



Технические условия на КОЛОТЫЙ ГОРОХ

Версия: 1

Заменяет версию: 2017

Дата выдачи: 25 июня 2021 г.

Ключевые настройки:

- Определение и параметры испытания
- Упаковка

1. Введение

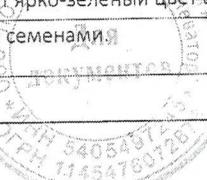
Настоящая спецификация применяется к сухому колотому гороху *Pisum sativum* L. (далее именуемому продуктом), приобретаемому ВПП на международном уровне.

2. Определения

Таблица 1: Определение терминов

Термины	Определения
Общее количество поврежденных зерен	Колотый горох, поврежденный долгоносиком, колотый горох, поврежденный жарой, поврежденный колотый горох, контрастный колотый горох, цельный горох, белые колпачки и обесцвеченный колотый горох. Поврежденный колотый горох, который явно поврежден морозом, погодой, болезнями, жарой (за исключением существенной степени повреждения) или другими причинами (кроме долгоносика или существенного теплового повреждения), или явно загрязнен или окрашен пасленом, грязью или токсичным материалом. Общее количество поврежденных/дефектных зерен не включает битое зерно.
Семена с разными дефектами	Семена, в которых семядоли поражены вредителями; семена с очень незначительными следами плесени или гниения; или незначительное окрашивание семядолей.
Битые	Битый колотый горох – это горох, у которого сломано более 1/3 семядоли.
Грязь	Примеси животного происхождения, в том числе мертвые насекомые.
Ядовитые/токсичные семена	Семена, которые, если они присутствуют в количествах, превышающих допустимый предел, могут оказывать вредное или опасное воздействие на здоровье, органолептические свойства или технологические характеристики, например, дурман обыкновенный – дурман (<i>D. fastuosa</i> Linn. и <i>D. stramonium</i> Linn.), куколь (<i>Agrostemma githago</i> L., <i>Machai Lallium remulenum</i> Linn.), акра (виды <i>Vicia</i>), <i>Argemone mexicana</i> , <i>Khesari</i> , кроталлярия (<i>Crotalaria</i> spp), клещевина (<i>Ricinus communis</i> L.) и другие семена, которые обычно считаются вредными для здоровья.
Неорганические вещества	Включают металлические куски, сланец, стекло, пыль, песок, гравий, камни, грязь, гальку, комки или землю, глину, грязь.
Посторонние примеси	Любые посторонние вещества, кроме сухого гороха или другого пищевого зерна, состоящие из а) неорганических веществ и животного мусора и т.д.; б) органических веществ, состоящих из отслоившейся оболочки семян, соломы, сорняков и других несъедобных зерен и т. д.
Контрастные сорта	Контрастные сорта/классы обозначают семена аналогичного цвета, но другого коммерческого типа. Обесцвеченный колотый горох преобладающего класса не следует рассматривать как контрастный колотый горох.
Отбеленные зерна	Зеленые сорта, которые имеют ярко-желтый цвет обесцвеченных, или колотый горох желтых сортов, который имеет ярко-зеленый цвет обесцвеченных сортов.
Зерна с белыми колпачками	Горох колотый с прилипшими семенами
Цельный горох	Сушеный горох, не колотый

Зам. нач. ПДО
Гусева В.А. *МС*



КОПИЯ
ВЕРНА

Обесцвеченные	Включает колотый горох, имеющий явные дефекты и/или не имеющий цвета по сравнению с характерным цветом преобладающего сорта.
---------------	--

3. Стандарты и ссылки

За исключением случаев, когда в контракте указано иное, продукт должен соответствовать последним версиям признанных международных стандартов и передовым практикам и/или руководящим принципам, таким как:

- СТАНДАРТ КОДЕКСА НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ЗЕРНОБОБОВЫЕ (CXS 171-1989)
- ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПИЩЕВОЙ ГИГИЕНЫ КОДЕКСА, ВКЛЮЧАЯ ПРИЛОЖЕНИЕ «СИСТЕМА АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ И КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (НАССР)» И РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ» (CXC 1-1969)
- ОБЩИЙ СТАНДАРТ ДЛЯ ЗАГРЯЗНЯЮЩИХ ВЕЩЕСТВ И ТОКСИНОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И КОРМАХ (CXS 193-1995)

Кроме того, поставщик должен соблюдать соответствующие местные законы и правила стран происхождения и получателя пищевых продуктов.

4. Спецификация продукта

4.1 Общие требования

Товар должен соответствовать следующим требованиям к качественным характеристикам:

- Товар должен быть безопасным и пригодным для употребления в пищу человеком.
- Товар не должен иметь посторонний запах, аромат и живых насекомых.
- Товар не должен содержать грязь (примеси животного происхождения, в том числе мертвые насекомые) в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.
- Товар следует хранить в сухих, проветриваемых и гигиенических условиях вдали от прямых солнечных лучей. Только разрешенные инсектициды (например, фосфин) можно использовать для контроля фумигации. При необходимости фумигацию должен проводить сертифицированный оператор в соответствии со стандартом GAFTA по фумигации.
- Товар должен соответствовать другим требованиям, указанным в данном документе.

4.2 Загрязняющие вещества и токсины

Продукт не должен содержать загрязняющих веществ в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья. Продукт должен соответствовать максимальным пределам загрязнения, установленным Codex Alimentarius для данного товара. Это включает соблюдение Общего стандарта Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и кормах (CXS 193-1995) и Максимальных пределов содержания остатков пестицидов Кодекса. Кроме того, продукт должен соответствовать требованиям, указанным в Таблице 2. Для пищевых продуктов, предназначенных для Судана, продукт также должен соответствовать SDS 4843-2-2015 Загрязнение бобовых (остатки пестицидов).

4.3 Гигиена

Рекомендуется, чтобы продукты, подпадающие под действие положений настоящего стандарта, были приготовлены и обработаны в соответствии с соответствующими разделами Рекомендуемого международного кодекса практики – Общие принципы гигиены пищевых продуктов (CXC 1-1969) и других Кодексов практики, рекомендованных Комиссией Codex Alimentarius, которые имеют отношение к данным продуктам. Насколько это возможно в соответствии с надлежащей производственной практикой, в продуктах не должно быть нежелательных веществ. При испытании соответствующими методами отбора проб и исследования продукции продукт:

- не должен содержать микроорганизмов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья;
- не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья; и
- не должен содержать никаких веществ, происходящих от микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья.

4.4 Гарантия пригодности для потребления человеком

КОПИЯ
ВЕРНА

Зап. илз. №7
Гильова В.А.

2 / 4

НГМ



РНПЦИ
АНГЗА

Поставщики должны проверять качество своей продукции и гарантировать, что она «пригодна для употребления в пищу людьми», в соответствии с требованиями Международной Федерации инспекционных агентств.

4.5 Срок годности

Согласно контракту. Если в контрактах не указано иное, для пищевых продуктов, предназначенных для Судана, требуется срок годности 2 года.

5. Упаковка и маркировка

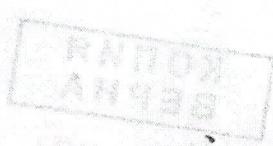
Если в контракте не указано иное, продукт должен быть упакован в подходящий тканый мешок из полипропилена, соответствующий требованиям по упаковке и маркировке, которые отдельно доступны в разделе «Технические условия на тканые мешки из полипропилена от 4,5 до 90 кг с полиэтиленовой внутренней подкладкой или без нее» на сайте <http://foodqualityandsafety.wfp.org/specifications>. Допуски по весу и количеству должны соответствовать Международной рекомендации Международной организации законодательной метрологии OIML R 87¹.

6. Хранение

Продукт следует хранить в прохладных, сухих, проветриваемых, гигиенических условиях, вдали от прямых солнечных лучей, без заражения насекомыми и всех других источников загрязнения.

7. Аналитические требования

В соответствии с договорным соглашением ВПП может назначить проверочную организацию для проверки соответствия продуктов питания требованиям данной спецификации. Обычно используются аналитические испытания, приведенные в Таблице 2, и могут быть выполнены дополнительные испытания. Поставщики должны следовать собственному плану управления безопасностью и качеством пищевых продуктов. ВПП оставляет за собой право изменить план испытания в любое время.



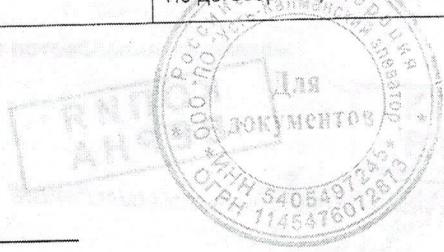
Зам. нач. ГМ
Беков В. А.
10/07/2018

¹ OIMLR 87 Количество товаров в упаковках https://www.oiml.org/en/files/pdf_r/087-e04.pdf (последняя версия)

Таблица 2: Перечень обязательных испытаний и референтных методов

№	Испытания	Требования	Референтные методы (последняя версия) ²
1	Влажность	Макс. 13%	ISO 24557
2	Органолептические свойства	Яркий и четкий внешний вид, нормальный запах и цвет	Органолептическая проверка
3	Белок	Мин. 22%	ISO 20483
4	Цвет/размер (по требованию)	По договорному соглашению	ISO 605
6	Общее количество дефектных зерен	Макс. 5.0% по массе	
7	Семена с серьезными дефектами	Макс. 1%	
8	Битые семена	Макс. 1%	
9	Зерна, поврежденные насекомыми	Макс. 1.0% по массе	
10	Зерна, поврежденные жарой	Макс. 0.5% по массе	
11	Отбеленные семена	Макс. 3.0% по массе	
12	Зерна с белыми колпачками	Макс. 3.0% по массе	
13	Цельный горох	Макс. 1.0% по массе	
14	Контрастные сорта	Макс. 1.0% по массе	
15	Токсичные/ядовитые семена	Отсутствуют	
16	Посторонние примеси	Макс. 0.3 % по массе	
17	Неорганические вещества	Макс. 0.2 % по массе	
18	Грязь	Макс. 0.1 % по массе	
19	Живые насекомые	Отсутствуют	
20	Обесцвеченные	Макс. 3%	
21	Кадмий	0.1 ч./млн. макс.	AOAC 999.1
22	Свинец	0.1 ч./млн. макс.	AOAC 999.1
23	Общий афлатоксин (B1+B2+G1+G2)	Макс. 15 ч./млн.	ISO 16050; EN 12955
24	Афлатоксин B1	Макс. 5 ч./млн.	ISO 16050; EN 12955
25	Радиация (только для продуктов из Украины и России или по контракту)	10 Бк/кг Макс. (Cs137&134)	WEAC.RN.METHOD3.0 (Cs и другие)
26	ГМО (по требованию)	По договорному соглашению	ISO 21570

² или эквивалентные методы



КОПИЯ
ВЕРНА

Зам. нач. ГПН
Есекова В.А.

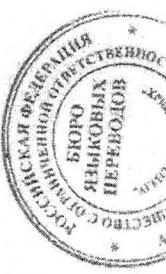
Б.Е.



Сертификаты (или эквиваленты)

Karen M. Tracy

КОПИЯ



Сертификат Федеральной инспекции зерна выдается на многие товары. Этот сертификат включает данные о весе,