

Правительство Народной Республики Бангладеш

Главное Управление по инспекциям в продовольственном секторе, развитию и
техническим службам

16, Abdul Gani Road, Дакка 1000

Мем. №13.01.0000.113.32.013.15-227

Дата: 14.11.2017

Андрею Банкаеву

Первому Секретарю

Посольства России в Дакке,

Дом NE(J)9, Road 79, Gulshan-2, Дакка 1212

Тема: Информация о требованиях к качеству и безопасности для импортируемого зерна

Уважаемый г-н Банкаев,

В ответ на Ваше электронное письмо от 8 Ноября 2017 года, хотели бы сообщить, что в настоящий момент Главное Управление по импорту продуктов питания осуществляет импорт мукомольной пшеницы, соответствующей качественным характеристикам, указанным в Приложении А.

Помимо этого, хотели бы указать, что допустимые пределы для остаточного количества пестицидов, токсинов и микотоксинов для различных продуктов питания/продовольственных зерновых опубликованы в официальной правительственной газете Службой по безопасности продуктов питания Бангладеш при Министерстве продовольствия и приведены в Приложениях Б и С.

С уважением.

Искренне Ваш,

Др. Бадрул Хасан

Генеральный директор

Телефон: 02-9584834

E-mail: dg@dgfood.gov.bd

Приложение А

Качественные характеристики для импортируемого мукомольного зерна

А) Поставляемое мукомольное зерно должно быть урожая 2016 года и позднее, российского происхождения, в хорошем состоянии, подходящим для потребления человеком, без какого-либо неприятного запаха, свободное от любых признаков плесени, ферментации, порчи, свободное от вредных и болезнетворных объектов и семян ядовитых сорных растений. Пшеница должна быть свободна от любых поражений насекомыми-вредителями, свободна от *Tilletia indica* (головня пшеницы) и должна соответствовать следующим характеристикам:

| Качественные параметры | Описание | Браковка |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| i. Натурный вес (минимум) | 76.0 Кг/гг | Ниже 76.0 Кг/гг |
| ii. Поврежденные зерна (максимум) | 3.0% | Выше 3.0% |
| iii. Посторонние материалы (максимум) | 0.7% | Выше 0.7% |
| iv. Сморщенные и битые зерна (максимум) | 4.0% | Выше 4.0% |
| v. Пшеница других классов | 4% (включая максимум 2% отличных друг от друга классов) | 4% (включая максимум 2% отличных друг от друга классов) |
| vi. Содержание белка (минимум) | 12.5% (в пересчете на сухое вещество) | Ниже 12.5% (в пересчете на сухое вещество) |
| vii. Влажность (максимум) | 13.5% | Выше 13.5% |
| viii. Посторонняя примесь | 1% (все посторонние примеси должны вычитаться из значения) | Выше 1.0% |
| ix. Радиоактивность | 50 Бк/кг из ¹³⁷ Cs (послабления для ЮААРС и Юго-Восточных страна Азии.) | Выше 50 Бк/кг из ¹³⁷ Cs (послабления для ЮААРС и Юго-Восточных страна Азии.) |

Согласно стандарту Бангладеш, в понятие «Поврежденные зерна» входят: зерна, части зерен и другие зерна, которые повреждены землей (вследствие долгого хранения на земле), заражены, повреждены морозом, пересушкой, повреждены насекомыми, плесневелые зерна, **проросшие зерна** или другие зерна, которые повреждены физически после отсеивания докеджа, а также битых и щуплых зерен.

Прикладываю картинки с визуальными справочными данными.

Картина 1 – повреждение сушкой. Картинка 2 – повреждение землей, погодой, Картинка 3 – проросшие зерна, Картинка 4 – поврежденные насекомыми



DRIER DAMAGE

When excessive heat is applied to corn to reduce moisture thereby scorching the kernel it is considered damaged. Excessive heat in drying may also result in heat damage.



GROUND AND WEATHER DAMAGE

Kernels which have been badly damaged by weather or having been on the ground.



SPROUTED DAMAGE

Kernels which have the germ broken open from germination, and kernels which have sprouted are considered damaged.



INSECT DAMAGE

Kernels which bear evidence of boring or tunneling indicating the presence within the kernel of insects, insect webbing, or insect refuse, and kernels in which webbing or refuse still remain, shall be damaged kernels. Kernels which have been partially eaten by insects or rodents but which are entirely free from refuse, webbing, or insects or other forms of damage shall be considered as sound kernels.

В) Органолептические свойства: блеск, чистый вид, естественный запах и цвет.

Бушан Чандра Нат
Лаборант
Лаборатория по анализу продуктов
питания
Директорат по продуктам питания, Дакка

Джоардер Ашрафул Ислам
Директор
Главное Управление по инспекциям в
продовольственном секторе, развитию и
техническим службам, Дакка

Приложение В

Перечень установленных допустимых пределов для остаточного количества пестицидов в различных продуктах питания/продовольственном зерне

| Название пестицида | Код продукта по кодексу | Название продукта питания/продовольственного зерна | Максимально допустимый уровень |
|-----------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Ацефат | 6.1 | Рис очищенный | 1.00 ч./млн. |
| Бифентрин | 6.1 | Пшеница | 0.50 пмм |
| Биоресметрин | 6.1 | Пшеница Пшеничная мука | 1.00 ч./млн. 1.00 ч./млн. |
| Карбарил | 6.1 6.2 | Рис очищенный Пшеничная мука | 1.00 ч./млн. 0.20 ч./млн. |
| Карбофуран | 6.1 | Рис очищенный | 0.10 ч./млн. |
| Хлорпирифос | 6.1 | Рис Пшеница Пшеничная мука | 1.00 ч./млн. 0.50 ч./млн. 0.10 ч./млн. |
| Циперметрин включая альфа- и зета циперметрин | 6.1 | Злаковые Рис Пшеница | 1.00 ч./млн. 2.00 ч./млн. 2.00 ч./млн. |
| Диметоат | 6.1 | Пшеница | 1.00 ч./млн. |
| Эсфенвалерат | 6.1 | Пшеница | 0.05 ч./млн. |
| Этофенпрокс | 6.1 | Рис | 0.01 ч./млн. |
| Фентион | 6.1 | Рис очищенный | 1.00 ч./млн. |
| Фипронил | 6.1 | Рис Пшеница | 0.01 ч./млн. 0.002 ч./млн. |
| Имидаклоприд | 6.2 | Пшеничная мука | 0.03 ч./млн. |
| Малатион | 6.1 | Пшеница Пшеничная мука | 10.00 ч./млн. 0.20 ч./млн. |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------|------------------------------|
| Метомил | 6.1 | Пшеница Пшеничная мука | 2.00 ч./млн. 0.03 ч./млн. |
| Оксидеметон-метил | 6.1 | Пшеница | 0.02 ч./млн. |
| Перметрин | 6.1 | Продовольственное зерно Пшеничная мука | 2.00 ч./млн. 0.50 ч./млн. |
| Пиримифос Метил | 6.1 | Злаковые | 7.00 ч./млн. |
| Тиаклоприд | 6.1 | Рис Пшеница | 0.02 ч./млн. 0.10 ч./млн. |
| Тиаметоксам | 6.1 | Пшеница | 0.05 ч./млн. |
| Триазофос | 6.1 | Рис шлифованный | 0.60 ч./млн. |
| Метилбромид (используется для продовольственного зерна, находящегося на хранении) | 6.1 | Злаковые | 5.00 ч./млн. |

Приложение С

Перечень установленных пределов для количества токсинов и микотоксинов в различных продуктах питания/продовольственном зерне

| Название токсинов/микотоксинов | Код продукта по кодексу | Название продукта питания/продовольственного зерна | Максимально допустимый уровень |
|--------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------|
| Охратоксин А | 6.1 | Пшеница | 5 мг/т |
| Агарициновая кислота | 1-16 | Любые категории продуктов питания | 100 ч./млн. |
| Гидроциановая кислота | 1-16 | Любые категории продуктов питания | 5.0 ч./млн. |
| Гипарицин | 1-16 | Любые категории продуктов питания | 1.0 ч./млн. |
| Сиафрол | 1-16 | Любые категории продуктов питания | 10.0 ч./млн. |
| Акрилонитрил | 1-16 | Любые категории продуктов питания | 0.02 ч./млн. |
| Винилхлоридный мономер | 1-16 | Любые категории продуктов питания | 0.01 ч./млн. |

Бушан Чандра Нат
Лаборант
Лаборатория по анализу продуктов
питания
Директорат по продуктам питания, Дакка

Джоардер Ашрафул Ислам
Директор
Главное Управление по инспекциям в
продовольственном секторе, развитию и
техническим службам, Дакка