



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# ЯДРА БОБІВ АРАХІСУ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4504:2005

*Видання офіційне*

БЗ № 7 – 2005/533

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2006

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Закрите акціонерне товариство «Укркондитер» Державного департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України

РОЗРОБНИКИ: **Ю. Кожанов, С. Бут, В. Назаренко**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 28 грудня 2005 р. № 379 з 2006–10–01

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, 2006

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Технічні вимоги .....	3
4 Вимоги щодо безпеки та охорони довкілля .....	7
5 Правила приймання .....	7
6 Методи контролювання .....	8
7 Правила транспортування та зберігання .....	10
8 Гарантії виробника .....	10
Додаток А Код продукції згідно з ДК 016 .....	10
Додаток Б Харчова та енергетична цінність.....	10
Додаток В Бібліографія.....	11



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ЯДРА БОБІВ АРАХІСУ**

Загальні технічні умови

**ЯДРА БОБОВ АРАХИСА**

Общие технические условия

**NUCLEUS OF PEANUT'S BEANS**

General specifications

Чинний від 2006–10–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на ядра бобів арахісу, які призначені для промислового перероблення та реалізації в торговельній мережі.

Вимоги цього стандарту обов'язкові для підприємств, установ, організацій, громадян суб'єктів підприємницької діяльності незалежно від форм власності та видів зайнятості, які чинні в Україні.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 3145–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги

ДСТУ 4619:2006\* Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбирання і готування проб

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека.

Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.2.061–81 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпечності робочих місць)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

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

ГОСТ 450–77 Кальций хлористый технический. Технические условия (Кальцію хлорид технічний. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 2226–88 Мешки бумажные. Технические условия (Мішки паперові. Технічні умови)

ГОСТ 2228–81 Бумага мешочная. Технические условия (Папір мішковий. Технічні умови)

ГОСТ 4204–77 Кислота серная. Технические условия (Кислота сірчана. Технічні умови)

ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки швейні бавовняні і синтетичні. Технічні умови)

\* На розгляді

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)

ГОСТ 9569–79 Бумага парафинированная. Технические условия (Папір парафінований. Технічні умови)

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики з деревини і дерев'яних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства та сірників. Технічні умови)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів та пліснявих грибів)

ГОСТ 12302–83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия. (Пакети з полімерних і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пачки з картону, паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и мощных средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну та мийних засобів. Технічні умови)

ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки лляні і лляні з хімічними волокнами. Технічні умови)

ГОСТ 17111–88 Арахис. Требования при заготовках и поставках (Арахіс. Вимоги до заготовлювання і постачання)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким шаром. Технічні умови)

ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые (Ваги лабораторні загального призначення та зразкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24370–80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия. (Пакети з паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови )

ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-устаткування. Типи, основні параметри і розміри)

ГОСТ 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры (Посуд і устаткування лабораторне скляне. Типи і основні параметри та розміри)

ГОСТ 26593–85 Масла растительные. Метод определения перекисного числа (Олії. Метод визначання перекисного числа)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і 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 і продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і 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 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

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 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 26972–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа (Зерно, крупа, борошно, толокно для продуктів дитячого харчування. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 27543–87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов (Вироби кондитерські. Апаратура, матеріали і живильні середовища для мікробіологічних аналізів)

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

### 3 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

**3.1** Ядра бобів арахісу повинні відповідати вимогам цього стандарту і «Санитарным правилам для предприятий кондитерской промышленности» [1]

#### 3.2 Характеристики

**3.2.1** Для отримання ядер бобів арахісу використовують:

арахіс — згідно з ГОСТ 17111

**3.2.2** Арахіс, що надходить для виробництва ядер бобів арахісу, за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, нітратів, радіонуклідів, повинні відповідати МБВ № 5061 [3] Д СанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4] та ДР [5]

**3.2.3** Ядра бобів арахісу за органолептичними показниками повинні відповідати вимогам, вказаним у таблиці 1

**Таблиця 1** — Органолептичні показники ядер бобів арахісу

Назва показника	Характеристика	Метод контролювання
Зовнішній вигляд	Ядра цілі, нормально розвинуті, покриті м'якою шкірочкою світло-коричневого, темно-каштанового або червоного кольору. На розломі — білі	Згідно з 6.2
Смак та запах	Властивий ядрам бобів арахісу, безстороннього присмаку та запаху	Те саме
Твердість	Тверді	Те саме

Коди ДКПП, згідно з ДК 016 [2], зазначено у додатку А

**3.2.4** За фізико-хімічними показниками ядра бобів арахісу повинні відповідати нормам, вказаним у таблиці 2

**Таблиця 2** — Фізико-хімічні показники ядер бобів арахісу

Назва показника	Норма		Метод контролювання
	для ядер бобів арахісу для промислового перероблення	для ядер бобів арахісу, що призначені для роздрібної торгівлі	
Масова частка вологи ядер арахісу, %, не більше ніж	11,0	11,0	Згідно з 6.3.3
Базисна масова частка вологи ядер арахісу, %	6,0	6,0	—
Перекисне число, мг КОН/г, не більше ніж	1,0	1,0	Згідно з ГОСТ 26593

Кінець таблиці 2

Назва показника	Норма		Метод контролювання
	для ядер бобів арахісу для промислового перероблення	для ядер бобів арахісу, що призначені для роздрібної торгівлі	
Масова частка сторонніх домішок (камінчики, сміття та ін.), %, не більше ніж	0,2	0,2	Згідно з 6.3.1
Масова частка ядер, %, не більше ніж:			
— ламаних, з механічними пошкодженнями	5,0	5,0	Згідно з 6.3.2
— зморщених, зсохлих, недорозвинених, пошкоджених шкідниками, пророслих	2,0	3,0	Згідно з 6.3.2
— прогірклих, пліснявих, з поживкою серцевиною	0,1	0,1	Згідно з 6.3.2
— наявність шкідників (живих комах або їх личинок)	Не допустима	Не допустима	Згідно з 6.3.1
<b>Примітка.</b> В одній партії повинні бути ядра бобів арахісу одного калібру.			

**3.2.5** Вміст токсичних елементів у ядрах бобів арахісу не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених у МБВ [3] і зазначених у таблиці 3

**Таблиця 3** — Допустимі рівні токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,1	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,3	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,05	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	15,0	Згідно з ГОСТ 26931
Цинк	100,0	Згідно з ГОСТ 26934

**3.2.6** Допустимі рівні вмісту мікотоксинів у міліграмах на кілограм, не більше ніж:

- афлатоксину В<sub>1</sub> — 0,005;
- зеараленону — 1,0.

**3.2.7** Залишкові кількості пестицидів у ядрах бобів арахісу не повинні перевищувати величин, наведених у Д СанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4]

**3.2.8** За мікробіологічними показниками ядра бобів арахісу повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4

**Таблиця 4** — Мікробіологічні показники

Мікробіологічні показники	Норми для ядер бобів арахісу	Метод контролювання
Маса продукту у г, в якій не допустимо: бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	0,1	Згідно з ГОСТ 30518
Патогенні, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	—	Згідно з Інструкцією № 1135 [6]
Плісняві гриби КУО в 1 г, не більше ніж	10 <sup>3</sup>	Згідно з ГОСТ 10444.12
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	—	Згідно з ГОСТ 10444.12

**3.2.9** Вміст радіонуклідів в ядрах бобів арахісу не повинен перевищувати рівнів, встановлених державними гігієнічними нормативами ДР [5]



### 3.3 Пакування

#### 3.3.1 Ядра бобів арахісу для роздрібної торгівлі випускають упакованими:

— у пачки з картону, паперу і скомбінованих матеріалів, згідно з ГОСТ 12303, масою нетто не більше ніж 300,0 г;

— у пакети з полімерних і скомбінованих матеріалів, згідно з ГОСТ 12302, або пакети з паперу і скомбінованих матеріалів, згідно з ГОСТ 24370, масою нетто не більшою ніж 500,0 г;

Допустимо пакувати ядра бобів арахісу в аналогічні види тари, виготовлені з матеріалів, які мають дозвіл на використання центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України у контакті з харчовими продуктами.

**3.3.2** Пачки і пакети заклеюють ярликом, згідно з чинною нормативною документацією, з нанесенням товарного знака або термозварюють.

**3.3.3** Пачки і пакети з ядрами бобів арахісу упаковують в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, масою нетто не більше ніж 10 кг.

**3.3.4** В ящиках з гофрованого картону вистилають дно і верхній ряд продукції обгортковим папером, згідно з ГОСТ 8273, пергаментом рослинним, згідно з ГОСТ 1341, целофаном, згідно з ГОСТ 7730, або парафінованим папером, згідно з ГОСТ 9569.

У разі пакування ядер бобів арахісу у ящики з гофрованого картону клапани накривок допустимо змащувати шаром клею, а місце стикування клапанів накривок обклеювати клейовою стрічкою на паперовій основі, згідно з ГОСТ 18251, чи іншими плівками з клейовим шаром згідно з чинними нормативними документами.

**3.3.5** Для внутрішньоміських перевезень допустимо пакування спожиткової тари у тару-устаткування, згідно з ГОСТ 24831, масою нетто не більше ніж 25 кг або у два шари цупкого обгорткового паперу, згідно з ГОСТ 8273, або мішкового паперу, згідно з ГОСТ 2228, із заклеюванням клейкою стрічкою на паперовій основі, згідно з ГОСТ 18251, або клеєвою стрічкою з липким шаром, згідно з ГОСТ 20477, масою нетто не більше ніж 5,0 кг.

**3.3.6** Ядра бобів арахісу, що призначені для промислового перероблення, пакують в ящики фанерні, згідно з ГОСТ 10131, масою нетто не більше ніж 30,0 кг або з гофрованого картону, згідно з ГОСТ 13511, масою нетто не більше ніж 20,0 кг, чотирьохшарові паперові мішки марки ПМ, ВМ, ВМП, згідно з ГОСТ 2226, масою нетто не більше ніж 25 кг, в мішки з полімерних матеріалів та джутові, згідно з чинною нормативною документацією, масою нетто до 50 кг або іншу транспортну тару, дозволену центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

**3.3.7** Мішки з ядрами бобів арахісу повинні бути зашиті машинним способом лляними і лляними з хімічним волокном нитками, згідно з ГОСТ 14961, чи бавовняно-паперовими нитками, згідно з ГОСТ 6309, з залишенням гребеня по всій ширині мішка висотою не меншою ніж 50 мм.

**3.3.8** Вимоги до пакування у разі постачання на експорт (імпорт) можна коригувати відповідно до контракту (договору).

**3.3.9** Тара та паковальні матеріали мають бути чисті, сухі, без стороннього запаху і дозволені Центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання в харчовій промисловості.

**3.3.10** Значення границі допустимого мінусового відхилення кількості продукції в паковальній одиниці, заповненій за масою нетто від номінальної кількості, повинно бути не більше від значення границі мінусового відхилення, згідно з [7], і зазначено в таблиці 5.

**Таблиця 5** — Значення допустимого відхилення кількості продукції у паковальній одиниці

Номинальне значення кількості продукції паковальній одиниці, г.	Значення допустимого мінусового відхилення від номінального значення <sup>1)</sup>	
	%	г
Від 50 до 100 включ.	—	– 4,5
Понад 100 » 200 включ.	– 4,5	—
» 200 » 300 »	—	– 9,0
» 300 » 500 »	– 3,0	—
» 500 » 1000 »	—	– 15,0
» 1000 » 10000 »	– 1,5	—
» 10000 » 15000 »	—	– 150,0
» 15000 » 25000 і вище	– 1,0	—

<sup>1)</sup> Відхил маси нетто за верхньою границею не обмежений

### 3.4 Маркування

**3.4.1** На кожен паковальну одиницю спожиткової тари (пачку, пакет) з ядрами бобів арахісу наносять маркування українською мовою, що містить:

- загальну назву продукту;
- назву та повну адресу виробника, місце виготовлення продукції, знак для товарів і послуг (за наявності);
- масу нетто, грам;
- харчову (білки, жири, вуглеводи) та енергетичну цінність у 100 г продукту;
- рік збирання врожаю та дату пакування;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- штрих-код — згідно з ДСТУ 3145;
- іншу інформацію, передбачену чинними в Україні нормативними документами, чинність яких поширюється на певний харчовий продукт і не суперечить Закону «Про рекламу».

**3.4.2** Транспортне маркування проводять згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків: «Крихке. Обережно», «Оберігати від вологи», «Оберігати від нагрівання».

**3.4.3** На кожен одиницю транспортної тари наносять маркування українською мовою, що містить:

- загальну назву продукту;
  - назву та повну адресу виробника, місце виготовлення продукції, знак для товарів і послуг (за наявності);
  - масу нетто і брутто, кілограм;
  - кількість паковальних одиниць і масу нетто паковальної одиниці (крім транспортної тари з ваговими ядрами бобів арахісу);
  - харчову (білки, жири, вуглеводи) та енергетичну цінність у 100 г продукту;
  - рік збирання врожаю чи дату пакування;
  - кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
  - умови зберігання;
  - позначення цього стандарту;
  - штрих-код згідно з ДСТУ 3145;
- Допустимо на маркуванні наносити додаткові відомості, обумовлені контрактом.

**3.4.4** Маркування наносять на тару фарбою, що не змивається, або наклеюванням ярлика чи етикетки.

## 4 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

4.1 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

4.2 Ведення технологічного процесу потрібно здійснювати відповідно до вимог ГОСТ 12.3.002.

4.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

4.4 Контроль за викидом шкідливих речовин в атмосферу здійснюють відповідно до вимог ГОСТ 17.2.3.02, ДСП 201 [8].

4.5 Робочі місця повинні відповідати ГОСТ 12.2.061.

4.6 Пожежна безпека повинна відповідати ГОСТ 12.1.004.

## 5 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

5.1 Кожну партію ядер бобів арахісу потрібно супроводжувати документом встановленої форми, що підтверджує її якість.

5.2 Приймають ядра бобів арахісу:

- за органолептичними показниками відповідно до таблиці 1;
- за фізико-хімічними показниками відповідно до таблиці 2;
- за якістю пакування, маркування — візуально.

5.3 Контролюють вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів, мікробіологічних показників відповідно до порядку, встановленого виробником продукції за узгодженням з територіальними органами Державного санітарно-епідеміологічного нагляду, що гарантує безпеку продукції.

5.4 Періодичність мікробіологічного контролю має бути погоджена з місцевими органами Держсаннагляду і гарантувати епідеміологічну безпеку продукції.

5.5 Ядра бобів арахісу для промислового перероблення приймають партіями. Партією вважають будь-яку кількість ядер, упаковану в тару одного виду та типорозміру, яку супроводжують одним документом про якість.

5.6 В документі про якість вказують:

- номер документа і дату його видачі;
- назву і адресу організації-відправника;
- назву і адресу організації-отримувача;
- назву продукції;
- кількість паковальних одиниць;
- середню масу порожньої упаковки (тари);
- масу нетто і брутто, кг;
- дату пакування і відвантажування;
- позначення даного стандарту.

5.7 Для контролювання якості ядер бобів арахісу на відповідність вимогам даного стандарту з різних місць партії відбирають:

- до 50 паковальних одиниць — 5 паковальних одиниць;
- більше 50 паковальних одиниць — додатково по одній паковальній одиниці від кожних повних і неповних 20 паковальних одиниць.

5.8 У разі отримання незадовільних результатів під час перевіряння якості вдруге відбирають ядра бобів арахісу відповідно до 5.10.

Результати повторного перевіряння поширюються на всю партію.

5.9 У разі відхилення масової частки вологи ядер бобів арахісу від базисної (6,0 %) перераховують масу партії.

Залікову масу ядер ( $m_3$ ) в перераховуванні на базисну масову частку вологи в кілограмах виходять за формулою:

$$m_3 = \frac{m_{\phi} \cdot (100 - \omega_{\phi})}{100 - \omega_{\phi}}, \quad (1)$$

де  $m_{\phi}$  — маса партії ядер бобів арахісу у разі фактичної масової частки вологи, кг;  
 $\omega_{\phi}$  — фактична масова частка вологи ядер бобів арахісу, %;  
 $\omega_{\phi}$  — базисна масова частка вологи ядер бобів арахісу, %.

*Наприклад*

Партія ядер бобів арахісу масою 1000 кг має масову частку вологи 4 %. Залікова маса ядер бобів арахісу буде дорівнювати:

$$m_3 = \frac{1000 \cdot (100 - 4)}{100 - 6} = 1021,2 \text{ кг}$$

**5.10** Контролюють якість пакування та маркування транспортної тари згідно з ДСТУ 4619\*.

## 6 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

### 6.1 Відбирання і готування проб ядер арахісу.

**6.1.1** Від кожної відібраної одиниці згідно з 5.10 для контролювання з різних шарів за висотою (верхнього, середнього та нижнього) відбирають три точкові проби. Маса кожної точкової проби повинна бути не менша ніж 500 г.

**6.1.2** З відібраних згідно з 6.1.1 точкових проб складають об'єднану пробу, з якої методом квартування виділяють середню пробу. Для цього об'єднану пробу розсипають на рівну поверхню, старанно перемішують, розрівнюють у вигляді квадрата і ділять по діагоналі на чотири трикутники. З двох протилежних трикутників ядра вилучають, а з двох останніх з'єднують разом та перемішують. Цю операцію повторюють доти, поки у двох протилежних трикутниках залишиться ядер не менше ніж 3 кг.

**6.1.3** Середню пробу висипають на рівну поверхню, розрівнюють в вигляді квадрата і ділять планкою на дві рівні частини, які потім поміщають в скляні банки з притертою накривкою, або термозапаяний поліетиленовий пакет, або загортають в парафінований, пергаментний або целофановий папір.

Одну частину середньої проби зважують та аналізують, іншу — опечатують в присутності представника постачальника або представника інспекції з якості і зберігають не більше 5 днів.

Упаковані проби супроводжують етикеткою, де вказано:

- назва продукції;
- назва заводу-виготовлювача;
- маса партії, кг;
- кількість паковальних одиниць;
- номер транспортного засобу;
- дата і місце відбирання проб;
- прізвище осіб, що відбирали проби.

**6.2** Зовнішній вигляд ядер бобів арахісу, смак та запах визначають органолептично, а засміченість та наявність живих шкідників визначають візуально.

### 6.3 Проведення фізико-хімічних аналізів.

#### 6.3.1 Визначання сторонніх домішок і наявності живих шкідників.

Зважену частину проби, відібраної згідно з 6.1.3, необхідно розсортувати на фракції:

- ядра бобів арахісу;
- шматочки шкаралупи та сторонні домішки;
- шкідники (комахи або їх личинки).

Кожну виділену фракцію зважують.

За результат аналізу беруть вміст кожної фракції, вирахований у відсотках від маси проби.

#### 6.3.2 Визначають масову частку ядер:

- ламаних, з механічними пошкодженнями;

\* На розгляді

- зморщених, зсохлих, недорозвинених, пошкоджених шкідниками, пророслих;
- прогірклих, пліснявих з поживкою серцевиною.

З різних місць проби відбирають не менше ніж 300 ядер і зважують. Ядра розсортовують згідно з таблицею 2 на фракції; ядра поламани, з механічними пошкодженнями; ядра зморщені, зсохлі, недорозвинені, пошкоджені шкідниками, пророслі, ядра пліснявілі. Ядра, що відповідають вимогам, вказаним в таблицях 1; 2, розрізають для визначання наявності прогірклих, а також з прогіркою серцевиною.

Кожну виділену фракцію зважують.

За результат визначання беруть масову частку кожної фракції, обрахованої у відсотках від маси 300 ядер.

### 6.3.3 Визначання масової частки вологи в ядрах бобів арахісу.

#### 6.3.3.1 Апаратура, реактиви та матеріали:

— ваги лабораторні загального призначення з похибкою зважування не більше 0,01 г згідно з ГОСТ 24104;

— ваги аналітичні з похибкою зважування не більше 0,0002 г згідно з чинною нормативною документацією;

— шафа сушильна електрична з діапазоном нагрівання від 40 °С до 150 °С, що забезпечує підтримування заданої температури в межах  $\pm 5$  °С;

— бюкси діаметром  $(40 \pm 2)$  мм;

— ступка металева з товкачиком;

— ексікатор — згідно з ГОСТ 25336;

— совок;

— банка скляна з притертою накривкою або корком;

— щипці-кусачки;

— щипці-тигельні;

— хлорид кальцію технічний — згідно з ГОСТ 450;

— кислота сірчана — згідно з ГОСТ 4204;

— вазелін технічний згідно з чинною нормативною документацією.

#### 6.3.3.2 Визначання

Для визначання масової частки вологи з різних місць проби відбирають не менше ніж 200 г ядер, які подрібнюють у ступці до часток розміром від 1 мм до 2 мм.

З подрібнених ядер в попередньо зважені бюкси відбирають дві наважки масою по 5 г кожна і зважують.

Бюкси з наважками розміщують в нагрітій від 135 °С до 140 °С сушильній шафі і висушують за температури  $(130 \pm 2)$  °С протягом 40 хв. Після висушування бюкси з наважками нещільно закривають накривками, ставлять до ексікатора з хлоридом кальцію або концентрованою сірчаною кислотою на 25—30 хв до повного охолодження, а потім щільно закривають і зважують. Всі зважування проводять з похибкою не більше ніж 0,0002 г.

Масову частку ядер бобів арахісу ( $\omega$ ) у відсотках розраховують за формулою:

$$\omega = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} 100, \quad (2)$$

де  $m_1$  — маса бюкси з наважкою до висушування, г;

$m_2$  — маса бюкси з наважкою після висушування, г;

$m_0$  — маса порожньої бюкси, г.

За результат визначання беруть середнє арифметичне двох паралельних визначань, допустимі розходження між якими не повинні перевищувати 0,5 %.

**6.4** Мінералізацію проб для визначання токсичних елементів потрібно проводити згідно з ГОСТ 26929; визначання токсичних елементів потрібно проводити згідно з методами, зазначеними у таблиці 3.

**6.5** Визначають афлатоксин В<sub>1</sub> згідно з МР 4.4.4—108 [9], вміст пестицидів треба визначати згідно з Д СанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4]

**6.6** Відбирання проб для мікробіологічних аналізування проводять згідно з ГОСТ 26668;  
 Готують проби до мікробіологічних аналізувань згідно з ГОСТ 26669;  
 Методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670;  
 Апаратура та живильні середовища згідно з ГОСТ 27543;  
 Визначають плісняву грибів згідно з ГОСТ 10444.12;  
 Визначають БГКП згідно з ГОСТ 26972.

**6.7** Аналізують на наявність патогенних мікроорганізмів відповідно до порядку державного санітарно-епідеміологічного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями відповідно до затверджених методик центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

## 7 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРАГАННЯ

**7.1** Ядра бобів арахісу транспортують в чистих критих і без стороннього запаху транспортних засобах згідно з правилами перевезень, чинними на даному виді транспорту. Недопустима наявність шкідників (комах та їх личинок) у транспортному засобі або на поверхні транспортної тари.

**7.2** Зберігають ядра бобів арахісу в закритих незаражених приміщеннях за температури не вищої 20 °С і відносної вологості повітря не більше ніж 70 %.

**7.3** Ящики або мішки з ядрами бобів арахісу укладають на стелажі або дошки штабелями на висоту не більше 8 рядів. Відстань між штабелями та стіною повинна бути не менша ніж 0,7 м, а відстань від джерела тепла, труб, калориферів та димоходів — не менша 1 м.

## 8 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

**8.1** Підприємство-виготовлювач гарантує високу якість продукції, що випускає відповідно з вимогами цього стандарту, у разі дотримування умов зберігання та транспортування.

**8.2** Строк придатності до споживання ядер бобів арахісу — 12 місяців від дати збирання врожаю.

### ДОДАТОК А (довідковий)

#### КОД ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А 1

Назва продукції	Код ДКПП
Арахіс	01.11.32

### ДОДАТОК Б (довідковий)

#### ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ

Таблиця Б.1 — Харчова та енергетична цінність 100 г ядер бобів арахісу

Назва продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність продукту, ккал
Ядро бобів арахісу	26,3	45,2	9,9	551

ДОДАТОК В  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Санитарные правила для предприятий кондитерской промышленности (Санітарні правила для підприємств кондитерської промисловості) затверджені Мінхарчопромом 27.12.71. № 945а-71
- 2 ДК 016–97 Державний класифікатор продукції і послуг
- 3 МБВ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів) від 01.08.1989.
- 4 Д СанПіН 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, ґрунті
- 5 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs<sup>137</sup> і Sr<sup>90</sup> у продуктах харчування та питній воді
- 6 Инструкция о порядке расследования учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях № 1135–73 (Інструкція про порядок розслідування, обліку і проведення лабораторних досліджень в організаціях санітарно-епідеміологічної служби у разі харчових отруень)
- 7 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості
- 8 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.1997
- 9 МР 4.4.4–108 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004 № 329.

---

УКНД 67.060

**Ключові слова:** ядра бобів арахісу, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, пакування, маркування, приймання, методи контролювання.

---

Редактор **С. Ковалець**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **Т. Нагорна**  
Верстальник **Т. Шишкіна**

---

Підписано до друку 18.09.2006. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

---

Відділ редагування нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»  
03115, Київ, вул. Святошинська, 2