



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ЯДРО СОНЯШНИКОВОГО НАСІННЯ

Технічні умови

ДСТУ 4843:2007

Видання офіційне

БЗ № 10-2007/473



Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2009

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Відкрите акціонерне товариство «Спектр» Міністерства аграрної політики України (ВАТ «Спектр»)

РОЗРОБНИКИ: **О. Марченко, М. Барська, М. Янчук**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 17 жовтня 2007 р. № 268

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України

Держспоживстандарт України, 2009

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Технічні вимоги	3
4 Вимоги щодо безпеки	5
5 Вимоги щодо охорони довкілля	5
6 Маркування	5
7 Пакування	5
8 Транспортування та зберігання	6
9 Методи контролювання	7
10 Правила приймання	8
11 Гарантії виробника	9
Додаток А Бібліографія	9

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ЯДРО СОНЯШНИКОВОГО НАСІННЯ

Технічні умови

ЯДРО ПОДСОЛНЕЧНИКОВОГО СЕМЕНИ

Технические условия

THE CORE OF SUNFLOWER SEEDS

Specifications

Чинний від 2009-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на ядро соняшnikового насіння (далі за текстом — ядро), яке одержують методом обрушення соняшnikового насіння з наступним очищенням від лушпиння.

Ядро призначене для промислового перероблення у харчовій промисловості під час виробництва кондитерських виробів.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 3.2.3, 3.2.4, 3.2.5 і розділах 4 і 5.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 3748-98 Мішки для цукру. Технічні умови

ДСТУ 4188:2003 Халва. Загальні технічні умови

ДСТУ 4601:2006 Насіння олійних культур. Методи відбирання проб

ДСТУ ISO 729:2005 Насіння олійних культур. Визначення кислотності олії (ISO 729:1988, IDT)

ДСТУ EN 768:2005 Мішки для транспортування продовольства. Мішки з бавовняної тканини з вкладкою (EN 768:1994, IDT)

ДСТУ EN 770:2005 Мішки для транспортування продовольства. Мішки паперові (EN 770:1994, IDT)

ДСТУ EN 1086:2005 Мішки для транспортування продовольства. Рекомендації щодо вибору типу мішка та вкладки залежно від продукції, що підлягає пакуванню (EN 1086:1995, IDT)

ДСТУ EN 1528-1:2002 Продукти харчові жирові. Визначення пестицидів і поліхлорованих біфенілів (ПХБ). Частина 1. Загальні положення (EN 1528:1996, IDT)

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, IDT)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 2226-88 (ISO 6590-1-83, ISO 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия (Мішки паперові. Технічні умови)

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки для шиття бавовняні та синтетичні. Технічні умови)

ГОСТ 6656-76 Бумага писчая потребительских форматов. Технические условия (Папір писальний споживчих форматів. Технічні умови)

- ГОСТ 9078–84 Поддоны плоские. Общие технические условия (Піддони плоскі. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 9438–85 Пленка поливинилбутиральная клеющая. Технические условия (Плівка полівинилбутиральна клейка. Технічні умови)
- ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів і плісневих грибів)
- ГОСТ 10853–88 Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями (Насіння олійне. Метод визначання зараженості шкідниками)
- ГОСТ 10854–88 Семена масличные. Методы определения сорной, масличной и особо учитываемой примеси (Методи визначання засміченої, олійної та особливо враховуваної домішки)
- ГОСТ 10856–96 Семена масличные. Метод определения влажности (Насіння олійне. Метод визначання вологості)
- ГОСТ 10858–77 Семена масличных культур. Промышленное сырье. Методы определения кислотного числа масла (Насіння олійних культур. Методи визначання кислотного числа олії)
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки лляні та лляні з хімічними волокнами. Технічні умови)
- ГОСТ 15113.1–77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола (Концентрати харчові. Методи визначання якості пакування, маси нетто, об'ємної маси, масової частки окремих компонентів, розміру окремих видів продукту та крупності помелу)
- ГОСТ 15113.2–77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов (Концентрати харчові. Методи визначання домішок і зараженості шкідниками хлібних запасів)
- ГОСТ 15113.3–77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии (Концентрати харчові. Методи визначання органолептичних показників, готовності концентратів до споживання та оцінювання дисперсності суспензії)
- ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)
- ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки-вкладки плівкові. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплення тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)
- ГОСТ 22391–89 Подсолнечник. Требования при заготовках и поставках (Соняшник. Вимоги під час заготівлі та постачання)
- ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)
- ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные. Общие технические требования (Ваги лабораторні. Загальні технічні вимоги)
- ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)
- ГОСТ 26597–89 Подсолнечник. Метод определения кислотного числа масла с применением рН-метрии (Соняшник. Метод визначання кислотного числа олії із застосуванням рН-метрії)
- ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування із застосуванням засобів пакування. Загальні технічні вимоги)
- ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)
- ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізів)
- ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)
- ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 27988–88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха (Насіння олійне. Методи визначання кольору і запаху)

ГОСТ 29184–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства *Enterobacteriaceae* (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання бактерій сімейства *Enterobacteriaceae*)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30349–96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Плоды, овочі і продукти їх перероблення. Методи визначання залишкових кількостей хлорорганічних пестицидів)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукты харчові. Методи виявлення і визначання бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом (Продукты харчові. Методика визначення токсичних елементів атомно-емісійним методом)

3 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

3.1 Ядро виготовляють згідно з вимогами цього стандарту за технологічною інструкцією, затвердженою в установленому порядку, із дотриманням санітарних правил для підприємств харчової промисловості, чинних в Україні.

3.2 Основні показники та характеристики

3.2.1 За органолептичними показниками ядро має відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники ядра

Назва показника	Характеристика	Метод контролювання
Зовнішній вигляд	Суміш цілих і битих ядер соняшникового насіння	Згідно з ГОСТ 15113.3
Колір	Білий із сіруватим відтінком	Згідно з ГОСТ 27988
Смак	Притаманний ядру соняшникового насіння, без стороннього присмаку й ознак прогірклості	Згідно з ГОСТ 15113.3
Запах	Притаманний ядру соняшникового насіння, без стороннього запаху	Згідно з ГОСТ 27988

3.2.2 За фізико-хімічними показниками ядро має відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники ядра

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка вологи, %, не більше ніж	6,0	Згідно з ГОСТ 10856
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	2,0	Згідно з ГОСТ 10858 та (або) ГОСТ 26597, ДСТУ ISO 729

Кінець таблиці 2

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка битих ядер, % до маси основних ядер, не більше ніж	50,0	Згідно з 9.3
Масова частка олійної домішки, %, не більше ніж	1,0	Згідно з ГОСТ 10854
Масова частка залишків лушпиння, %, не більше ніж	1,5	Згідно з 9.4 та (або) ДСТУ 4188 (арбітражний)
Наявність інших побічних і мінеральних домішок (піску)	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10854
Зараженість шкідниками або наявність слідів зараження	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10853 та (або) ГОСТ 15113.2
Масова частка металоманітної домішки (часток не більше ніж 0,3 мм у найбільшому лінійному вимірі, а маса окремих її часток не повинна перевищувати 0,4 мг), %, не більше ніж	$3 \cdot 10^{-4}$	Згідно з ГОСТ 10854 та (або) ГОСТ 15113.2
Примітка 1. Основні ядра — цілі та пошкоджені ядра соняшникового насіння, які за характером пошкодження не відносять до олійної домішки.		
Примітка 2. Олійні домішки — загнивші, залісневлі, зі зміненним кольором (сірим, коричневим) і пошкоджені самозігріванням ядра.		

3.2.3 Вміст токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів у ядрі не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені МБТ і СН № 5061 [1], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [2] і зазначені у таблиці 3.

Таблиця 3 — Показники безпеки

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Вміст токсичних елементів:		
свинець	1,0	Згідно з ГОСТ 26932 та (або) ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
кадмій	0,1	Згідно з ГОСТ 26933 та (або) ГОСТ 30178, ГОСТ 30538
миш'як	0,3	Згідно з ГОСТ 26930 та (або) ГОСТ 30538
ртуть	0,05	Згідно з ГОСТ 26927
Вміст мікотоксину афлатоксину β_1	0,005	Згідно з МР 2273 [3], МУ 4082 [4]
Вміст залишків пестицидів:		
гексахлорциклогексан (α -, β -, γ -ізомери)	0,5	Згідно з ДСТУ EN 1528-1 та (або) ГОСТ 30349, МУ 2142 [5]
ДДТ і його метаболіти	0,15	МУ 3222 [6], іншими атестованими методиками

3.2.4 Вміст радіонуклідів у ядрі не повинен перевищувати допустимі рівні, Бк/кг: ^{137}Cs — 70, ^{90}Sr — 10 (відповідно до вимог ГН 6.6.1.1-130 [7]).

3.2.5 За мікробіологічними показниками ядро має відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники ядра

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,01 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 29184 та (або) ГОСТ 30518
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не дозволено	Згідно з 9.7 і ДСТУ EN 12824
Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10^3$	Згідно з ГОСТ 10444.12

3.3 Вимоги до сировини

3.3.1 Для вироблення ядра треба використовувати насіння соняшника згідно з ГОСТ 22391 вищого чи першого класів не пошкоджене білою та сірою гниллю.

3.3.2 На перероблення не дозволена сировина, у якій залишковий вміст токсичних елементів, мікотоксинів перевищує максимально допустимі рівні, встановлені МБТ и СН № 5061 [1], пестицидів, встановлені ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [2].

3.3.3 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені ГН 6.6.1.1-130 [7].

3.3.4 На сировину, що надходить для вироблення ядра, має бути документ, який підтверджує її якість та безпеку.

4 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Під час виробництва ядра слід керуватися правилами безпеки, передбаченими НПАОП 15.8-1.14 [8] і санітарними правилами [9].

5 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

5.1 Стічні води, які утворюються під час вироблення ядра, треба очищати, і вони мають відповідати вимогам СанПіН 4630 [10] і правилам [11].

5.2 Охорону атмосферного повітря населених місць необхідно здійснювати згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [12].

5.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [13].

6 МАРКУВАННЯ

6.1 Транспортне маркування необхідно здійснювати згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків: «Берегти від вологи», «Берегти від нагріву».

На кожний мішок з ядром має бути прикріплено ярлик із зазначенням маркування, яке характеризує продукцію:

- назва продукту;
- назва та повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей (об'єкта) виробництва;
- маса нетто, у кілограмах;
- дата виробництва;
- кінцева дата використання «Використати до» або дата виробництва та строк придатності;
- номер партії виробництва;
- умови зберігання та використання;
- позначення цього стандарту.

6.2 Маркування здійснюють державною мовою України. Дозволено маркувати продукцію кількома мовами, одна з яких — українська.

6.3 Ядро для експорту маркують згідно з умовами договору або контракту.

7 ПАКУВАННЯ

7.1 Ядро пакують у мішки:

— тканинні льоно-джуто-кенафно-віскозні, льоно-джуто-кенафно-поліефірні згідно з ДСТУ 3748 чи іншими чинними нормативними документами, масою нетто не більше ніж 50 кг;

— з бавовняної тканини згідно з ДСТУ EN 768 чи іншими чинними нормативними документами, масою нетто не більше ніж 50 кг.

— тканинні згідно з ДСТУ 3748 чи продуктові згідно з ДСТУ EN 1086 чи іншими чинними нормативними документами, чи імпорتنі, дозволені для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України, з внутрішнім поліетиленовим мішком-вкладкою згідно з ГОСТ 19360, масою нетто не більше ніж 40 кг;

— з поліпропіленової тканини згідно з ДСТУ 3748 або інші, рівноцінні за показниками якості поліпропіленові мішки вітчизняного чи імпортного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для пакування харчових продуктів, масою нетто не більше ніж 40 кг;

— паперові чотиришарові чи п'ятишарові марки «НМ», «ВМ», «ВМП», «ПМ» згідно з ГОСТ 2226 чи ДСТУ EN 770 масою нетто не більше ніж 30 кг;

Допустимий відхил від встановленої маси нетто одиниці пакування не повинен перевищувати мінус 0,5 %. Плюсів відхили маси нетто не нормують.

7.2 Тканинні мішки з ядрами зашивають машинним способом лляними нитками згідно з ГОСТ 14961, бавовняними нитками — згідно з ГОСТ 6309, синтетичними чи іншими нитками — згідно з чинними нормативними документами, які забезпечують механічну міцність зашивання.

Горловину поліетиленових мішків-вкладок можна завертати, зав'язувати, термозварювати чи заклеювати клейкою стрічкою згідно з ГОСТ 9438 чи іншою рівноцінною за показниками якості стрічкою, зокрема імпортною, дозволеною для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

У паперових мішках два внутрішні шари паперу загортають, а зовнішні шари зашивають машинним способом.

Ядро не повинно просипатись крізь тканину, а також шви мішків.

Відстань від шва до краю горловини мішка має бути не меншою ніж 30 мм.

Дозволено ручне зашивання мішків шпигатом згідно з ГОСТ 17308 чи синтетичними нитками згідно з чинними нормативними документами.

Міцність шва має забезпечувати повне збереження кількості продукту.

7.3 Мішки з тканини мають бути новими чи повторного використання першої чи другої категорій.

7.4 Дозволено під час пакування ядер використовувати інші види тари та пакувальних матеріалів згідно з чинними нормативними документами чи імпортні, дозволені для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, і які забезпечують збереженість і якість продукції під час транспортування та зберігання.

7.5 Тара та пакувальні матеріали, які використовують для пакування ядер, мають бути чистими, сухими, без стороннього запаху.

8 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

8.1 Ядро транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, чинними на цьому виді транспорту.

Транспортні засоби мають бути сухі, чисті, без стороннього запаху і не заражені шкідниками хлібних запасів і гризунами.

Не дозволено використовувати транспортні засоби, якими перевозили отруйні та з різким запахом вантажі, а також транспортувати ядро разом із продуктами, які мають специфічний запах.

Пакування вантажів необхідно здійснювати згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663, ГОСТ 24597, ГОСТ 21650.

8.2 Під час навантаження, перевезення та розвантаження ядро має бути захищено від атмосферних опадів і прямої дії сонячних променів.

8.3 Ядро треба зберігати в сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури від 0 °С до 15 °С і відносної вологості повітря, яка не перевищує 70 %.

Не дозволено:

— зберігати ядро в умовах впливу прямих сонячних променів;

— зберігати ядро поруч із продуктами, які мають специфічний запах.

8.4 Мішки з продукцією у складських приміщеннях із цементною чи асфальтовою підлогою треба укладати на піддони згідно з ГОСТ 9078.

Під час зберігання продукції на піддонах висота штабеля не повинна перевищувати 2 м. Між окремими штабелями, а також між штабелями і стіною залишають проходи шириною не менше ніж 0,7 м, відстань від джерел тепла, водопровідних і каналізаційних труб має бути не менше ніж 1 м.

9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

9.1 Відбирати та готувати проби необхідно згідно з ДСТУ 4601, ГОСТ 26929.

9.2 Визначання маси нетто, якості пакування та маркування необхідно здійснювати згідно з ГОСТ 15113.1, органолептичних показників — згідно зі стандартами, наведеними у таблиці 1, фізико-хімічних показників — згідно зі стандартами, наведеними у таблиці 2.

9.3 Визначання масової частки битих ядер

9.3.1 Засоби та допоміжні пристрої:

— ваги лабораторні загального призначення з найбільшою границею зважування 200 г і 500 г, другого і третього класу точності — згідно з ГОСТ 24104;

— сито з чарунками діаметром 3,0 мм;

— сито з чарунками діаметром 2,5 мм.

9.3.2 Методика та правила проведення визначання

Визначають масову частку битих ядер одночасно з визначанням масової частки домішок згідно з ГОСТ 10854.

Наважку ядра масою 100,0 г, зважену з похибкою не більшою ніж 0,01 г, просіюють крізь сито з чарунками діаметром 3,0 мм.

Прохід крізь сито з чарунками діаметром 3,0 мм (після визначання у ньому масової частки домішок згідно з ГОСТ 10854) просіяти крізь сито з чарунками діаметром 2,5 мм.

Масову частку битого ядра визначають методом зважування сходу з сита з чарунками діаметром 2,5 мм з точністю до 0,01 г.

Результат визначають у відсотках до маси наважки, яку досліджують.

9.3.3 Правила опрацювання результатів

Масову частку битих ядер ω , у відсотках, обчислюють за формулою (1):

$$\omega = \frac{m_1}{m} \cdot 100, \quad (1)$$

де m — маса наважки, г;

m_1 — маса сходу з сита з діаметром чарунок 2,5 мм, г;

100 — коефіцієнт перерахунку у відсотки.

Результат визначення розраховують із точністю до другого десяткового знака. Кінцевий результат округляють до першого десяткового знака.

9.4 Визначання масової частки лушпиння

9.4.1 Засоби та допоміжні пристрої:

— ваги лабораторні загального призначення з найбільшою границею зважування 200 г і 500 г, другого і третього класу точності — згідно з ГОСТ 24104;

— папір — згідно з ГОСТ 6656.

9.4.2 Методика та правила визначання

Для визначання масової частки лушпиння беруть наважку ядра масою 100,0 г, зважену з похибкою не більшою ніж 0,01 г, розміщують рівномірно на аркуші білого паперу і за яскравого або люмінесцентного освітлення розбирають наважки на фракції:

— ядро без лушпиння;

— лушпиння.

Кожну відібрану фракцію зважують.

9.4.3 Правила опрацювання результатів

Масову частку лушпиння ω_1 , у відсотках, розраховують за формулою (2):

$$\omega_1 = \frac{m_2}{m} \cdot 100, \quad (2)$$

де m_2 — маса лушпиння, г;
 m — маса наважки, г;

100 — коефіцієнт перерахунку у відсотки.

Результат визначення розраховують із точністю до другого десяткового знака. Кінцевий результат округляють до першого десяткового знака.

9.4.4 Допустима похибка аналізування

За остаточний результат аналізування беруть середнє арифметичне двох паралельних визначень. Допустиме розходження між результатами двох паралельних визначень, виконаних в одній лабораторії, не повинно перевищувати 0,5 %.

9.5 Мінералізацію проб для визначання токсичних елементів необхідно проводити згідно з ГОСТ 26929, визначання токсичних елементів, мікотоксину афлатоксину β_1 , пестицидів — згідно з нормативними документами, наведеними у таблиці 3, визначати радіонукліди необхідно згідно з методикою [14] чи іншими чинними нормативними документами.

9.6 Відбирають і готують проби для мікробіологічного дослідження згідно з ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670, мікробіологічне контролювання необхідно проводити згідно з нормативними документами, наведеними у таблиці 4.

9.7 Дослідження щодо виявлення патогенних мікроорганізмів проводять у порядку Державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічні станції за затвердженими методиками згідно з інструкцією [15].

10 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

10.1 Ядро приймають партіями.

Партією вважають будь-яку кількість ядра, виготовлену одним виробником, за одну зміну і оформлену одним документом про якість.

10.2 Кожну партію ядра супроводжують документом, який підтверджує його якість та безпечність, із зазначенням у ньому:

- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей (об'єкта) виробництва;
- назви продукту;
- дати виготовлення і строку придатності;
- умов зберігання;
- кількості пакованих одиниць і маси нетто пакованої одиниці;
- маси партії і кількості місць;
- номерів партії і дати відвантаження;
- результатів контролювання;
- позначення цього стандарту.

10.3 Для перевіряння якості ядра виробник проводить приймально-здавальні випробовування згідно з 10.4 та періодичні випробовування згідно з 10.5, 10.6, 10.7.

10.4 Під час приймально-здавальних випробовувань перевіряють стан пакування та маркування, масу нетто, органолептичні показники на відповідність вимогам таблиці 1 та фізико-хімічні показники згідно з показниками 1, 2, 4, 5, 6, 7 таблиці 2.

10.5 Фізико-хімічні показники згідно з показниками 3, 8 таблиці 2 визначають не рідше одного разу в квартал і за вимогою одержувача (замовника).

10.6 Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, мікотоксину афлатоксину β_1 , пестицидів, радіонуклідів визначають згідно з МР 4.4.4-108 [16].

10.7 Періодичність проведення мікробіологічного контролювання визначають згідно з МР 4.4.4-108 [16], і вона має гарантувати епідеміологічну безпечність продукції.

10.8 Одержувач має право проводити вибіркові випробовування на відповідність якості ядра вимогам цього стандарту.

10.9 У разі отримання незадовільних результатів випробувань принаймні за одним із показників, проводять відбирання подвійної проби від тієї самої партії і повторні випробовування за цим показником.

Результати повторного випробування є остаточними і розповсюджуються на всю партію.

11 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

11.1 Виробник гарантує відповідність ядра вимогам цього стандарту у разі дотримання умов транспортування і зберігання.

11.2 Строк придатності ядра становить 2 місяці з дати його виготовлення.

Ядро треба відвантажувати замовнику не пізніше ніж за 7 діб від дати його виготовлення.

ДОДАТОК А
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 МБТ и СН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89, № 5061-89
- 2 ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ та ґрунті, затверджені МОЗ України 20.09.2001, № 137
- 3 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 10.12.80
- 4 МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікації та визначання вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 20.03.86
- 5 МУ 2142–80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое (Методичні вказівки з визначання хлорорганічних пестицидів у воді, продуктах харчування, кормах і тютюнових виробах методом хроматографії в тонкому шарі), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 19.06.80
- 6 МУ 3222–85 Унифицированная методика определения фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами (Уніфікована методика визначання фосфорорганічних пестицидів у продуктах рослинного і тваринного походження, лікарських рослинах, кормах, воді, ґрунті хроматографічними методами), затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР 11.03.85
- 7 ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені наказом МОЗ України 03.05.2006, № 256
- 8 НПАОП 15.8-1.14–97 Правила безпеки для кондитерського виробництва, затверджені наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці 22.04.97, № 101
- 9 Санитарные правила для предприятий кондитерской промышленности (кроме предприятий, изготавливающих кремевые кондитерские изделия) (Санітарні правила для підприємств кондитерської промисловості (крім підприємств, які виготовляють кремові кондитерські вироби)), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 27.12.71, № 945а-71

10 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 04.07.88, № 4630

11 Правила охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами, затверджені постановою Кабінету Міністрів України 25.03.99, № 465

12 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України 09.07.97, № 201

13 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 05.08.88, № 4690

14 Методика экспресного гама-спектрального визначення питомої (об'ємної) активності радіонуклідів в сировині та готовій продукції, затверджена Держхарчпромом України 14.04.89

15 Инструкция № 1135-73 «О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (Інструкція «Про порядок розслідування, обліку та проведення лабораторних досліджень у закладах санітарно-епідеміологічної служби у разі харчових отруєнь»), затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР 1973 р.

16 МР 4.4.4-108–2004 Методичні рекомендації «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені МОЗ України 02.07.2004, № 329

Код УКНД 67.200.20

Ключові слова: вимоги до сировини, вимоги щодо безпеки, маркування, методи контролювання, мікробіологічні показники, органолептичні показники, пакування, правила приймання, токсичні елементи, фізико-хімічні показники, ядро соняшникового насіння.

Редактор І. Дьячкова
Технічний редактор О. Марченко
Коректор Л. Ящук
Верстальник І. Барков

Підписано до друку 17.03.2009. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. 483 Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 р., серія ДК, № 1647