



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНЦЕНТРАТ СОЄВИЙ ХАРЧОВИЙ

Технічні умови
ДСТУ 4597:2006

Видання офіційне

БЗ № 1–2006/6

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

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

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

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 9 червня 2006 р. № 162, 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	3
4 Позначки та скорочення	3
5 Загальні технічні вимоги	4
6 Вимоги щодо безпеки	5
7 Вимоги щодо охорони довкілля	6
8 Маркування	6
9 Пакування	7
10 Правила транспортування та зберігання	7
11 Методи контролювання	8
12 Правила приймання	8
13 Гарантії виробника	9
Додаток А Визначання масової частки протеїну, розчинного у воді	9
Додаток Б Визначання рН 10 % водної суспензії концентрату соєвого харчового	11
Додаток В Функціональні властивості концентрату соєвого харчового	12
Додаток Г Визначання водоутримувальної здатності концентрату соєвого харчового	12
Додаток Д Визначання жирутримувальної здатності концентрату соєвого харчового	13
Додаток Е Визначання жироемульгувальної здатності концентрату соєвого харчового	14
Додаток Ж Визначання розчинності концентрату соєвого харчового	15
Додаток К Код ДКПП	16
Додаток Л Бібліографія	16

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНЦЕНТРАТ СОЄВИЙ ХАРЧОВИЙ

Технічні умови

КОНЦЕНТРАТ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ

Технические условия

CONCENTRATED SOYA FOOD

Technical specifications

Чинний від 2008–01–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на соєвий харчовий концентрат, який являє собою сухий порошкоподібний продукт, одержаний із знежиреного шроту видаленням небілкових компонентів.

Соєвий харчовий концентрат призначений для використання як добавка у кондитерській, олійно-жировій, м'ясопереробній та інших галузях харчової промисловості, ресторанному господарстві та як сировину для виробництва білкових текстуратів.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 5.2.3—5.2.5 та розділах 6 і 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та 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 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод визначання *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 вискоєфективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці

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 12.1.041–83 ССБТ Пожаровзрывобезопасность горючих пылей. Общие требования (ССБП Пожежовибухобезпека горючого пилу. Загальні вимоги)

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

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП Процеси виробничі. Загальні вимоги 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 1770–74 Посуда мерная лабораторная стеклянная: цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Технические условия (Посуд мірний лабораторний скляний: циліндри, мензурки, колби, пробірки. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 4145–74 Калий сернокислый. Технические условия (Калій сірчаноокислий. Технічні умови)

ГОСТ 4165–78 Медь (II) сернокислая 5-водная. Технические условия (Мідь (II) сірчаноокисла 5-водна. Технічні умови)

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

ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки для шиття бавовняні та синтетичні. 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 9147–80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия (Посуд і обладнання лабораторне фарфорове. Технічні умови)

ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко і молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізування)

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

ГОСТ 12026–76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия (Папір фільтрувальний лабораторний. Технічні умови)

ГОСТ 13496.2–91 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения сырой клетчатки (Корми, комбікорми, комбікормова сировина. Метод визначання сирової клітковини)

ГОСТ 13496.4–93 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания азота и сырого протеина (Корми, комбікорми, комбікормова сировина. Методи визначання вмісту азоту і сирового протеїну)

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

ГОСТ 13979.6–69 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения золы (Макухи, шроти 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 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

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

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

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

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Метод отбора проб для микробиологического анализа (Продукти харчові та смакові. Метод відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначання ртуті)

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

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

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначання міді)

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

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

ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробовування)

ГОСТ 29169–91 Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки с одной отметкой (Посуд лабораторний скляний. Піпетки з однією позначкою)

ГОСТ 29228–91 Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные. Часть 2. Пипетки градуированные без установленного времени ожидания (Посуд лабораторний скляний. Піпетки градуйовані. Частина 2. Піпетки градуйовані без встановленого часу очікування)

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

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни та визначення понять, які вжито в цьому стандарті:

3.1 концентрат соєвий харчовий

Сухий порошокподібний білковий продукт із вмістом протеїну не менше ніж 65 %, одержаний із знежиреного харчового шроту, який використовують у виробництві харчових продуктів

3.2 партія

Будь-яка кількість соєвого харчового концентрату, виготовлена на одному підприємстві, протягом однієї зміни та оформлена одним документом, що підтверджує якість і безпечність продукції.

4 ПОЗНАКИ ТА СКОРОЧЕННЯ

У цьому стандарті використано такі позначки та скорочення:

КУО — колонієутворювальні одиниці;

НМ — мішки непросочені з усіма шарами із непросочуваного паперу для мішків;

ПМ — мішки ламіновані з одним або двома шарами із ламінованого поліетиленом паперу для мішків і решта шарів із непросочуваного паперу для мішків.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Соєвий харчовий концентрат виробляють відповідно до вимог цього стандарту, згідно з технологічною інструкцією з додержанням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку.

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

5.2 Характеристика

5.2.1 За органолептичними показниками соєвий харчовий концентрат має відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники соєвого харчового концентрату

Назва показника	Значення	Методи випробовування
Зовнішній вигляд	Однорідний порошок	Відповідно до 11.2
Смак та запах	Чистий знеособлений без сторонніх присмаків і запахів	Відповідно до 11.4, ГОСТ 13979.4
Колір	Від білого до світло-сірого	Згідно з ГОСТ 13979.4

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники соєвого харчового концентрату

Назва показника	Значення	Методи випробовування
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	8,0	Згідно з ГОСТ 13979.1
Масова частка жиру у перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше ніж	1,0	Згідно з ГОСТ 13979.2
Масова частка протеїну у перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не менше ніж	65	Згідно з ГОСТ 13496.4
Масова частка протеїну, розчинного у воді, %, до загального протеїну, %, не менше ніж	80	Згідно з додатком А
Масова частка загальної золи у перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше ніж	3,5—6,5	Згідно з ГОСТ 13979.6
Масова частка клітковини у перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше ніж	4,5	Згідно з ГОСТ 13496.2
pH 10 % водної суспензії	6,5—7,0	Згідно з додатком Б
Сторонні домішки	Не допускають	Відповідно до 11.12

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

Таблиця 3 — Вміст токсичних елементів і мікотоксинів у соєвому харчовому концентраті

Назва показника	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Методи випробовування
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Миш'як	1,0	Згідно з ГОСТ 26930

Кінець таблиці 3

Назва показника	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Методи випробовування
Мідь	30,0	Згідно з ГОСТ 26931; ГОСТ 30178
Свинець	1,0	Згідно з ГОСТ 26932; ГОСТ 30178
Кадмій	0,1	Згідно з ГОСТ 26933; ГОСТ 30178
Мікотоксини:		
афлатоксин В ₁	0,005	Згідно з ДСТУ EN 12955; МУ 4082[2]; МР 2273[3];
зеараленон	1,0	Згідно з МР 2964[4]

5.2.4 Вміст радіонуклідів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені згідно з ГН 6.6.1.1-130 [5], а саме Sr⁹⁰ не більше ніж 30 Бк/кг, Cs¹³⁷ не більше ніж 100 Бк/кг.

5.2.5 Мікробіологічні показники у соєвому харчовому концентраті не повинні перевищувати допустимі рівні, які встановлено згідно з МБВ і СН № 5061 [1] і наведені у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники у соєвому харчовому концентраті

Назва показника	Допустимі рівні	Методи випробовування
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1г, не більше ніж	$5 \cdot 10^4$	Згідно з ГОСТ 9225
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,1 г	Не допускають	Згідно з ГОСТ 9225
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не допускають	Згідно з ДСТУ EN 12824
Плісняві гриби, КУО в 1г, не більше ніж	$1 \cdot 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.12
Дріжджі, КУО в 1г, не більше ніж	$1 \cdot 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.12

5.3 Вимоги до сировини

5.3.1 Для виробництва соєвого харчового концентрату використовують шрот соєвий харчовий згідно з чинною документацією.

5.3.2 Під час виробництва соєвого харчового концентрату використовують сировину, в якій 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].

5.3.3 Вміст радіонуклідів Cs¹³⁷ і Sr⁹⁰ у шроті соєвому харчовому не повинен перевищувати встановлені допустимі рівні згідно з ГН 6.6.1.1-130 [5].

5.3.4 За мікробіологічними показниками сировина не повинна перевищувати допустимі рівні, які встановлено згідно з МБВ і СН № 5061 [1].

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

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

5.3.6 Вхідний контроль продукції здійснюють згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва соєвого харчового концентрату необхідно керуватися вимогами щодо безпеки, встановленими у ДСП 4.4.4.089 [7], ДНАОП 1.8.10-1.06 [8], ДСП 4.4.4.090 [9].

6.2 Ведення технологічного процесу відповідно до вимог ГОСТ 12.3.002 і ДСП 4.4.4.089 [7].

6.3 Технологічне устаткування за показниками безпеки повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.4 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005, мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати ДСН 3.3.6.042 [10].

6.5 Устаткування, яке використовують у виробничих процесах виробництва соєвого харчового концентрату, повинно забезпечувати на робочих місцях допустимі рівні шуму згідно з ДСН 3.3.6.037 [11], вібрації — згідно з ДСН 3.3.6.039 [12].

6.6 Вимоги щодо пожежобезпеки — згідно з ГОСТ 12.1.004, вибухобезпеки — згідно з ГОСТ 12.1.010, пожежовибухобезпеки горючого пилу — згідно з ГОСТ 12.1.041.

6.7 Вимоги щодо освітлювання робочих місць — згідно з СНіП 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 повинні відповідати санітарно-гігієнічним, а також технологічним вимогам СанПиН 4630 [16].

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [17].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування виконують державною мовою.

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

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

— назву продукції;

— склад продукції;

— масу нетто (кг);

— дату виготовлення (число, місяць, рік);

— строк (період) придатності до споживання чи термін (дату) закінчення придатності до споживання;

— умови зберігання;

— позначку 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 додаткова інформація у маркуванні обумовлюється в договорі або контракті.

8.5 Приклад умовної позначки під час замовлення:

«Концентрат соєвий харчовий ДСТУ 4597:2006».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Соевий харчовий концентрат випускають фасованим.

9.2 Соевий харчовий концентрат фасують у:

- 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 масою нетто не більше ніж 30кг;

Мішки з соєвим харчовим концентратом зашивають машинним способом лляними нитками, бавовняними, синтетичними згідно з ГОСТ 6309, ГОСТ 14961 або іншими нитками.

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

Мішки для фасування дозволено використовувати тільки чисті, сухі, вони не повинні мати сторонніх запахів, не заражені шкідниками хлібних запасів.

До кожного мішка під час пакування має бути приклеєно маркувальний ярлик із паперу для етикеток згідно з ГОСТ 7625 або із паперу мішечного — згідно з ГОСТ 2228 та паперу обгортково-го марки А — ГОСТ 8273.

9.3 Допустимі відхили маси нетто соєвого харчового концентрату в пакувальній одиниці нормують згідно з Р 50-056 [18] та наведені у таблиці 5.

Таблиця 5 — Значення допустимих відхилів

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, г	Значення межі допустимого відхилу від номінального значення	
	%	г
Від 15000 до 50000	1,0	—

9.4 Дозволено використання інших видів тари і пакування як вітчизняного, так і імпортного виробництва, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами і які забезпечують збереженість продукції під час транспортування і зберігання.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

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

10.3 Соевий харчовий концентрат транспортують у мішках згідно з ГОСТ 2226.

10.4 Соевий харчовий концентрат зберігають у чистих, сухих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, добре провітрюваних або обладнаних припливно-витяжною вентиляцією, захищених від дії прямого сонячного світла та джерел тепла, за температури не вище ніж 35 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 70 %.

10.5 Мішки з соєвим харчовим концентратом у складських приміщеннях укладають на піддони або стелажі.

10.6 Щоб запобігти самозігріванню і псуванню під час зберігання і транспортування, соєвий харчовий концентрат треба охолоджувати перед зберіганням і відвантаженням до температури не вище ніж 35 °С.

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

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання проб соєвого харчового концентрату і готування їх до випробовувань здійснюють згідно з ГОСТ 13979.0, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

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

11.3 Визначають органолептичні показники: запах, колір згідно з ГОСТ 13979.4.

11.4 Визначання смаку

Відбирання зразків — згідно з ГОСТ 13979.0.

11.4.1 Засоби вимірювання, матеріали

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

Вода здистильована згідно з ГОСТ 6709.

11.4.2 Правила випробовування

Наважку соєвого харчового концентрату (10 ± 1) г злегка звожують здистильованою водою. Смак визначають органолептично.

11.5 Визначають масову частку вологи та летких речовин згідно з ГОСТ 13979.1.

11.6 Визначають масову частку жиру згідно з ГОСТ 13979.2.

11.7 Визначають масову частку сирого протеїну згідно з ГОСТ 13496.4.

11.8 Визначають масову частку протеїну, розчинного у воді, згідно з додатком А.

11.9 Визначають масову частку клітковини згідно з ГОСТ 13496.2.

11.10 Визначають масову частку загальної золи згідно з ГОСТ 13979.6.

11.11 Визначають рН 10 % водної суспензії згідно з додатком Б.

11.12 Визначання сторонніх домішок

11.12.1 Допоміжні пристрої

Дошка із дюралюмінію з вирізом в одній зі стінок.

11.12.2 Випробовування

Відібрану пробу розкладають тонким шаром на дошці та прискіплюво проглядають на присутність сторонніх домішок. У разі наявності сторонніх домішок продукцію бракують.

11.13 Визначають вміст токсичних елементів згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

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

11.15 Вміст радіонуклідів визначають згідно з МУ 5778 [19] та МУ 5779 [20] та іншими методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.16 Визначають кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів і бактерій групи кишкових паличок (коліформи) згідно з ГОСТ 9225.

11.17 Визначають плісняві гриби та дріжджі згідно з ГОСТ 10444.12.

11.18 Визначають патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду *Salmonella*, згідно з ДСТУ EN 12824 та іншими методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Щоб перевірити якість продукції на відповідність вимогам цього стандарту, підприємство-виробник проводить приймальний і періодичний контроль.

12.2 Приймання соєвого харчового концентрату здійснюють партіями.

Кожну партію соєвого харчового концентрату супроводжують документом, що засвідчує якість і безпеку продукції.

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

12.4 Органолептичні показники, масу нетто, якість пакування та маркування, масову частку жиру, масову частку вологи та летких речовин, масові частки сирого протеїну та протеїну, який розчиняється у воді, масову частку клітковини, рН 10 % водної суспензії, сторонні домішки визначають у кожній партії соєвого харчового концентрату.

12.5 Показник масової частки загальної золи гарантує виробник, його визначають періодично, але не рідше одного разу у десять днів.

12.6 Контролювання показників безпеки: вміст токсичних елементів, вміст мікотоксинів, радіонуклідів підприємство-виробник здійснює відповідно до МР 4.4.4.-108 [21] періодично, але не рідше одного разу на квартал.

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

12.8 У разі одержання незадовільних результатів контролювання проводять повторний аналіз з подвійної вибірки або проби. Результати повторних аналізів поширюються на всю партію. У разі отримання незадовільних результатів партію бракують повністю.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

13.2 Строки придатності до споживання соєвого харчового концентрату — 6 міс. з дня його вироблення.

ДОДАТОК А
(обов'язковий)

ВИЗНАЧАННЯ МАСОВОЇ ЧАСТКИ ПРОТЕЇНУ, РОЗЧИННОГО У ВОДІ

Суть методу полягає у виділенні протеїну, який розчиняється у воді, та кількісному визначенні його за методом К'єльдаля.

А.1 Відбирання зразків — згідно з ГОСТ 13979.0.

А.2 Засоби вимірювання, матеріали та допоміжні пристрої

Ваги лабораторні згідно з ГОСТ 24104, 2 класу точності з найбільшою межею зважування 200 г.

Центрифуга лабораторна із регулятором швидкості обертання ротора не менше ніж 1200 об/хв і комплектом пробірок для центрифугування.

Універсальний апарат для струшування рідини в колбах.

Колба Кн-1-250-14/23 ТС згідно з ГОСТ 25336.

Колба К'єльдаля 2-250-29 ТХС згідно з ГОСТ 25336.

Колба мірна 2-500-2 згідно з ГОСТ 1770.

Циліндри мірні 1-100-1 або 3-100-1 згідно з ГОСТ 1770.

Піпетки 2-1-25 згідно з ГОСТ 29169.

Колба для фільтрування під вакуумом згідно з чинною НД.

Лійка Бюхнера згідно з ГОСТ 9147.

Кислота сірчана згідно з ГОСТ 4204, х. ч., густиною $1,84 \text{ г/см}^3$ $c = 0,1 \text{ моль/дм}^3$ (0,1 н).

Мідь сірчанооксида згідно з ГОСТ 4165.

Калій сірчаноокислий згідно з ГОСТ 4145.

Вода здистильована згідно з ГОСТ 6709.

Дозволено використовувати інші засоби вимірювання, матеріали та допоміжні пристрої, які за якістю і метрологічними характеристиками не поступаються наведеним вище та відповідають умовам випробовування.

А.3 Правила готування до випробовування

А.3.1 Змішують мідь сірчанооксида з калієм сірчаноокислим у співвідношенні 1:3. Суміш розтирають у ступці до дрібнозернистої консистенції.

А.3.2 Паперове тісто готують із дрібно нарізаних неззелених фільтрів, які прокип'ятили зі здистильованою водою.

А.4 Правила випробовування

Наважку зразка (1—2) г зважують з похибкою 0,0002 г, поміщають у колбу і додають 100 см^3 здистильованої води.

Колбу закривають пробкою, закріплюють на апараті для струшування рідини і струшують протягом 30 хв. Через 30 хв суспензію переливають у пробірки для центрифугування і центрифугують протягом (6—10) хв зі швидкістю обертання ротора 1200 об/хв. Прозорий розчин, який відшарувався від осаду, зливають у мірну колбу. Осад із пробірки для центрифугування кількісно переносять водою (порція — 100 см^3 здистильованої води) в ту саму колбу і проводять друге, а потім третє екстрагування під час струшування протягом 15 хв.

Після третього екстрагування осад із пробірок для центрифугування, а також колбу для струшування промивають 50 см^3 здистильованої води.

Промивну воду після центрифугування додають до основного розчину у мірній колбі. Сумарний розчин розбавляють здистильованою водою у мірній колбі до 500 см^3 .

Якщо екстракт каламутний, його фільтрують крізь паперове тісто. Екстракт консервують (2—3) краплями толуолу або хлороформу і зберігають до закінчення випробовування у прохолодному місці.

Піпеткою відбирають 25 см^3 екстракту, поміщають у колбу К'ельдаля, додають (5—10) см^3 концентрованої сірчаної кислоти і приблизно 0,1 г суміші (мідь сірчанооксида, калій сірчаноокислий). Подальше випробовування проводять згідно з ГОСТ 13496.4.

Під час відгонки аміаку в приймальну колбу наливають (10—15) см^3 децимолярного розчину сірчаної кислоти і 5 крапель метилового червоного.

А.5 Правила опрацювання результатів випробування

Масова частка протеїну, розчинного у воді (X_1), %, до загального сирого протеїну в концентраті соєвому обчислюють за формулою:

$$X_1 = \frac{(V_1 - V_2) \cdot K \cdot 0,0014 \cdot 500 \cdot 100 \cdot 100 \cdot N}{25 \cdot m \cdot X} \quad (\text{A.1})$$

де V_2 — об'єм розчину гідроксиду натрію або калію з концентрацією c (NaOH) або c (KOH) $0,1 \text{ моль/дм}^3$ (0,1 н), який використовують для титрування в основному випробовуванні, см^3 ;

V_1 — об'єм розчину гідроксиду натрію або калію з концентрацією c (NaOH) або c (KOH) $0,1 \text{ моль/дм}^3$ (0,1 н), який використовують для титрування у контрольному випробовуванні, см^3 ;

K — поправка, яка враховує відношення дійсної концентрації розчину гідроксиду натрію або калію, моль/дм^3 , до номінальної концентрації c (NaOH) або c (KOH) $0,1 \text{ моль/дм}^3$;

0,0014 — кількість азоту, що еквівалентна $1 \text{ см}^3 c = 0,1 \text{ моль/дм}^3$ (0,1 н) розчину сірчаної кислоти, г;

500 — об'єм вихідного екстракту, см^3 ;

25 — об'єм екстракту, що взяли для спалювання, см^3 ;

- N — коефіцієнт перерахування кількості азоту на сирий протеїн;
 m — маса концентрату соєвого харчового, г;
 X — масова частка сирого протеїну в концентраті соєвому, %.

А.6 Допустимі похибки

За результат випробування приймають середнє арифметичне значення результатів двох паралельних визначань. Допустиме абсолютне обчислення розрахунку між паралельними значеннями не повинно перевищувати 0,5 %.

ДОДАТОК Б (обов'язковий)

ВИЗНАЧАННЯ рН 10 % ВОДНОЇ СУСПЕНЗІЇ КОНЦЕНТРАТУ СОЄВОГО ХАРЧОВОГО

Б.1 Засоби вимірювання, матеріали та допоміжні пристрої рН-метр лабораторний.

Ваги лабораторні згідно з ГОСТ 24104, 3 класу точності з найбільшою межею зважування 1 кг.

Універсальний апарат для струшування рідини в колбах і пробірках.

Колба Кн-1-250 29/32 ТС або Кн-2-250 29/32 ТС згідно з ГОСТ 25336.

Циліндри мірні 1-100-1 або 3-100-1 згідно з ГОСТ 1770.

Вода здистильована згідно з ГОСТ 6709.

Дозволено використовувати іншу апаратуру, реактиви і матеріали, які за якістю і метрологічними характеристиками не поступаються наведеним вище та відповідають умовам випробування.

Б.2 Правило випробування

Наважку ($10 \pm 0,2$) г соєвого харчового концентрату поміщують у конічну колбу і додають циліндром 90 см^3 здистильованої води. Колбу закривають пробкою та струшують на апараті для струшування протягом від 15 хв до 20 хв. Після чого відбирають 50 см^3 однорідної суспензії та переносять у вимірювальний елемент рН-метра лабораторного. Визначання рН проводять за температури $20 \text{ }^\circ\text{C}$ потенціометром зі скляним електродом згідно з інструкцією до приладу.

Б.3 Правила опрацювання результатів

За остаточний результат вимірювання приймають середнє арифметичне значення результатів двох паралельних вимірювань, розбіжність між якими не повинна перевищувати 0,2 одиниці рН за довірчою імовірністю 0,95.

Розбіжність між результатами вимірювання, отриманими за різних умов (у різний час, із застосуванням іншої апаратури, у різних лабораторіях) не повинна перевищувати 0,4 одиниці рН за довірчої імовірності 0,95.

Обчислювання проводять до другого десяткового знака з наступним заокругленням до першого десяткового знака.

Загальний час випробування не повинен перевищувати 30 хв.

ДОДАТОК В
(довідковий)**ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ
КОНЦЕНТРАТУ СОЄВОГО ХАРЧОВОГО**

Таблиця В.1— Функціональні властивості

Назва показників	Рекомендовані норми у разі введення в харчові продукти	Методи контролювання
Водоутримувальна здатність, %	190—410	Згідно з додатком Г
Жироутримувальна здатність, %	65—180	Згідно з додатком Д
Жироемульгувальна здатність, %	50—95	Згідно з додатком Е
Розчинність, %	80—90	Згідно з додатком Ж

Примітка. Від значення показників функціональних властивостей залежить, в якій галузі харчової промисловості використовувати соєвий харчовий концентрат.

ДОДАТОК Г
(довідковий)**ВИЗНАЧАННЯ ВОДОУТРИМУВАЛЬНОЇ ЗДАТНОСТІ
КОНЦЕНТРАТУ СОЄВОГО ХАРЧОВОГО****Г.1 Засоби вимірювання, матеріали та допоміжні пристрої**

Ваги лабораторні згідно з ГОСТ 24104, 3 класу точності з найбільшою межею зважування 500 г.

Центрифуга лабораторна із регулятором швидкості обертання ротора не менше ніж 9000 об/хв і комплектом пробірок для центрифугування.

Циліндр 1-50, 3-50 згідно з ГОСТ 1770.

Палички скляні.

Папір фільтрувальний згідно з ГОСТ 12026.

Мішалка електромеханічна.

Вода здистильована згідно з ГОСТ 6709.

Дозволено використовувати іншу апаратуру, реактиви і матеріали, які за якістю і метрологічними характеристиками не поступаються наведеним вище та відповідають умовам випробування.

Г.2 Правила випробування

Наважку зразка масою приблизно 1 г зважують до другого десяткового знака у пробірки для центрифугування, додають 30 см³ здистильованої води. Перемішують протягом 1 хв електромеханічною мішалкою зі швидкістю обертання 1000 об/хв. Мішалку змивають 5 см³ здистильованої води. Одержану суспензію центрифугують протягом 15 хв зі швидкістю обертання ротора 9000 об/хв. Рідину, яка відшарувалася від осаду, зливають, а пробірки установлюють у похиле положення на фільтрувальний папір для стікання залишку вологи. Пробірку зважують через 10 хв.

Г.3 Правила опрацювання результатів випробування

Водоутримувальну здатність (А), у відсотках, розраховують за формулою:

$$A = \frac{m_2 - m_1}{m} \cdot 100, \quad (\text{Г.1})$$

де m — маса зразка, г;
 m_1 — маса пробірки з сухим зразком, г;
 m_2 — маса пробірки з вологим зразком, г.

Г.4 Допустимі похибки

За результат випробування приймають середнє арифметичне значення результатів двох паралельних визначань. Допустиме абсолютне обчислення розрахунку між паралельними значеннями не повинно перевищувати 1 %. Обчислювання проводять до першого десяткового знака із заокругленням до цілого числа.

ДОДАТОК Д
(довідковий)

ВИЗНАЧАННЯ ЖИРОУТРИМУВАЛЬНОЇ ЗДАТНОСТІ КОНЦЕНТРАТУ СОЄВОГО ХАРЧОВОГО

Д.1 Засоби вимірювання, матеріали та допоміжні пристрої

Ваги лабораторні згідно з ГОСТ 24104, 3 класу точності з найбільшою межею зважування 500 г.

Центрифуга лабораторна із регулятором швидкості обертання ротора не менше ніж 9000 об/хв і комплектом пробірок для центрифугування.

Циліндр 1-50, 3-50 згідно з ГОСТ 1770.

Палички скляні.

Папір фільтрувальний згідно з ГОСТ 12026.

Мішалка електромеханічна.

Олія рафінована дезодорована згідно з ДСТУ 4492.

Дозволено використовувати іншу апаратуру, реактиви і матеріали, які за якістю і метрологічними характеристиками не поступаються наведеним вище та відповідають умовам випробування.

Д.2 Правила випробування

Наважку зразка масою приблизно 5 г зважують до другого десяткового знака у градуйовані пробірки для центрифуги, додають 30 см³ олії рафінованої дезодорованої. Перемішують протягом 1 хв електромеханічною мішалкою зі швидкістю обертання 1000 об/хв і залишають у спокої на 30 хв. Потім суміш центрифугують протягом 25 хв зі швидкістю обертання ротора 3200 об/хв. Неадсорбовану олію зливають і пробірку установлюють у похиле положення на фільтрувальний папір для стікання залишків олії. Пробірку зважують через 10 хв.

Д.3 Правила опрацювання результатів випробування

Жирутримувальну здатність (Ж), у відсотках, розраховують за формулою:

$$Ж = \frac{m_2 - m_1}{m} \cdot 100, \quad (\text{Д.1})$$

де m — маса зразка, г;
 m_1 — маса пробірки зі зразком, г;
 m_2 — маса пробірки зі зразком та утриманою ним олією рафінованою, дезодорованою, г.

Д.4 Допустимі похибки

За результат випробування приймають середнє арифметичне значення результатів двох паралельних визначань. Допустиме абсолютне обчислення розрахунку між паралельними значеннями не повинно перевищувати 1 %. Обчислювання проводять до першого десяткового знака із заокругленням до цілого числа.

**ВИЗНАЧАННЯ ЖИРОЕМУЛЬГУВАЛЬНОЇ ЗДАТНОСТІ
КОНЦЕНТРАТУ СОЄВОГО ХАРЧОВОГО****Е.1 Засоби вимірювання, матеріали та допоміжні пристрої**

Ваги лабораторні згідно з ГОСТ 24104, 3 класу точності з найбільшою межею зважування 500 г.

Центрифуга лабораторна із регулятором швидкості обертання ротора не менше ніж 9000 об/хв і комплектом пробірок для центрифугування.

Міксер побутовий із регулятором швидкості не менше ніж 8000 об/хв.

Циліндр 1-100 або 3-100 згідно з ГОСТ 1770.

Стакан В-1-250 ТС або В-2-250 ТС згідно з ГОСТ 25336.

Палички скляні.

Вода здистильована згідно з ГОСТ 6709.

Олія рафінована дезодорована згідно з ДСТУ 4492.

Дозволено використовувати іншу апаратуру, реактиви і матеріали, які за якістю і метрологічними характеристиками не поступаються наведеним вище та відповідають умовам випробування.

Е.2 Правила випробування

Наважку зразка масою приблизно 7 г, зважену до другого десяткового знака, поміщають у стакан міксеру, додають 100 см³ здистильованої води, виставляють регулятор швидкості міксеру на позначку 4000 об/хв і перемішують протягом 1 хв. Потім до суміші додають 100 см³ олії рафінованої дезодорованої, виставляють регулятор швидкості міксеру на позначку 8000 об/хв і емульгують протягом 5 хв. Після цього емульсію розливають порівну у 4 градуйовані пробірки і центрифугують протягом 5 хв зі швидкістю обертання ротора 2000 об/хв. Після зупинки центрифуги визначають об'єм заемульгованого шару.

Е.3 Правила опрацювання результатів випробування

Жироемульгувальну здатність (J_e), у відсотках, розраховують за формулою:

$$J_e = \frac{V_e}{V_c} \cdot 100, \quad (\text{Е.1})$$

де V_e — об'єм заемульгованого шару, см³;

V_c — загальний об'єм суміші, см³.

Е.4 Допустимі похибки

За результат випробування приймають середнє арифметичне значення результатів двох паралельних визначань. Допустиме абсолютне обчислення розрахунку між паралельними значеннями не повинно перевищувати 1 %. Обчислювання проводять до першого десяткового знака із заокругленням до цілого числа.

ДОДАТОК Ж
(довідковий)

ВИЗНАЧАННЯ РОЗЧИННОСТІ КОНЦЕНТРАТУ СОЄВОГО ХАРЧОВОГО

Ж.1 Визначання розчинності методом висушування сухого залишку.

Ж.2 Засоби вимірювання, матеріали та допоміжні пристрої

Ваги лабораторні згідно з ГОСТ 24104, 3 класу точності з найбільшою межею зважування 200 г.

Шафа сушильна лабораторна СЕШ-3М із терморегулятором, що забезпечує похибку підтримки температури не більше ніж 3 °С.

Універсальний апарат для струшування рідини в колбах, що забезпечує частоту до 100 коливань у хвилину.

Центрифуга лабораторна із регулятором швидкості обертання ротора не менше ніж 1000 об/хв і комплект пробірок для центрифугування.

Бюкси металеві з діаметром 50 мм, висотою (25—35) мм.

Термометр скляний рідинний з діапазоном вимірювання (15—25) °С із ціною поділки 1°С згідно з ГОСТ 28498.

Ексикатор згідно з ГОСТ 25336.

Лійка скляна В-75-110 або В-75-140 згідно з ГОСТ 25336.

Піпетка градуйована 2 класу точності місткістю 1, 2, 5, 10, 25 см³ згідно з ГОСТ 29228.

Ступка фарфорова згідно з ГОСТ 9147.

Колба мірна 1-250-2 або 2-250-2 згідно з ГОСТ 1770.

Колби Кн-1-500-29/32 ТХС і Кн-2-500-29/32 ТХС згідно з ГОСТ 25336.

Вода здистильована згідно з ГОСТ 6709.

Дозволено використовувати інші засоби вимірювання, матеріали та допоміжні пристрої, які за якістю й метрологічними характеристиками не поступаються наведеним вище та відповідають умовам випробовування.

Ж.3 Правила готування до випробовування

Наважку зразка масою (5 ± 0,2) г, зважують і розтирають у ступці із 5 см³ здистильованої води за температури (18—20) °С, потім крізь лійку переносять у мірну колбу місткістю 250 см³. Залишок порошку в ступці змивають здистильованою водою в ту саму мірну колбу. Колбу доливають до мітки здистильованою водою і перемішують так, щоб розчин не пінився. Весь розчин переносять у колбу місткістю 500 см³. Вміст колби перемішують протягом 25 хв на апараті для струшування рідини або 30 хв вручну.

Ж.4 Правила випробовування

Частину вмісту колби після перемішування центрифугують протягом 20 хв зі швидкістю обертання ротора 1000 об/хв. Піпеткою відбирають 20 см³ рідини, що відшарувалася від осаду, переносять у бюксу, попередньо висушену за температури (105 ± 2) °С, охолоджену і зважену. Бюксу із центрифугатом поміщають у сушильну шафу за температури (105 ± 2) °С. Після випарювання рідини залишок сушать протягом 2 год, після чого охолоджують в ексикаторі і зважують. Потім бюксу знову поміщають у сушильну шафу за температури (105 ± 2) °С, сушать 1 год, охолоджують в ексикаторі, зважують і повторюють так доти, поки розбіжність результатів двох паралельних зважувань не буде перевищувати 0,002 г.

Результати зважування округляють до третього десяткового знака.

Ж.5 Правила опрацювання результатів випробування

Розчинність соєвого харчового концентрату в перерахуванні на суху речовину X, %, обчислюють за формулою:

$$X = \frac{m_1 \cdot 100 \cdot 250 \cdot 100}{20 \cdot m_2 \cdot Y}, \quad (\text{Ж.1})$$

де m_1 — маса сухого залишку після висушування 20 см³ центрифугату, г;

- 100 — коефіцієнт перерахування маси наважки зразка на суху речовину, %;
- 250 — об'єм здистильованої води, у якому розведена наважка, см³;
- 100 — коефіцієнт перерахування у відсотки;
- 20 — об'єм центрифугату, який взято для висушування, см³;
- m_2 — маса наважки, г;
- Y — масова частка сухих речовин, %.

Ж.6 Допустимі похибки

Результат обчислення округляють до першого десяткового знака.

За результат випробування приймають середнє арифметичне значення (X) результатів двох паралельних визначань, абсолютна розбіжність між якими не перевищує 0,5 %. Допустима відносна сумарна похибка результату випробування становить ± 3 % за певної імовірності $P = 0,95$.

ДОДАТОК К (обов'язковий)

КОД ДКПП

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

Вид продукції	Код ДКПП
Концентрат соєвий харчовий	15.89.20.050

ДОДАТОК Л (довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 МБТ и СН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 01.08. 89 р.

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

3 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації і визначання афлатоксинів у 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 зеароленону 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 р. № 256

6 ДСанПіН 8. 8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози концентрації кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті

7 ДСП 4.4.4.089–2002 Державні санітарні правила для підприємств, що виробляють маргарину та майонезну продукцію, затверджені МОЗ України від 28.12.2001 р. № 71

8 ДСП 4.4.4.090–2002 Державні санітарні правила для підприємств, які виробляють рослинні олії, затверджені Головним державним санітарним лікарем України від 31.05.2002 р. № 21

9 НПАОП 15.4-1.06–97 Правила безпеки для олійно-жирового виробництва, затверджені наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 22.04.97 р. № 99

10 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені постановою Державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 р. № 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 р. № 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 р. № 39

13 СНиП 11-4–79 Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение (Норми проектування. Природне та штучне освітлення), затверджені Держбудом СРСР від 27.06.79 р.

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 від 10.06.98 р. № 115

15 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України від 09.07.1997 р. № 201

16 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ України від 04.07.88 р. № 4630–88

17 СанПиН 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), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 р. № 4690–88

18 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована у пакуванні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України від 18.07.97 р. № 300

19 МУ 5778–91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах (Стронцій-90. Визначання у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.1991 р.

20 МУ 5779–91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах (Цезій-137. Визначання в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.1991 р.

21 МР 4.4.4.-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України від 02.07.2004 р. № 329.

УКНД 67.060

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

Редактор **О. Чихман**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **О. Шинкаренко**
Верстальник **Т. Мосієнко**

Підписано до друку 16.07.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32. Зам. Ціна договірна.

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