

Организация по стандартизации Совета сотрудничества арабских государств
Персидского залива

UAE.S GSO 328:1994

Зерно пшеницы

Зерно пшеницы

Дата утверждения Советом Директоров GSO: 01/01/1994

Статус публикации: Технический регламент

Стандарты Объединенных Арабских Эмиратов

Дата утверждения Кабинетом	15/11/1994
Дата публикации в Офиц. Газете	01/01/1994
Статус	Технический регламент

Все права принадлежат Органу по Стандартизации ОАЭ. **Количество страниц: 4**

ЗЕРНО ПШЕНИЦЫ

1 СФЕРА И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт применяется к зерну пшеницы, предназначенному для потребления в пищу и не включает твердые сорта пшеницы или пшеницу, применяемую для производства макаронных изделий.

2 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ

2.1 GSO 9/1995 «Маркировка продуктов питания до упаковки»

2.2 GSO ISO 950:1994 «Зерновые культуры – Отбор проб (зерна)»

2.3. GSO 988/1998 «Допустимые радиационные уровни в пищевых продуктах – Часть I»

2.4 Проект GSO Стандарта по «Хранению зерновых и зернобобовых культур»

2.5 GSO 382/1994 «Максимальные допустимые уровни содержания остатков пестицидов в пищевой продукции – Часть I»

2.6 GSO 383/1994 «Максимальные допустимые уровни содержания остатков пестицидов в пищевой продукции – Часть II»

2.7 Проект GSO Стандарта по «Максимальным допустимым уровням микотоксинов в продуктах питания и кормах»

2.8 GSO 327/1994 «Методы исследования зерна пшеницы»

3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1 Зерно пшеницы (зерна): цельные зерна пшеницы (*Triticum aestivum* L.), в результате помола которых получается мука, пригодная для изготовления хлеба, пирогов, печенья и других хлебобулочных изделий.

3.2 Битые зерна: зерна пшеницы, у которых часть эндосперма повреждена, либо без зародыша.

3.3 Сморщенные (высохшие) зерна: цельные зерна пшеницы, которые проходят сквозь сито с размеров ячеек 1.7 мм

3.4 Зерна, поврежденные согреванием: зерна, чей цвет изменился на коричневый или черный в результате нагревания

3.5 Поврежденные зерна: цельные и битые зерна пшеницы и один или более вид зерновых культур, отличный от вида *Triticum aestivum* L., который повреждены согреванием, холодом, плохо перемолотые, поврежденным погодными условиями, поражены насекомыми, с плесенью или поврежденные грызунами, с признаками болезней или поврежденные иным способом.

3.6 Несозревшие зерна: зерна пшеницы, которые отчетливо зелены по цвету

3.7 Инородная примесь: неорганические материалы, как-то: песок, щебень, пыль, галька, камни, стекло, металлические частицы, следы почвы, глины и грязи. Также включают сюда солому, шелуху, сено, вредные и/или токсичные семена и другие несъедобные семена и зерна.

3.8 Другие семена или зерна: зерна или семена, принадлежащие к видам, отличным от *Triticum aestivum* L. Могут включать в себя один или более следующих видов: зерна твердой (*durum*) пшеницы, ячменя, ржи, риса, овса, кукурузы и проса, семена льна, сафлора, соевых бобов и подсолнечника.

3.9 Вредные и/или токсичные семена: семена, которые токсичны или вредны по отношению к здоровью или могут иметь нежелательно воздействие на вкус, запах, цвет и возможность помола зерна пшеницы (Приложение А).

3.10 Спорынья: Грибковая болезнь, которая вызвана грибом *Claviceps purpurea*, из-за которого пшеничные зерна изменяют свой цвет на темно-, фиолетово- или черно-коричневый, само зерно имеет гнутую структуру и обычно больше по размеру, чем нормальное зерно или токсичное.

3.11 Общая примесь: сюда относят поврежденные, битые, сморщенные (высохшие) зерна пшеницы, другие зерна или семена, незрелые зерна, посторонние включения, вредные и/или токсичные семена и спорынью.

3.12 Натура (масса гектолитра): взвешивание 100 литров в кг первоначальной пробы после удаления общей примеси.

3.13 Масса тысячи семян (при поступлении): взвешивание 1000 случайных цельных зерен (в граммах), включая содержание влажности.

3.14 Число падения: время (в секундах) необходимое для перемешивания и падения, измеряется расстояние перехода горячего водянистого мучного геля в жидкостное состояние с целью определения активности энзимов амилазы.

4 ТРЕБОВАНИЯ

В отношении зерна пшеницы, применяются следующие требования:

4.1 Зерна должны иметь цвет, вкус и запах, свойственный пшенице.

4.2 Они должны быть здоровы и свободны от насекомых (Приложение В), паразитов и видимых остатков жизнедеятельности грызунов.

4.3 Они должны быть созревшими, набухшими и свободными от посторонних запахов.

4.4. Содержание остаточного количества пестицидов в зерне пшеницы не должно превышать уровней, указанных в стандарте GSO, пунктах 2.5 и 2.6.

4.5 Пределы радиационных уровней в зерне не должны превышать уровней, указанных в стандарте GSO, пункт 2.3.

4.6. Пределы содержания микотоксинов в пшенице не должны превышать уровней, указанных в проекте стандарта GSO, пункт 2.7.

4.7 Нижеуказанная таблица показывает классификацию семян пшеницы:

Таблица (1)

Требования по качеству для пшеницы в зависимости от класса

Пункт	Требования по качеству	Класс 1	Класс 2	Класс 3
4.7.1	Общая примесь (макс.)	4%	12%	12%
4.7.1.1	Битые и сморщенные зерна (макс.)	2,5%	5%	5%
4.7.1.2	Поврежденные зерна (макс.)	2%	3%	3%

4.7.1.3	Зерна, поврежденные согреванием (макс.)	0,2%	1%	1%
4.7.1.4	Несозревшие зерна (макс.)	1%	5%	5%
4.7.1.5	Инородная примесь (макс.)	1%	2%	5%
4.7.1.6	Другие зерна (макс.)	1%	3%	5%
4.7.1.7	Вредные и/или токсичные семена (макс.)	0,1%	0,1%	0,1%
4.7.1.8	Зерна, поврежденные спорыньей (макс.)	0,02%	0,05%	0,05%
4.7.2	Натура (кг/гектолитр) (мин.)	76	67	67
4.7.3	Масса 1000 семян (при поступлении) (мин.)	35 г	30 г	25 г
4.7.4	Число падения	250 сек	200 сек	200 сек
4.7.5	Содержание влажности (макс.)	12%	12%	12%
4.7.6	Содержание белка* (N X 5.7) (мин.)	13%	11%	7%
4.7.7	Общая зольность (макс.)	2%	3%	3%
4.7.8	Грибковые почернения	0,5%	3%	3%
4.7.9	Поверхностные почернения	10%	35%	35%

*N – процент азота (9)

4.8 В случае получения местных классов пшеницы, отличных от указанных в Таблице (1), их качественные показатели следует привести в соответствие с местными нормами, утвержденными соответствующими органами при приемке пшеницы от фермеров в Королевстве.

5 ОТБОР ПРОБ

Пробы отбираются в соответствии со Стандартом GSO, пункт 2.2.

6 МЕТОДЫ ПРОВЕРКИ И ИССЛЕДОВАНИЙ

6.1 Исследования проводятся в соответствии со Стандартом GSO, пункт 2.8.

6.2 Исследования

Исследования проводятся на представительной пробе, отобранной в соответствии с пунктом 5 для определения ее соответствия настоящему Стандарту.

7 УПАКОВКА

Во время упаковки следует учитывать следующие требования

7.1 Зерно пшеницы упаковывается в новые, чистые, и имеющие низкую влажность соответствующие контейнеры одинакового веса и размера.

7.2 Контейнеры должны обеспечить защиту пшеницы от насекомых и контаминации.

7.3 Зерно пшеницы может быть упаковано для перевозки насыпью.

8. МАРКИРОВКА

Без ущерба положениям Стандарта GSO, указанным в пункте 2.1, на контейнерах указывается следующая информация:

- класс пшеницы
- химическая обработка (если такая проводилась).

9 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Следующие требования следует учитывать при транспортировке и хранении:

9.1 Транспортировка

9.1.1 Условия транспортировки должны быть такими, чтобы пшеница была защищена от изменений климата, насекомых, грызунов или контаминации.

9.1.2 Транспортное средство не должно ранее использоваться для транспортировки инсектицидов, фунгицидов или любых других токсичных или вредных веществ.

9.2 Хранение

9.2.1 Хранение производится в соответствии с проектом стандарта GSO, указанным в пункте 2.4.