 | 0.2 | 0.5 |
| x) | Контрастные цвета,% по массе, макс. | 2 | 3 | 5 |
| xi) | Незрелые и сморщенные зерна,% по массе, макс. | 0.1 | 0.2 | 0.5 |
| xii) | Грязь,% по массе, макс. | 0.1 | | |
| xiii) | Общее количество бракованных зерен, % по массе, макс. | 2 | 3 | 5 |
| ПРИМЕЧАНИЕ. Параметр «Общее количество дефектных зерен» не является суммой отдельных дефектов. Он ограничен 70% от общей суммы индивидуальных дефектов. | | | | | |

# 5. Гигиена

* 1. Сухие соевые бобы должны быть приготовлены и обработаны в соответствии с положениями соответствующих разделов EAS 39.
  2. Продукт должен соответствовать микробиологическим пределам, указанным в таблице 2.

**Таблица 2 — Микробиологические пределы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **S/No.** | **Тип микроорганизма** | **Предел** | **Методы теста** |
| i) | *Дрожжи и плесень, КОЕ на г, макс.* | 104 | ISO 21527 |
| ii) | *Staphylococcus. Aureus КОЕ на г, макс.* | 103 | ISO 6888-1 |
| iii) | *Escherichia coli, на г* | Отсутствует | ISO 7251 |
| iv) | *Сальмонелла на 25 г* | Отсутствует | ISO 6579 |

# 7. Загрязняющие вещества

## 7.1 Тяжёлые металлы

Сухие соевые бобы должны соответствовать максимальным пределам содержания тяжелых металлов, установленным Комиссией Кодекс Алиментариус и указанным в таблице 3.

**Таблица 3 — Тяжелые металлы и пределы для сушки соевых бобов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **S/No.** | **Тяжёлый металл** | **Передел** | **Методы теста** |
| i) | Свинец, мг / кг, макс. | 0.2 |  |
| ii) | Кадмий, мг / кг, макс. | 0.1 |  |

## 7.2 Остатки пестицидов

Сухие соевые бобы должны соответствовать максимальным пределам остатков пестицидов, установленным Комиссией Кодекс Алиментариус для этого товара.

## 7.3 Микотоксины

Сухие соевые бобы должны соответствовать максимальным прелелам микотоксинов, установленным Комиссией Кодекс Алиментариус и указанным в таблице 4.

**Таблица 4 — Лимиты микотоксинов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **S/N** | **Микотоксины** | **Лимиты** | **Методы теста** |
| i) | Общие афлатоксины, мкг / кг, макс. | 10 | ISO 16050. |
| ii) | Афлатоксины B1, мкг / кг, макс. | 5 |
| iii) | Фумонизины, мкг / кг, макс. | 2000 | AOAC 2001.04 |

# 8. Веса и меры

Наполнение и вес продукта должны соответствовать правилам мер и веса государств-партнеров-импортеров.

# 9. Упаковка

Сухие соевые бобы должны быть упакованы в пищевую тару. Если продукт упакован в мешки, они должны быть чистыми, прочными и надежно зашитыми или запечатанными.

# 10. Маркировка

Маркировка должна выполняться в соответствии с EAS 38. Как минимум, должна отображаться следующая информация:

и) цвет;

ii) класс;

iii) название, адрес и физическое местонахождение производителя / упаковщика / импортера;

iv) номер лота / партии / кода;

v) вес нетто в килограммах;

vi) декларация «Продовольствие для потребления людьми»;

vii) инструкция по хранению: «Хранить в сухом прохладном месте вдали от загрязняющих веществ»;

viii) год урожая;

ix) дата упаковки;

х) инструкции по утилизации использованной упаковки;

xi) страна происхождения; и

xii) заявление о том, были ли соевые бобы генетически модифицированы или нет.

# 11. Методы отбора проб

Отбор проб должен производиться в соответствии с ISO 24333