



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ТЕКСТУРАТ СОЄВИЙ ХАРЧОВИЙ

Технічні умови

ДСТУ 4538:2006

Видання офіційне

БЗ № 1–2006/11

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Український науково-дослідний інститут олій та жирів (УкрНДІОЖ), Асоціація «Укроліяпром»

РОЗРОБНИКИ: **Т. Бевзюк; Л. Горшкова; Л. Зінченко; П. Петік**, канд. техн. наук (керівник розробки);
Л. Рубіна; З. Чайка

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 29 березня 2006 р. № 99, зі зміною дати чинності згідно з наказом № 105 від 18 травня 2007 р.

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, 2007

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	4
4 Позначки та скорочення	4
5 Загальні технічні вимоги	4
6 Вимоги щодо безпеки	6
7 Вимоги щодо охорони довкілля	6
8 Маркування	6
9 Пакування	7
10 Правила транспортування і зберігання	8
11 Методи контролювання	9
12 Правила приймання	9
13 Гарантії виробника	10
Додаток А Код ДКПП	10
Додаток Б Бібліографія	10

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ТЕКСТУРАТ СОЄВИЙ ХАРЧОВИЙ

Технічні умови

ТЕКСТУРАТ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ

Технические условия

SOYA TEXTURATE FOOD

Technical specifications

Чинний від 2008-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на соєвий харчовий текстурат, який одержують з соєвого харчового шроту, соєвого борошна або соєвого харчового білка термопластичною екструзією, яка забезпечує його структурування.

Соєвий харчовий текстурат використовують як білкові добавки у кондитерський, м'ясопереробній та інших галузях харчової промисловості.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено у 5.2.3—5.2.5 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції і послуг

ДСТУ 3146-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єкта ідентифікації. Штрихові позначки EAN. Вимоги до побудови

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги.

ДСТУ EN 1528-1-2002 Продукти харчові жиrowі. Визначення пестицидів і поліхлорованих біфенілів (ПХБ). Частина 1. Загальні положення

ДСТУ EN 12824-2004 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*

ДСТУ EN 12955-2001 Продукти харчові. Визначення афлатоксину В₁ та суми афлатоксинів В₁, В₂, G₁ та G₂ у зернових культурах, фруктах із твердою шкірою та похідних від них продуктах. Метод високо-ефективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці

ДСТУ EN 1672-1-2001 Обладнання для харчової промисловості. Вимоги щодо безпеки і гігієни. Основні положення. Частина 1 Вимоги щодо безпеки

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 12.1.010-76 ССБТ Взрывобезопасность. Общие требования (ССБП Вибухобезпека. Загальні вимоги)

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

ГОСТ 12.2.007.0–75 ССБТ Изделия электротехнические. Общие требования безопасности (ССБП Вироби електротехнічні. Загальні вимоги щодо безпеки)

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 встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

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

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

ГОСТ 3898–56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия (Борошно соєве дезодороване. Технічні умови)

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

ГОСТ 6034–74 Декстрины. Технические условия (Декстрины. Технічні умови)

ГОСТ 6709–72 Вода дистиллированная. Технические условия (Вода дистильована. Технічні умови)

ГОСТ 7625–86 Бумага этикеточная. Технические условия (Папір для етикеток. Технічні умови)

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

ГОСТ 9078–84 Поддоны плоские. Общие технические условия (Піддони плоскі. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Метод микробиологического анализа (Молоко та молочні продукти. Метод мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 9557–87 Поддон плоский деревянный размером 800 × 1200 мм. Технические условия (Піддон плоский дерев'яний розміром 800 × 1200 мм. 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 матеріалів деревини для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства і сірників. Технічні умови)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

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

ГОСТ 10853–88 Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями (Олійне насіння. Метод визначання зараження шкідниками)

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

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюнових виробів і мийних засобів. Технічні умови)

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

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів і харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 13979.0–86 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Правила приемки и методы отбора проб (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Правила приймання та методи відбирання проб)

ГОСТ 13979.1–68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Методы определения влаги и летучих веществ (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Методи визначання вологи та летких речовин)

ГОСТ 13979.2–94 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения массовой доли жира и экстрактивных веществ (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Метод визначання масової частки жиру та екстрактивних речовин)

ГОСТ 13979.3–68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения сырого протеина и растворимых протеинов (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Метод визначання сирого протеїну та розчинних протеїнів)

ГОСТ 13979.4–68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения цвета, запаха, количества темных включений и мелочи (Макухи, шроты та гірчичний порошок. Метод визначання кольору, запаху, кількості темних включень та дрібних часток)

ГОСТ 13979.5–68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения металлопримесей (Макухи, шроты та гірчичний порошок. Метод визначання домішків металів)

ГОСТ 13979.6–69 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения золы (Макухи, шроты та гірчичний порошок. Метод визначання золи)

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 15102–75 Контейнер универсальный металлический закрытый, номинальной массой брутто 5,0 т. Технические условия (Контейнер універсальний закритий металевий, номінальною масою брутто 5,0 т. Технічні умови)

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

ГОСТ 18225–72 Мешки тканевые технические. Технические условия (Мішки з тканини технічні. Технічні умови)

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

ГОСТ 18992–80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия (Дисперсія полівінілацетатна гомополімерна грубодисперсна. Технічні умови)

ГОСТ 19317–73 Мешки тканевые продуктовые. Технические условия (Мішки тканинні продовольчі. Технічні умови)

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки-вкладки плівкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 21650–76 Средства крепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби кріплення тарно-штучного вантажу в транспортних пакетах. Загальні вимоги)

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

ГОСТ 24370–80 Пакеты бумажные и из комбинированных материалов. Общие технические условия (Пакети паперові та із комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри і розміри)

ГОСТ 26381–84 Поддоны плоские одноразового использования. Технические требования (Піддони плоскі одноразового використання. Технічні вимоги)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование на плоских поддонах. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування на плоских піддонах. 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 аналізувань)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізувань)

ГОСТ 26683–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия (Пакети транспортні. Формування з застосуванням засобів пакетування. Загальні технічні умови)

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

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано термін та визначення поняття, використане у цьому стандарті:

3.1 текстурат соєвий харчовий

Білковий продукт, який одержують із соєвого харчового шроту, соєвої муки або соєвого харчового білка за допомогою термопластичної екструзії або іншими методами, які забезпечують його структурування.

4 ПОЗНАКИ ТА СКОРОЧЕННЯ

КУО — колонієутворювальні одиниці.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Соєвий харчовий текстурат виробляють відповідно до вимог цього стандарту, згідно з технологічними інструкціями (або регламентом) з додержанням санітарних правил для підприємств, що виготовляють текстурат соєвий харчовий, затвердженими у встановленому порядку.

Код продукції ДКПП згідно з ДК 016 наведено у додатку А.

5.2 Характеристика

5.2.1 За органолептичними показниками соєвий харчовий текстурат повинен відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показників	Характеристика	Методи контролювання
Зовнішній вигляд	Дрібнодисперсний сухий порошок	Згідно з 11.2
Колір	Від світло-кремового до світло-коричневого	Згідно з 13979.4
Смак	Без специфічного бобового присмаку, гіркоти, кисловатого та інших сторонніх присмаків	Згідно з 11.3
Запах	Властивий для текстурату соєвого харчового, без сторонніх запахів (затхлого, пліснявого, горілого)	Згідно з 13979.4

5.2.2 За фізико-хімічними показниками текстурат соєвий харчовий повинен відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показників	Норми	Методи контролювання
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	9,0	Згідно з ГОСТ 13979.1
Масова частка сирого протеїну у перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не менше ніж:		Згідно з ГОСТ 13979.3
— для текстурату, виготовленого з соєвого харчового борошна та шроту	45,0	
— для текстурату, виготовленого з соєвого білка та концентрату	60,0	

Кінець таблиці 2

Назва показників	Норми	Методи контролювання
Масова частка жиру, %, у перерахунку на абсолютно суху речовину, не більше ніж: — для текстурату, виготовленого з соєвого харчового борошна та шроту — для текстурату, виготовленого з соєвого білка та концентрату	15,0 2,0	Згідно з ГОСТ 13979.2
Масова частка загальної золи, %, не більше ніж	7,0	Згідно з ГОСТ 13979.6
Домішки металів, мг/кг, не більше ніж	3,0	Згідно з ГОСТ 13979.5
Інші сторонні домішки (каміння, земля, скло)	Не допускають	Згідно з 11.5
Ураженість шкідниками хлібних запасів	Не допускають	ГОСТ 10853
Примітка. Розмір окремих часток металевих домішок у найбільшому лінійному розмірі не повинен перевищувати 0,3 мм.		

5.2.3 Вміст токсичних елементів і мікотоксинів у соєвому харчовому текстураті регламентовано згідно з МБВ і СН № 5061 [1] і повинен відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Вміст токсичних елементів і мікотоксинів

Назва токсичних елементів	Допустимі рівні	Методи контролювання
Токсичні елементи, мг/кг, не більше ніж:		Згідно з
Ртуть	0,02	ГОСТ 26927
Миш'як	0,2	ГОСТ 26930
Мідь	10,0	ГОСТ 26931, ГОСТ 30178
Свинець	0,5	ГОСТ 26932, ГОСТ 30178
Кадмій	0,1	ГОСТ 26933, ГОСТ 30178
Цинк	50,0	ГОСТ 26934, ГОСТ 30178
Мікотоксини, мг/кг, не більше ніж:		Згідно з
Афлатоксин В ₁	0,005	МВ 4082[2], МР 2273[3], ДСТУ EN 12955
Зеараленон	1,0	МР 2964[4]

5.2.4 Вміст радіонуклідів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені згідно з ДР 97 [5], а саме Sr-90 — не більше ніж 200 Бк/кг, Cs-137 — не більше ніж 600 Бк/кг.

5.2.5 Кількість пестицидів у соєвому харчовому текстураті не повинна перевищувати залишок пестицидів, які нормуються у сировині — згідно з МБВ і СН № 5061 [1] та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.2.6 За мікробіологічними показниками текстурат соєвий харчовий повинен відповідати нормам, наведеним у таблиці 4

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники

Назва показників	Норми	Методи контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10^5$	Згідно з ГОСТ 9225
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	Не допускають	Згідно з ГОСТ 9225
Патогенні мікроорганізми, зокрема роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не допускають	Згідно з ДСТУ EN 12824
Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.12
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	$1,0 \cdot 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.12

5.3 Вимоги до сировини

5.3.1 Для виробництва соєвого харчового текстурату використовують соєвий харчовий шрот — згідно з чинною НД, соєве харчове борошно — згідно з ГОСТ 3898 та чинною НД або соєвий харчовий білок — згідно з чинною НД.

5.3.2 Під час виробництва соєвого харчового текстурату застосовують шрот, муку соєву, соєвий харчовий білок, в яких вміст токсичних елементів, мікотоксинів та пестицидів не перевищує допустимі рівні, встановлені згідно з МБВ і СН № 5061 [1] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

Не дозволено використовувати модифіковану сировину, яка не дозволена для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

5.3.3 Вміст радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 у сировині не повинен перевищувати встановлені допустимі рівні згідно з ДР 97 [5].

5.3.4 Кожну партію сировини і матеріалів, що надходить на виробництво, супроводжують документом, що підтверджує їх відповідність нормативним документам.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Виробництво соєвого харчового текстурату здійснюють згідно з вимогами безпеки, які подано в ДНАОП 1.8.10-1.06 [7], ДСП 4.4.4.090 [8], ДСП 4.4.4.089 [9].

6.2 Вимоги безпеки щодо пожежобезпеки — згідно з ГОСТ 12.1.004, вибухобезпеки — згідно з ГОСТ 12.1.010, електробезпеки — згідно з ГОСТ 12.2.007.0.

6.3 Експлуатацію устаткування здійснюють згідно з вимогами ГОСТ 12.2.003, ДСТУ EN 1672-1.

6.4 Ведення технологічного процесу — згідно з вимогами ГОСТ 12.3.002, ДСП 4.4.4.090 [8].

6.5 Повітря робочої зони має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005, мікроклімат виробничих приміщень має відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042 [10].

6.6 Рівень шуму не повинен перевищувати норми ДСН 3.3.6.037 [11], рівень локальної вібрації — ДСН 3.3.6.039 [12].

6.7 Вимоги безпеки щодо освітлювання робочих місць — згідно з СНиП 11-4 [13].

6.8 Забезпечення спецодягом та засобами індивідуального захисту працівників — згідно з вимогами ДНАОП 1.8.10-3.09 [14].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контроль за викидом шкідливих речовин у атмосферу здійснюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [15].

7.2 Очищені стічні води відповідають санітарно-гігієнічним, а також технологічним вимогам згідно з СанПіН 4630 [16].

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють згідно з СанПіН 42-128-4690 [17].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркують державною мовою України.

8.2 На споживчу тару (ярлик) для забезпечення чіткого читання будь-яким способом у доступній для сприйняття споживачів формі наносять маркування, яке містить:

— назву підприємства-виробника, знак для товарів та послуг (за наявності), юридичну адресу та місце виготовлення;

— назву продукції;

— назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;

— склад продукції;

— масу нетто (кг), із зазначенням відсотка відхилу за певної вологи;

- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виготовлення та термін придатності;
- умови зберігання та використання;
- калорійність (вміст жиру, білків, вуглеводів) у 100 г продукту та поживну цінність у 100 г продукту, ккал, кДж;

- позначення цього стандарту;
- штриховий код EAN згідно з ДСТУ 3146, ДСТУ 3147.

Дозволено нанесення додаткової інформації, що не суперечить чинному законодавству України (факс підприємства, телефон тощо).

Дату виготовлення наносять компостером або іншим способом, який забезпечує чітке читання.

8.3 На всі види транспортної тари наносять маніпуляційний знак «Берегти від вологи» згідно з ГОСТ 14192.

Маркування наносять друкарським способом на паперову етикетку чи ярлик або фарбою без запаху і такою, що не змивається, за допомогою штампа, трафарету або іншим способом, який забезпечує чітке читання.

8.4 У разі поставок за межі України додаткову інформацію у маркуванні обумовлюють у договорі або контракті.

8.5 *Приклад* умовного позначення під час замовлення:
«Текстурат соєвий харчовий ДСТУ 4538:2006».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Соєвий харчовий текстурат випускають фасованим.

9.2 Соєвий харчовий текстурат фасують у:

- споживче пакування масою нетто, кг, — 0,10; 0,50; 1,0;

- пакети із полімерних і комбінованих матеріалів — згідно з ГОСТ 24370, виготовлені із паперу з поліетиленовим — згідно з ГОСТ 10354, або іншим полімерним покриттям, дозволеним до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами;

- пакети із полімерних і комбінованих матеріалів — згідно з ГОСТ 12302.

Транспортна тара:

- мішки паперові марки ПМ — згідно з ГОСТ 2226 масою нетто не більше ніж 30 кг;

- мішки паперові марки НМ — згідно з ГОСТ 2226, з поліетиленовими мішками-укладками — згідно з ГОСТ 19360 масою нетто не більше ніж 30 кг;

- ящики із гофрованого картону — згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516;

- ящики із деревини та з матеріалів деревини — згідно з ГОСТ 10131.

9.3 Пакети з соєвим харчовим текстуратом дозволено заклеювати клеєм з декстрину — згідно з ГОСТ 6034 або полівінілацетатною дисперсією — згідно з ГОСТ 18992, або зашивати. Поліетиленові пакети термозварюють.

9.4 Пакети з соєвим харчовим текстуратом пакують у ящики масою нетто не більше ніж 15 кг.

Внутрішній простір ящиків повинен бути заповнений таким чином, щоб запобігти переміщенню пакетів під час транспортування.

Перед пакуванням пакетів з соєвим харчовим текстуратом нижні клапани ящиків із гофрованого картону обклеюють клеєвою стрічкою на паперовій основі — згідно з ГОСТ 18251 або прошивають металевими скобами, а після пакування обклеюють стрічкою верхні клапани. Дозволено використовувати інші клейові стрічки, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Ящики з деревини та з матеріалів деревини перед пакуванням у них продукції у споживчій тарі вистилають папером для обгортання — згідно з ГОСТ 8273, або папером для мішків — згідно з ГОСТ 2228. Укладену продукцію закривають папером для обгортання, ящик накривають відповідно щитом з деревини або з матеріалів деревини, який прибивають цвяхами.

9.5 Мішки з соєвим харчовим текстуратом зашивають машинним способом нитками лляними, бавовняними, синтетичними — згідно з ГОСТ 6309, ГОСТ 14961 або іншими нитками, що забезпечують міцність зшивання, із залишенням гребеня за всією шириною горловини мішка.

Дозволено зашивати мішки вручну шпагатом із луб'яних волокон — згідно з ГОСТ 17308. Шов має забезпечувати міцність пакування та повне збереження соєвого харчового текстурату під час транспортування.

Мішки для фасування соєвого харчового текстурату дозволено використовувати тільки чисті, сухі, вони не повинні мати сторонніх запахів, не бути зараженими шкідниками хлібних запасів.

До кожного мішка під час пакування має бути прикріплено маркувальний ярлик з етикеткового паперу — згідно з ГОСТ 7625 або із паперу мішечного — згідно з ГОСТ 2228 та паперу обгорткового марки А — згідно з ГОСТ 8273.

9.6 Згідно з вимогами Р 50-056 [18] значення допустимих відхилів кількості фасованої продукції в пакувальній одиниці від номінальної кількості повинне бути не більше ніж межі допустимих мінусових і плюсових відхилів Т, значення яких наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 — Значення межі допустимих відхилів

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, г	Значення межі допустимого відхилення Т від номінального значення	
	%	г
Понад 50 до 100 включ.	—	4,5
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 10000 »	1,5	—
» 15000 » 50000 »	1,0	—

9.7 Дозволено використання інших видів тари і пакування як вітчизняного, так і імпортного виробництва, на які є дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами і які забезпечують збереження і якість продукції під час транспортування і зберігання.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Навантажувально-розвантажувальні роботи треба проводити у закритих приміщеннях або біля критих рамп, щоб запобігти впливу атмосферних опадів.

10.2 Соєвий харчовий текстурат транспортують усіма видами транспорту, згідно з правилами перевезення вантажу, чинними на відповідному виді транспорту. Транспортні засоби повинні бути чисті, сухі, без стороннього запаху.

10.3 Соєвий харчовий текстурат, пакований у мішки та ящики, дозволено транспортувати транспортними пакетами із застосуванням піддонів — згідно з ГОСТ 9557, ГОСТ 9078, ГОСТ 26381, або універсальним металевим контейнером — згідно з ГОСТ 15102.

10.4 Соєвий харчовий текстурат зберігають у мішках, складених штабелями, в чистих сухих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, добре провітрюваних або обладнаних припливно-втяжною вентиляцією, захищених від дії прямого сонячного світла та джерел тепла, за умови збереження насипом — з періодичним переміщенням всередині складу.

10.5 Основні параметри та розміри транспортних пакетів — згідно з ГОСТ 24597.

10.6 Формування транспортних пакетів: для пакування у мішки — згідно з ГОСТ 26663, для пакування у ящики — згідно з ГОСТ 26683.

10.7 Засоби кріплення транспортних пакетів: тарно-штучних вантажів — згідно з ГОСТ 21650.

10.8 Мішки та ящики з соєвим білком на складах треба укладати на піддони і штабелювати висотою не більше ніж: ящики із гофрованого картону — 2 м, мішки — 14 рядів.

10.9 Соєвий харчовий текстурат зберігають за температури не більше ніж 35 °С та відносної вологості не більше ніж 70 %.

Якщо в літню пору температура зовнішнього повітря перевищує 35 °С, температура соєвого харчового текстурату не повинна перевищувати температуру зовнішнього повітря більше ніж на 5 °С.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання проб соєвого харчового текстурату і готування їх до випробовування здійснюють згідно з ГОСТ 139790, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

11.2 Зовнішній вигляд, правильність пакування і маркування на відповідність вимогам цього стандарту контролюють візуально.

11.3 Визначання смаку

11.3.1 Відбирання зразків

Відбирання зразків — згідно з ГОСТ 13979.0.

11.3.2 Допоміжні пристрої

Ваги лабораторні — згідно з ГОСТ 24104, 3-го класу точності з найбільшою межею зважування до 1 кг, або інші ваги з тим самим класом точності.

11.3.3 Правила випробовування

На вагах 3-го класу зважують текстурат соєвий харчовий з точністю (10 ± 2) г, злегка зволожують дистильованою водою — згідно з ГОСТ 6709. Смак визначають органолептично.

11.4 Визначання органолептичних показників (запах, колір) — згідно з ГОСТ 13979.4, масових часток води — згідно з ГОСТ 13979.1, жиру — згідно з ГОСТ 13979.2, сирого протеїну — згідно з ГОСТ 13979.4, загальної золи — згідно з ГОСТ 13979.6, металевих домішок — згідно з ГОСТ 13979.5.

11.5 Визначання сторонніх домішок

11.5.1 Допоміжні пристрої

Розбірна дошка — таця з дюралюмінію з вирізом в одній зі стінок.

11.5.2 Правила випробовування

Відібрану пробу розкладають тонким шаром на розбірній дошці та прискіпливо проглядають на наявність сторонніх домішок. За наявності сторонніх домішок продукцію бракують.

11.6 Визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

11.7 Визначання залишкового вмісту пестицидів здійснюють згідно з ДСТУ EN 1528-1.

11.8 Вміст радіонуклідів визначають згідно з МУ 5778 [10] та МУ 5779 [20] та іншими методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.9 Вміст мікотоксинів визначають згідно з МВ 4082 [2], МР 2273 [3], ДСТУ EN 12955, МР 2964 [4].

11.10 Визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів і бактерій групи кишкових паличок (коліформи) контролюють згідно з ГОСТ 9225.

11.11 Визначання пліснявих грибів та дріжджів — згідно з ГОСТ 10444.12.

11.12 Визначання патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду *Salmonella* — згідно з ДСТУ EN 12824 та чинною документацією.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Для перевіряння якості продукції на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальний і періодичний контроль.

12.2 Приймання текстурату соєвого харчового здійснюють партіями.

Кожну партію текстурату соєвого харчового треба супроводжувати документом встановленої форми, що засвідчує якість продукції.

12.3 Правила приймання текстурату соєвого харчового — згідно з ГОСТ 13979.0.

12.4 Органолептичні показники, масу нетто, якість пакування, маркування, масову частку вологи, вміст сирого протеїну, жиру, золи, бактерії груп кишкової палички визначають у кожній партії текстурату соєвого харчового.

12.5 Контролювання і періодичність показників безпеки, вміст токсичних елементів, вміст мікотоксинів, залишковий вміст пестицидів підприємство-виробник здійснює згідно з МР 4.4.4.-108 [21].

12.6 Контролюють вміст радіонуклідів атестовані лабораторії, які мають право на проведення радіаційного контролювання рівня радіаційного забруднення продуктів харчування та сільськогосподарської сировини згідно з МР 4.4.4.-108 [21].

12.7 Періодичність контролювання мікробіологічних показників здійснюють згідно з вимогами МР 4.4.4.-108 [21].

12.8 У разі отримання незадовільних результатів контролювання проводять повторне аналізування з подвійної вибірки або проби. Результати повторного аналізування поширюються на всю партію. У разі отримання незадовільних результатів партію бракують повністю.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність текстурату соєвого харчового вимогам цього стандарту за дотримання умов транспортування та зберігання.

13.2 Термін придатності до споживання текстурату соєвого харчового — 6 місяців з дня його вироблення.

ДОДАТОК А
(обв'язковий)

КОД ДКПП

Таблиця К.1 — Коди ДКПП згідно з ДК 016–97

Вид продукції	Код ДКПП
Текстурат соєвий харчовий	15.89.20.050

ДОДАТОК Б
(обв'язковий)

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 і харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 01.08. 89 р.

2 МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлотоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки з виявлення, ідентифікації і визначання афлотоксину в продовольчій сировині і харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР 20.03.86

- 3 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлотоксина в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації і визначання афлотоксину в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.1980 р.
- 4 МР 2964–84 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації і визначання вмісту зеараленону в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 23.01.1984 р.
- 5 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr –90 у продуктах харчування і питній воді, затверджені МОЗ України 03.05.2006 № 256
- 6 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози концентрації кількості та рівні вмісту пестицидів в сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті
- 7 НПАОП 15.4-1.06–97 Правила безпеки для олійно-жирового виробництва, затверджені наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці 22.04.97 № 99
- 8 ДСП 4.4.4.090–2002 Державні санітарні правила для підприємств, які виробляють рослинні олії, затверджені постановою МОЗ України 31.05.2002 № 21
- 9 ДСП 4.4.4.089–2002 Державні санітарні правила для підприємств, що виробляють маргаринову та майонезну продукцію, затверджені МОЗ України 28.12.2001 р., № 71
- 10 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені постановою Державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 42
- 11 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені постановою Державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 37
- 12 ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені постановою Державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 39
- 13 ДБН В.2.5-28–2006 Природне і штучне освітлення, затверджені Мінбудом України 15.05.06 р. № 168
- 14 НПАОП 15.0-3.09–98 Типові галузеві норми безплатної видачі працівникам спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту в харчовій промисловості, наказ Держнаглядохоронпраці 10.06.98 за № 115
- 15 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені МОЗ України 09.07.1997 № 201
- 16 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 21.07.1988 № 4630
- 17 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила и нормы по охране почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами (Санітарні правила і норми по охороні ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами)
- 18 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована у пакуванні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України 18.07.97 р. № 300
- 19 МУ 5778–91 Стронцій-90. Определение в пищевых продуктах (Стронцій-90. Визначання в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991 р.
- 20 МУ 5779–91 Цезій-137. Определение в пищевых продуктах (Цезій-137. Визначання в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991 р.
- 21 МР 4.4.4.-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329.

УКНД 67.060

Ключові слова: маркування, органолептичні показники, пакування, показники безпеки, термін придатності до споживання, текстурат соєвий харчовий, фізико-хімічні показники.

Редактор **О. Біндас**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **О. Шинкаренко**
Верстальник **С. Павленко**

Підписано до друку 06.07.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

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