

АРАХИС И ОРЕХИ
Общие технические условия

АРАХИС И ОРЕХИ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РЕДАКЦИЯ



Госстандарт
Минск

УДК
УДК

МКС 67.200.20

КП 03

Ключевые слова: арахис и орехи, общие технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, сырье, транспортирование, хранение, срок годности

ОКП РБ 15.33.23.300; 15.33.23.900

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации»

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН «Республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 2011г. №

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2011

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

АРАХИС И ОРЕХИ
Общие технические условия**АРАХИС И ОРЕХИ**
Агульня тэхнічныя ўмовыPeanut and nuts
General specifications

Дата введения 2011 - - 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на семена арахиса и орехи (далее - арахис и орехи), предназначенные для реализации в торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве пищевых продуктов, изготавливаемых путем обжаривания семян арахиса, ядер орехов: грецкого, сладкого миндаля, фундука, кедрового, кешью, бразильского, фисташкового, а также орехов фисташковых, не очищенных от скорлупы, без добавления или с добавлением соли, сахара, растительного масла, пряностей, приправ, зелени сушеной, пищевых добавок, натуральных или идентичных натуральным пищевых ароматизаторов.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее - ТНПА):

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

СТБ 905-95 Приправы сухие. Общие технические условия

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1486-2004 Масло рапсовое. Технические условия

СТБ 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

[СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара](#)

ГОСТ Р 8.620-2006 Государственная система обеспечения единства измерений. Семена масличных культур и продукта их переработки. Методика выполнения измерений масличности и влажности методом импульсного ядерного магнитного резонанса

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52827-2007 Орехи кедровые очищенные. Технические условия

ГОСТ Р 53026-2008 Арахис. Технические условия

ГОСТ Р 53215-2008 Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ Р 53216-2008 Орехи фисташковые неочищенные. Технические условия

Проект, окончательная редакция

СТБ/ОР

ГОСТ 21-94 Сахар песок. Технические условия
ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия
ГОСТ 1129 -93 Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 2226-88 Мешки бумажные. Технические условия
ГОСТ 3479-85 Бумага папиросная. Технические условия
ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Технические условия
ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7825 -96 Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия
ГОСТ 9078 - 84 Поддоны плоские. Общие технические условия
ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 9557-87 Поддон плоский деревянный размером 800x1200 мм
ГОСТ 9569-2006 Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 9570- 84 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия
ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10854-88 Семена масличные. Методы определения сорной, масличной и особо учитываемой примеси
ГОСТ 10856-96 Семена масличные. Метод определения влажности
ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 12303 -80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 13502 -86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия
ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия
ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
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
ГОСТ 15113.7-77 Методы определения поваренной соли. Технические условия
ГОСТ 15113.8-77 Методы определения золы. Технические условия
ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия
ГОСТ 16831-71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16835-81 Ядра орехов фундука. Технические условия
ГОСТ 17111-88 Арахис. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 18510-87 Бумага писчая. Технические условия
ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем
ГОСТ 21241-89 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний
ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования
ГОСТ 25706-83 Лупы. Типы, основные параметры. Общие технические требования
ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования.

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
 ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
 ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
 ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
 ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха
 ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
 ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия
 ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
 ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия
 ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
 ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
 ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
 ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
 ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
 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 ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.
 Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 добавления: Рецептурные компоненты, применяемые при изготовлении обжаренных арахиса и орехов.

Примечание – в качестве добавлений для изготовления обжаренных арахиса и орехов используют растительные масла, соль поваренную пищевую, сахар, пряности, приправы, зелень сушеную, пищевые добавки, ароматизаторы натуральные или идентичные натуральным и др.

3.2 очищенные семена арахиса и ядра орехов: Семена и ядра, с которых полностью снята оболочка (кожица).

3.3 поврежденные семена арахиса и ядра орехов: Имеющие механические повреждения.

3.4 ссохшиеся семена арахиса и ядра орехов: Недоразвитые, бесформенные, морщинистые.

3.5 другие разновидности семян арахиса и ядер орехов: Семена арахиса и ядра кедровых орехов, которые отличаются своей формой, размером, цветом и другими качествами (например, хрупкостью и мягкостью).

3.6 посторонние примеси: Песок, камешки, кусочки скорлупы, семена всех дикорастущих растений, части стеблей, плодоножки, листья.

3.6 масличная примесь: Семена арахиса и ядра орехов поврежденные, проросшие, ссохшиеся

4 Классификация

4.1 Арахис и орехи в зависимости от технологии изготовления подразделяют:

- с добавлением или без добавления соли, сахара, растительного масла, пряностей, приправ, пищевых добавок и ароматизаторов натуральных или идентичных натуральным;

СТБ/ОР

- целые и дробленые;
- очищенные семена арахиса и ядра орехов от оболочки или неочищенные.

4.2 Наименования арахиса и орехов формируют из наименования вида с указанием технологии изготовления и применяемых добавлений.

Примеры:

- семена арахиса обжаренные дробленые или арахис обжаренный дробленый;
- ядро ореха фундука обжаренное сладкое или фундук обжаренный сладкий;
- орехи фисташковые соленые или фисташки соленые.

Наименование арахиса и орехов может быть дополнено фирменным и / или фантазийным наименованием.

5 Технические требования

5.1 Арахис и орехи должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Арахис и орехи изготавливают фасованными с одинаковой номинальной массой и весовыми, упакованными непосредственно в транспортную тару.

5.3 Требования к количеству фасованных арахиса и орехов, содержащегося в упаковочных единицах и к партии – по СТБ [8019](#).

5.3 Характеристики

5.3.1 По органолептическим показателям арахис и орехи должны соответствовать требованиям, [установленным](#) в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Арахис и орехи - целые или половинки, равномерно обжаренные, характерные для исходного сырья и добавлениям, нормально развитые, в околоплодной оболочке или без нее. Для сладких арахиса и орехов допускается наличие на поверхности сахара, для соленых - незначительный белый налет соли. Дробленые - в виде кубиков, столбиков, кусочков неоднородных по величине и форме. Фисташки в раскрывшейся скорлупе.
Цвет	От светло – кремового до светло-коричневого с соответствующим цветом применяемых добавлений при их применении - для очищенных от околоплодной оболочки арахиса и орехов. От светло-коричневого до коричневого или красного с соответствующим цветом применяемых добавлений при их применении - для арахиса и орехов неочищенных от околоплодной оболочки. Ядро фисташек – от светло-желтого до коричневого с зеленоватым и фиолетовым оттенком. Скорлупа фисташек - от желтого до коричневого разных оттенков
Вкус и запах	Свойственный соответствующему виду обжаренных арахиса и орехов и применяемым добавлениям при их применении. Посторонние привкус и запах не допускаются

5.3.2 По физико-химическим показателям арахис и орехи должны соответствовать требованиям, [установленным](#) в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Массовая доля масличной примеси, %, не более	5,0

Окончание таблицы 2

Массовая доля неочищенных семян арахиса и ядер орехов (в околоплодной оболочке), %, не более	3,0*
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1**
Массовая доля поваренной соли для арахиса и орехов с добавлением соли, %, не более	3,0
Массовая доля других разновидностей (для семян арахиса и ядер кедровых орехов), %, не более	5,0***
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, % (для сладких)	В соответствии с утвержденными рецептурами, с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения ****, не более 3,5%.
Массовая доля фисташек с нераскрывшейся скорлупой %, не более	5,0
Массовая доля металломагнитной примеси (частиц, не превышающих 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Посторонние примеси	Не допускаются
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
<p>* Определяют для арахиса и орехов, очищенных от околоплодной оболочки</p> <p>** Определяют для дробленых арахиса и орехов</p> <p>*** Определяют в семенах арахиса и ядрах кедровых орехов</p> <p>**** Отклонение общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество в сторону увеличения не ограничивается.</p>	

Удалено: массовой доли

5.3.3 Конкретные характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, способ приготовления, срок годности указывают в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

5.3.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов в арахисе и орехах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1], [2].

5.3.5 Микробиологические показатели в арахисе и орехах должны соответствовать требованиям, установленных в [1] (пункт 6.7.2), [2].

5.3.6 Содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].

5.3.7 При изготовлении арахиса и орехов запрещается применение синтетических красителей и искусственных ароматизаторов, имитирующих вкус арахиса и орехов.

5.3.8 Не допускается использовать пищевые добавки в орехах фисташковых, не очищенных от скорлупы.

Удалено: утверждены

Удалено: Министерством

Удалено: здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав),

Удалено:

Удалено:

5.4 Требования к сырью

5.4.1 Сырье, применяемое для изготовления арахиса и орехов, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению в установленном порядке и соответствовать требованиям, установленным в [1], [2],[4].

5.4.2 Для изготовления арахиса и орехов используют следующие виды сырья:

- арахис по ГОСТ 17111, ГОСТ Р 53026;
- ядро миндаля сладкого – по ГОСТ 16831;
- ядро ореха грецкого - по ГОСТ 16833;
- ядро ореха фундука – по ГОСТ 16835;

- орехи кедровые очищенные – по ГОСТ Р 52827 и /или разрешенные к применению в установленном порядке;

- ядра кешью - по ГОСТ Р 53215-2008 и /или разрешенные к применению [в установленном порядке](#);
- ядро бразильского ореха по ТНПА и /или разрешенное к применению [в установленном порядке](#);
- ядро ореха фисташкового по ТНПА и /или разрешенное к применению [в установленном порядке](#);
- орехи фисташковые – по ГОСТ Р 53216 и /или разрешенное к применению [в установленном порядке](#);
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар белый по СТБ 2086;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- приправы сухие по СТБ 905;
- зелень петрушки, укропа сушеные по ГОСТ 16732;
- паприка по ТНПА и /или разрешенная к применению [в установленном порядке](#);
- перец душистый (целый и молотый) по ГОСТ 29045;
- перец черный и белый (целый и молотый) по ГОСТ 29050;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- корица – по ГОСТ 29049;
- соль поваренная пищевая йодированная по ГОСТ 13830;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 7825;
- масло рапсовое рафинированное дезодорированное по СТБ 1486.
- пищевые добавки, ароматизаторы – натуральные или идентичные натуральным по ТНПА и /или разрешенные к применению [в установленном порядке](#);

Допускается [использовать вышеуказанное сырье](#) по другим ТНПА и/или к применению в установленном порядке, а также [другие виды](#) сырья, [соответствующие](#) требованиям ТНПА и/или к применению в установленном порядке.

5.4.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать [республиканские допустимые уровни](#), [утвержденные](#) в установленном порядке.

Удалено: /

Удалено: разрешенно

Удалено: /

Удалено: разрешенн

5.5 Упаковка

5.5.1 Арахис и орехи изготавливают фасованными (с одинаковой номинальной массой) и весовыми.

5.5.2 Номинальная масса арахиса и орехов в потребительской упаковке - от 10 г до 1000 г. Допускается по согласованию с получателем иная номинальная масса арахиса и орехов.

5.5.3 Арахис и орехи упаковывают в потребительскую тару:

- пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 12303;
- пакеты из полимерных или комбинированных термосвариваемых материалов по ГОСТ 12302, по ГОСТ 24370 с внутренним пакетом из пергаменты по ГОСТ 1341, подпергаменты по ГОСТ 1760, пленки целлюлозной по ГОСТ 7730, из фольги алюминиевой по ГОСТ 745, из пленки металлизированной полипропиленовой по ТНПА; из бумаги по ГОСТ 13502;
- стаканы из полимерных материалов по СТБ 1517с крышкой из алюминиевой фольги по ТНПА.

5.5.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества (номинальной массы) согласно [СТБ 8019](#). Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

5.5.5 Среднее содержимое партии фасованных арахиса и орехов должно быть не менее номинального количества (номинальной массы), указанного на потребительской упаковке.

5.5.6 Пакеты должны быть термосварены и должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его фасовки, транспортировки, хранения и реализации.

5.5.7 Пакеты упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, мешки бумажные по ГОСТ 2226, массой нетто не более 7, 0 кг.

5.5.8 Весовые арахис и орехи упаковывают массой нетто не более 10 кг непосредственно в транспортную тару - в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516, мешки бумажные по ГОСТ 2226.

Внутренняя поверхность ящиков должна быть выстлана пергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569 или иной бумагой по ТНПА, пригодной для этих целей.

5.5.9 Наружные стыки клапанов ящиков из картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.5.10 Ядра кешью упаковывают в чистую и прочную транспортную тару из белой жести по ТНПА, или какую либо другую герметичную тару в среде инертного газа.

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

5.5.11 Тара, применяемая для упаковывания, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

5.5.12 Допускается транспортную тару упаковывать в пленку термоусадочную – по ГОСТ 25951, формировать в транспортные пакеты – по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы транспортной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

5.5.13 Допускается использовать возвратную транспортную тару для упаковывания продукции, фасованной в потребительскую тару. Возвратная транспортная тара должна быть прочной, сухой, чистой, с удаленной старой маркировкой.

5.5.14 Допускается использовать другие виды и типы потребительской, транспортной тары, упаковочные материалы и укупорочные средства по ТНПА, и /или разрешенные в установленном порядке и обеспечивающие безопасность, сохранность, качество продукции в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

5.5.15 Арахис и орехи, предназначенные для транспортирования в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

5.6.2 На каждую единицу потребительской тары в удобном для прочтения месте (на этикетку, ярлык или непосредственно на потребительскую тару) должна быть нанесена маркировка содержащая следующие данные:

- наименование продукта;
- наименование, местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя и упаковщика (при упаковывании арахиса и орехов не в месте их изготовления);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номинальную массу;
- пищевую ценность;
- состав (при наличии добавлений);
- дату изготовления и упаковывания (при упаковывании арахиса и орехов не в месте их изготовления);
- срок годности;
- условия хранения;
- штриховой идентификационный код;
- сведения о подтверждении соответствия (при наличии);
- обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;
- обозначение настоящего стандарта.

Допускается указывать другую информацию, не противоречащую требованиям СТБ 1100.

5.6.3 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей».

5.6.4 На каждую единицу транспортной тары (на этикетку, ярлык при помощи штампа или иным способом) должна быть нанесена следующая информация о продукции:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);

Удалено:

- номер укладчика или смены;
- количество упаковочных единиц и номинальную массу упаковочной единицы;
- срок годности;
- условия хранения;
- дата изготовления;

сведения о подтверждении соответствия (при наличии);

Удалено:

- обозначение настоящего стандарта.

- обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;

Для продукции фасованной непосредственно в транспортную тару, дополнительно указывают:

- состав (при наличии добавлений);
- массу нетто.

5.6.5 Транспортную тару маркируют путем нанесения с помощью трафарета или штампа четкого оттиска, несмывающейся, не имеющей запаха краской или наклеивания ярлыка.

Удалено:

5.6.6 Номер укладчика или смены указывают в виде буквы или цифры при нанесении маркировки рядом с датой изготовления, или указывают на ярлыке, вложенном внутрь ящиков, или проставляют штемпелем с наружной стороны тары.

5.6.7 При включении в состав арахиса и орехов сырья, полученного из (или с использованием) генетически модифицированных источников (ГМИ), в маркировке необходимо указывать информацию об их наличии.

6 Правила приемки

6.1 Арахис и орехи принимают партиями.

Партией считают определенное количество арахиса и орехов одного наименования, с одной датой изготовления, однородных по показателям качества и безопасности, в упаковке одного вида и типа, изготовленных на одной технологической линии с одинаковой номинальной массой и способом упаковывания и сопровождаемых одним удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

6.2 Каждую партию арахиса и орехов сопровождают удостоверением качества и безопасности в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта и в котором должны быть указаны:

- номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- наименование продукта;
- номер партии;
- количество упаковочных единиц;
- номинальная масса упаковочной единицы;
- масса нетто партии;
- дата изготовления, упаковывания (при упаковывании арахиса и орехов не в месте их изготовления);

- срок годности;

- условия хранения;

- подтверждение о соответствии продукта требованиям настоящего стандарта;

- информация о подтверждении соответствия (при наличии);

- обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть подписано ответственным лицом и заверено печатью.

Удостоверение качества и безопасности может быть дополнено иной информацией изготовителя о качестве и безопасности продукции.

6.3 Для контроля качества упаковки и маркировки транспортной тары арахиса и орехов из партии должна быть отобрана случайная выборка в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Количество единиц транспортной тары в партии, шт.	Количество единиц транспортной тары, подвергаемых контролю, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	Все единицы	0	1
От 16 « 200 «	15	0	1
Св. 200	25	1	2

6.4 Для контроля массы нетто, органолептических, физико-химических показателей арахиса и орехов, фасованных непосредственно в транспортную тару (весовых арахиса и орехов), из выборки по **6.3** отбирают выборку не менее трех упаковочных единиц.

6.5 Для контроля качества упаковки и маркировки арахиса и орехов в потребительской таре из отобранных единиц по **6.3** единиц транспортной тары отбирают случайную выборку в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Масса нетто единицы потребительской тары, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 500 включ.	22	3	4
От 501 « 1000 «	13	2	3
Свыше 1000	8	1	2

6.6 Для контроля содержимого упаковочной единицы (масса фасованного арахиса и орехов в потребительской таре) и среднего содержимого партии фасованного арахиса и орехов от каждой партии отбирают случайную выборку. Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 5.

Таблица 5

Объем партии (количество упаковочных единиц), шт.	Объем выборки (количество упаковочных единиц), шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 50 включ.	3	0	1
От 51 » 150»	5	0	1
» 151 » 500»	8	0	1
» 501 » 3200 »	13	1	2
Свыше 3200	20	1	2

Партия фасованных арахиса и орехов по показателям «содержимое упаковочной единицы» и «среднее содержимое партии» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

– среднее содержимое партии должно быть больше или равно номинальной массе, указанной в маркировке;

– количество бракованных упаковочных единиц с отрицательным отклонением содержимого, превышающим значение предела допускаемых отрицательных отклонений, согласно 5.5.4, должно быть меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 5.

– не допускается наличие упаковочных единиц с отрицательным отклонением содержимого, превышающим удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений, согласно 5.5.4.

6.7 Партию принимают, если число единиц продукции в выборке, не отвечающих требованию настоящего стандарта по контролируемому показателю, меньше или равно приемочному числу, указанному в таблицах 3 и 4, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

Отформатировано:
Шрифт: 10 пт

Удалено: значению

Удалено: массы

Удалено: упаковочной единицы

Удалено: ,

Удалено: п.

Удалено: упаковочной единицы

Удалено: ,

Удалено: п.

6.8 Контроль органолептических показателей, физико-химических показателей (кроме массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, массовой доли поваренной соли, массовой доли общего сахара) содержимого упаковочной единицы (массы фасованного арахиса и орехов в потребительской таре), среднего содержимого партии, соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы в потребительской таре от номинального количества, состояния упаковки и качества маркировки, массы нетто для арахиса и орехов в транспортной таре осуществляют в каждой партии.

6.9 Контроль физико-химических показателей массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, массовой доли поваренной соли, массовой доли общего сахара осуществляют периодически, но не реже одного раза в полугодие, а также при разногласиях в оценке качества.

Удалено:

6.10 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, наличия ГМИ (при наличии в сырье) проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

Удалено: 1

Удалено:

6.11 Микробиологические показатели изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в квартал, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

Удалено: 1

Удалено:

6.2 Контроль уровня радиоактивного загрязнения осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Удалено: 1

Удалено:

6.3 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей (физико-химических, микробиологических или показателей безопасности) проводят повторный контроль из новой выборки удвоенного объема, взятой из той же партии. Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

Удалено: 1

Удалено:

Результаты повторного контроля являются окончательными.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб

7.1.1 Для определения органолептических и физико-химических показателей арахиса и орехов выборку по 6.6 или выборку по 6.4 используют для составления объединенной пробы арахиса и орехов (определение проводят после контроля массы арахиса и орехов в потребительской таре и среднего содержимого партии).

Для составления объединенной пробы арахиса и орехов отбирают точечные пробы.

Масса объединенной пробы для арахиса и орехов должна быть не менее 1,2 кг.

7.1.2 Объединенную пробу делят на две части, одну из которых испытывают, другую хранят для испытаний в случае возникновения разногласий в оценке качества.

7.1.3 Пробы, предназначенные для хранения помещают в банку с плотно закрывающейся крышкой, печатают и маркируют этикетками, на которых указывают:

- наименование изготовителя;

- наименование продукта;

- дату изготовления;

- дату отбора;

- массу пробы;

- подпись лица, отобравшего пробу.

← Формат: Список

7.2 Отбор и подготовка проб для показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929, микробиологических показателей по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

7.3 Определение внешнего вида - визуально, цвета и запаха по ГОСТ 27988, вкуса - органолептически.

7.4 Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 10856, ГОСТ Р 8.620.

7.5 Массовая доля поваренной соли – по ГОСТ 15113.7.

7.6 Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 % - по ГОСТ 15113.8.

7.7 Определение массовой доли масличной примеси (поврежденных, проросших, ссохшихся семян арахиса и ядер орехов), массовой доли неочищенных семян арахиса и ядер орехов (в околоплодной оболочке), массовой доли других разновидностей и посторонних примесей.

7.7.1 Аппаратура и средства измерений

Удалено: .

Используют следующие аппаратуру и средства измерений:
 весы лабораторные – по ГОСТ 24104, высокого класса точности, с пределом допускаемой погрешности взвешивания $\pm 0,01$ г;
 пинцет по ГОСТ 21241;
 бумагу белую – по ГОСТ 18510.

Удалено: среднего

Удалено:

7.7.2 Проведение испытания

Навеску 100 г, взятую из объединенной пробы, 0, рассыпают тонким слоем на лист белой бумаги или стекло.

Удалено:

Навеску исследуют визуально, тщательно отбирают вручную или при помощи пинцета поврежденные, проросшие, ссохшиеся семена арахиса и ядра орехов, неочищенные семена арахиса и ядра орехов (в околоплодной оболочке), другие разновидности арахиса и орехов и посторонние примеси. Взвешивают каждую категорию отдельно, с записью результата взвешивания до второго десятичного знака. Проводят два параллельных измерения.

Удалено: взвешивают с погрешностью не более 0,

Удалено: 1

Удалено: г и

7.7.3 Обработка результатов

Содержание каждой категории (X) в процентах вычисляют по формуле:

$$X = \frac{M_1}{M_2} \cdot 100, \quad (1)$$

где M_1 – масса соответствующей категории, г,

M_2 – масса навески, взятой для анализа, г.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака и округляют до первого десятичного знака.

7.8 Определение массовой доли металломагнитной примеси

7.8.1 Аппаратура и средства измерений

Удалено: .

Используют следующие аппаратуру и средства измерений:
 весы лабораторные по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с погрешностью взвешивания $\pm 0,01$ г;
 весы лабораторные по ГОСТ 24104, высокого класса точности с погрешностью взвешивания $\pm 0,0002$ г;
 магнит с подъемной силой не менее 5 кг или электромагнит с подъемной силой 49 Н;
 бумагу папиросную – по ГОСТ 3479;
 бумагу белую – по ГОСТ 18510;
 измерительную лупу, с ценой деления шкалы 0,1 мм с увеличением 6 – 10^x – по ГОСТ 25706;
 стекло часовое по ТНПА;
 пинцет по ГОСТ 2124;
заостренную деревянную палочку.

Допускается использовать другие аппаратуру и средства измерений метрологические и технические характеристики которых не ниже указанных.

7.8.2 Проведение испытания

Навеску арахиса и орехов 500 г, взятую из объединенной пробы, 0, рассыпают тонким слоем на лист белой бумаги.

Удалено:

Удалено: взвешивают с погрешностью не более 0,

Удалено: 1

Удалено: г и

СТБ/ОР

Металломагнитные примеси извлекают из навески магнитом или электромагнитом. Полюсами магнита медленно проводят по слою арахиса и орехов бороздками в продольном и поперечном направлениях. Притянутые магнитом частицы металломагнитной примеси осторожно снимают и переносят на предварительно взвешенное часовое стекло. Для облегчения съема металломагнитной примеси на полюсы магнита надевают плотно прилегающие наконечники из тонкой папиросной бумаги.

Извлечение металломагнитной примеси из навески проводят три раза. Перед каждым извлечением примеси навеску арахиса и орехов смешивают и разравнивают тонким слоем, как указано выше.

Собранную на часовом стекле металломагнитную примесь взвешивают на весах высокого класса точности. Результат взвешивания записывают до четвертого десятичного знака.

Крупные частицы металломагнитной примеси переносят на лист белой бумаги и измеряют через лупу их размеры, располагая частицы поочередно вдоль измерительной шкалы лупы.

7. 8.3 Обработка результатов

Массовую долю металломагнитной примеси X_2 , %, вычисляют по формуле:

$$X_2 = \frac{m_1}{m_2} \cdot 100, \quad (2)$$

где m_1 – масса металломагнитной примеси, г,
 m_2 – масса навески арахиса или орехов, г.

Окончательный результат округляют до четвертого десятичного знака.

7.9 Определение содержимого упаковочной единицы (массы арахиса и орехов в потребительской таре), среднего содержимого партии

Измерения массы фасованного арахиса и орехов должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества T согласно пункта 5.5.4. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого упаковочной единицы с погрешностью, не превышающей 1/3 T .

7.9.1 Измерительное оборудование

Массу арахиса и орехов определяют на весах по СТБ ЕН 45501 среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов d в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 6.

Таблица 6

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов d , не более г,
Менее 10	0,1
10 до 50, не включая 50	0,2
50 до 150, не включая 150	0,5
150 до 500, не включая 500	1,0
500 до 2500, не включая 2500	2,0

Допускается использовать другие весы, имеющие более точные метрологические характеристики и обеспечивающие требуемую точность измерений.

7.9.2 Определение содержимого упаковочной единицы (массы арахиса и орехов в потребительской таре)

Массу арахиса и орехов в потребительской таре m_i определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной согласно 6.6, как разность массы брутто и массы потребительской тары по формуле:

$$m_i = m_{бр. i} - m_{т. i}, \quad (1)$$

где $m_{бр. i}$ – масса i -й упаковочной единицы (масса брутто), г;
 $m_{т. i}$ – масса тары i -й упаковочной единицы, г.

Для каждой упаковочной единицы выборки определяют отрицательные отклонения в граммах от номинальной массы.

Удалено: -

Удалено: -

7.9.3 Определение среднего содержимого партии

На основании рассчитанных по формуле (3) значений массы фасованного арахиса и орехов в потребительской таре m_i рассчитывают среднеарифметическое (среднее содержимое партии) \bar{m} по формуле:

$$\bar{m} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n m_i, \quad (4)$$

где m_i – масса i -й упаковочной единицы, г;
 n – объем выборки согласно таблице 5 .

Полученное значение сравнивают с номинальной массой и проверяют соблюдение первого критерия приемки партии, указанного в 6.6.

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

Отформатировано:
 Отступ: Первая строка:
 19,85 пт

Удалено:

7.9.4 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы в потребительской таре от номинальной массы

Для партии фасованного арахиса и орехов рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$ и нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$ по формулам:

$$x_{доп} = K_{ном} - T, \quad (5)$$

$$t_{ниж} = K_{ном} - 2T, \quad (6)$$

где $K_{ном}$ – номинальная масса продукта, г;

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы согласно 5.5.4, г.

Значения содержимого каждой упаковочной единицы m_i по 7.9.2 сравнивают $x_{доп}$ и $t_{ниж}$.

Отрицательное отклонение каждой упаковочной единицы сравнивают с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно пункта 5.5.4 и определяют количество бракованных упаковочных единиц.

Упаковочная единица, содержимое которой меньше $x_{доп}$ считается бракованной.

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают со значениями приемочных и браковочных чисел плана контроля, указанного в таблице 5.

7.10 Определение токсичных элементов - по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТБ 1313 и по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7.11 Определение содержания микотоксинов – по ГОСТ 30711 и по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7.12 Определение содержания пестицидов - по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7.13 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 или по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.14 Определение содержания радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7.15 Определение наличия ГМИ в арахисе и орехах – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174 и по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7.16 Состояние упаковки и качество маркировки потребительской и транспортной тары определяют визуально, путем осмотра каждой отобранной единицы тары по ~~6.3-6.5.~~

Удалено:

7.17 Массу весовых арахиса и орехов определяют на весах по СТБ ЕН 45501 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

7.18 Массовая доля общего сахара по ГОСТ 5903.

7.19 Массовая доля фисташек с нераскрывшейся скорлупой по ГОСТ 15113.1 (п.5).

7.20 Определение зараженности вредителями хлебных запасов

7.20.1 Аппаратура, средства измерений и материалы

Используют следующие аппаратуру и средства измерений:

весы лабораторные – по ГОСТ 24104, среднего класса точности и пределом допускаемой погрешности взвешивания $\pm 0,01$ г;

бумагу белую по ГОСТ 18510;

пинцет по ГОСТ 21241.

измерительную лупу, с ценой деления шкалы 0,1 мм с увеличением 6 – 10^x – по ГОСТ 25706.

7.20.2 Проведение испытания

Определение зараженности вредителями проводят при отборе выборок по 6.3-6.6 и отборе проб по 7.1.1. Осматривают все отобранные упаковочные единицы снаружи до вскрытия и внутри после вскрытия и отбираемые точечные пробы продукта. Отмечают наличие жуков, личинок и куколок.

Пробу арахиса и орехов массой 500 г взятую из объединенной пробы с погрешностью не более $\pm 0,01$ г, высыпают тонким слоем на лист белой бумаги и рассматривают при помощи лупы. Проверяют наличие в продукте мертвых и живых вредителей.

Пробу перемешивают, распределяют на бумаге тонким слоем и снова осматривают с целью обнаружения вредителей (мелких насекомых долгоносиков, мукоедов, моли, личинок, куколок и других живых и мертвых вредителей).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Арахис и орехи транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, обеспечивающими сохранность продукции.

При транспортировании груза применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570 и другим ТНПА.

8.2 Транспортные пакеты формируют в соответствии с ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

При перевозке, погрузке, и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

8.3 Ящики и другие виды транспортной тары с арахисом и орехами должны быть установлены на стеллажи с расстоянием 0,10-0,15 м от пола и не менее 0,7 м от стены в штабелях не более чем 2 м по высоте, с проходами между двумя-тремя рядами. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

8.4 Не допускается хранить арахис и орехи вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.5 Арахис и орехи должны храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре воздуха $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Арахис и орехи не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

8.6 Сроки годности арахиса и орехов при соблюдении условий транспортирования и хранения устанавливаются с даты изготовления:

- арахис и орехи соленые, сладкие - 6 мес.;
- арахис и орехи с добавлениями пряностей, приправ, сушеной зелени, пищевых добавок, ароматизаторов натуральных или идентичным натуральным или без добавлений - 6 мес.

8.7 Срок годности арахиса и орехов может быть изменен и установлен изготовителем в зависимости от применяемого сырья, упаковочных материалов, технологического процесса производства, условий хранения по согласованию с органами государственного контроля и надзора, на основании [5] и должен быть внесен в установленном порядке в рецептуру изготовителя.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие арахиса и орехов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Библиография

- [1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63
- [2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. №299
- [3] Гигиенические нормы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
- [5] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 сентября 2010 г. № 119

Исполнители:

Заместитель генерального директора РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Белору- си по продовольствию"	_____	И.А. Громова
Начальник отдела технологий конди- терской, пищевых концентратной и масложир- ной продукции	_____	И.И. Кондратова
Зам. начальника отдела технологий кондитерской, пищевых концентратной и масложирной продукции	_____	Л.В. Филатова
Старший научный сотрудник отдела технологий кондитерской, пищевых кон- центратной и масложирной продук- ции	_____	Н. П. Волчанина