
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52533—
2006

МАК ПИЩЕВОЙ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2005/347



Москва
Стандартинформ
2006

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» (ГОУВПО «МГУПП»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 002 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 марта 2006 г. № 44-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет.

© Стандартиформ, 2006

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

II

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МАК ПИЩЕВОЙ

Технические условия

Food poppy. Specifications

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на семена масличного пищевого мака *Papaver somniferum* Linnaeus (далее — пищевой мак), предназначенные для применения в хлебопекарной, кондитерской промышленности, а также для реализации населению.

Требования, обеспечивающие безопасность пищевого мака, изложены в 4.3—4.5, требования к качеству — в 4.1—4.4, требования к маркировке — в 4.7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
- ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 2226—88 (ИСО 6590-1—83, ИСО 7023—83) Мешки бумажные. Технические условия
- ГОСТ 10852—86 Семена масличные. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 10853—88 Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями
- ГОСТ 10854—88 Семена масличные. Методы определения сорной, масличной и особо учитываемой примеси
- ГОСТ 10856—86 Семена масличные. Метод определения влажности
- ГОСТ 13502—86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
- ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

Издание официальное

1

- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
 ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
 ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
 ГОСТ 27988—88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха
 ГОСТ 29141—91 (ИСО 664—90) Семена масличных культур. Выделение пробы для анализа из средней пробы
 ГОСТ 29142—91 (ИСО 542—90) Семена масличных культур. Отбор проб
 ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия
 ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
 ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
 ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Типы

3.1 Пищевой мак в зависимости от цвета семян подразделяют на типы, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Тип	Цвет семян	Содержание семян других типов, %, не более
I	Голубоватый, серый и серо-голубой	15,0
II	Белый и желтый	15,0
III	Бурый, буро-коричневый и коричневый	15,0

3.2 Пищевой мак, не удовлетворяющий требованиям по содержанию семян других типов, определяют как смесь типов с указанием состава в процентах.

4 Технические требования

4.1 Семена пищевого мака, предназначенные для применения в хлебопекарной, кондитерской промышленности, а также для реализации населению, должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

4.2 Семена пищевого мака должны быть в здоровом негнущемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным семенам пищевого мака (без затхлого, плесневого и посторонних запахов), а также быть:

- целыми;
- сухими (без избыточной внешней влаги);
- незагрязненными (чистыми), то есть без наличия видимых посторонних веществ;
- доброкачественными; не допускается присутствие семян со следами гниения или порчи, идентифицируемых органолептически и делающих их непригодными для пищевых целей;
- непрогорклыми.

4.3 Семена пищевого мака не должны содержать:

- проросших семян;
- семян, испорченных самосогреванием или сушкой, обуглившихся, прогневших, заплесневевших, поджаренных — с явно измененным цветом ядра;

- сорной (органической) примеси: частиц листьев, стеблей, коробочек, корзинок, стручков, маковой соломки, а также крупных семян сорных и культурных растений (в том числе масличных);
- минеральной примеси: комочков земли, камешков, гальки, песка;
- металлической примеси.

4.4 По физико-химическим показателям пищевой мак должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	7,5
Содержание масличной примеси (семена рапса, сурепицы, рыжика), %, не более	0,2
В том числе:	
недозрелых семян пищевого мака, не более	0,1
семян белены, не более	0,01
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
Содержание семян клещевины	Не допускается

4.5 Содержание в пищевом маке наркотических средств определяется после введения соответствующего нормативно-правового акта; содержание микотоксинов, пестицидов, токсичных элементов и радионуклидов не должно превышать уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.6 Упаковка

4.6.1 Пищевой мак фасуют и упаковывают в потребительскую и транспортную тару по ГОСТ 2226, ГОСТ 13502, ГОСТ 23285, ГОСТ 25951 и ГОСТ 30090, изготовленную из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность пищевого мака и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Тара, применяемая для упаковки пищевого мака, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями хлебных запасов и не должна иметь постороннего запаха.

4.6.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.6.3 Пищевой мак, предназначенный для транспортирования в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

4.7 Маркировка

4.7.1 Маркировка каждой единицы потребительской тары пищевого мака — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии));
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- типа семян;
- массы нетто;
- пищевой ценности;
- даты фасования;
- условий хранения;
- срока хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

4.7.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 10852.

5.2 Приемку пищевого мака при импортных поставках осуществляют в соответствии с положениями о порядке ввоза товаров на территорию Российской Федерации [2].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 10852, ГОСТ 29142.

6.2 Определение цвета и запаха — по ГОСТ 27988.

6.3 Определение влажности — по ГОСТ 10856.

6.4 Определение маслянистой примеси — по ГОСТ 10854.

6.5 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 10853.

6.6 Определение клещевины — по ГОСТ 10854.

6.7 Определение белены — по ГОСТ 10854.

6.8 Определение наркотических средств — по методам исследований и измерений, утвержденных Правительством Российской Федерации*.

6.9 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.10 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

6.11 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

6.12 Определение меди — по ГОСТ 26931.

6.13 Определение свинца — по ГОСТ 26932.

6.14 Определение кадмия — по ГОСТ 26933.

6.15 Определение цинка — по ГОСТ 26934.

6.16 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

6.17 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711.

6.18 Определение пестицидов до введения в действие национального стандарта — по методам, утвержденным Минздравом России.

6.19 Определение радионуклидов — по [4]—[6].

7 Транспортирование и хранение

7.1 Пищевой мак транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах в соответствии с установленными правилами.

7.2 Пищевой мак хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами.

* До утверждения методов исследований и измерений Правительством Российской Федерации — Методическим рекомендациям, утвержденным Постоянным комитетом по контролю за наркотиками [3].

Библиография

- [1] СанПин 2.3.2.1078—2001. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] Порядок ввоза на территорию Российской Федерации товаров, подлежащих обязательной сертификации. Приложение к приказу ГТК РФ от 23 мая 1994 г. № 217
- [3] Определение вида наркотических средств, получаемых из конопли и мака. Методические рекомендации. — М., 1995, ЭКЦ МВД России, РФ ЦСЭ МЮ России
- [4] МУК 2.6.1.1194—2003. Радиационный контроль стронция-90 и цезия-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
- [5] МУ 5778-91. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. — М., 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
- [6] МУ 5779-91. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. — М., 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

Ключевые слова: семена пищевого мака, типы, технические требования, требования безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *В.Н. Колысов*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 30.03.2006. Подписано в печать 11.04.2006. Формат 60x84¹/₄. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 460 экз. Зак. 237. С 2683.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6