
 <p>Утвърден Стандарт България</p>	<p>Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ”</p> <p><b>БРАШНО ПШЕНИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО</b></p>	<p><b>УС 05/2019</b></p> <p>Съюз на българските мелничари ..... <b>Савина Влахова</b> Председател на УС на СБМ</p> <p>Утвърден с приложение № 1 на Заповед № <i>РЗ.М. 2162/04.11.19.</i></p> <p><b>УТВЪРЖДАВАМ:</b> ..... <b>проф. д-р Паскал Желязков д-м</b> изп. директор на <b>БАБХ</b></p> 
---	---	---

**1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

Стандартът се отнася за Брашно пшенично пълнозърнесто произведено при смилане на пшеница, предназначена за човешка консумация.

**2. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ**

2.1.	Брашно пшенично пълнозърнесто се произвежда от пшеница, неподлагана на генетична модификация.
2.2.	Пшеницата, след почистване в подготвително отделение на мелницата, преди смилане трябва да отговаря на следните изисквания:
2.2.1.	Чужди примеси, в процент, не повече от 1.5% в т.ч.:
2.2.1.1.	Плевелни – 1%
2.2.1.2.	Инертни – 0,5%
2.2.1.3.	Вредители – отсъствие
2.2.2.	Зърнени /културни/ и увредени зърна, не повече от 2,5%
2.2.3.	Влага до 14%
2.2.4.	Хектолитрова маса – не по-малко от 74 kg/hl

2.3.	Брашно пшенично пълнозърнесто се произвежда съгласно технологията на производство по утвърдения стандарт.
<p><b>Забележка:</b>  При технологична необходимост (години с ниско качество на зърното) се допуска влагането на спомагателни вещества: ензими, отговарящи на Регламент 1332/2008 на Европейския Парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и Регламент (ЕО) № 258/97, глутен - неподложен на генетична модификация и аскорбинова киселина (Е 330), съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския Парламент и на Съвета относно добавките в храните с цел достигане на заложените в стандарта показатели за брашното.</p>	
<p><b>Забележка:</b>  Не се допуска влагането на оцветители и консерванти.</p>	
<p><b>3. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ</b></p>	
<p>Брашно пшенично пълнозърнесто отговаря на следните изисквания, посочени в таблицата:</p>	
<b>ПОКАЗАТЕЛИ</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ</b>
<b>1. Органолептични</b>	
<b>Брашно пшенично пълнозърнесто</b>	
1.1. Цвят	Кремав със слабосив оттенък, с леко изразено тричено съдържание
1.2. Мирис	Характерен за пшенично брашно, без мирис на плесен, на запарено или друг несвойствен мирис
1.3. Вкус	Специфичен, без горчивина, киселина и друг привкус
1.4. Хрускане	При сдъвкване да не се усеща
<b>2. Физико-химични</b>	
2.1. Влага %, не повече от:	15
2.2. Обща пепел % от сухо вещество, не повече от:	1,85

<b>2.3. Киселинност по Нойман, в градуси, не повече от:</b>	<b>5</b>
<b>2.4. Мокър глутен % не по-малко от:</b>	<b>22</b>
<b>2.5. Отпускане на глутена в mm от-до:</b>	<b>6 до 14</b>
<b>2.6. Едрина на частиците в брашното:</b>	
<b>2.6.1. Надсявка на сито № 54 %, не по-малко от:</b>	<b>10</b>
<b>2.6.2. Надсявка на сито №5 %, не повече от:</b>	<b>30</b>
<b>2.7. Вредители:</b>	<b>Не се допускат</b>
<b>2.8. Алфа амилазна активност като показател „число на падане” (s), не по-малко от:</b>	<b>От 220 до 340</b>
<b>2.9. Метални примеси:</b>	<b>Не се допускат</b>
<b>3. Химични замърсители*</b>	
<b>3.1. Съдържание на тежки метали (mg /kg), не повече от:</b>	
<b>3.1.1. Олово</b>	<b>0,20</b>
<b>3.2. Микотоксини в брашно µg/kg, не повече от:</b>	
<b>3.2.1. Афлатоксин В1</b>	<b>2</b>
<b>3.2.2. сума от Афлатоксини В1, В2, G1 и G2</b>	<b>4</b>
<b>3.2.3. Зеараленон µg/kg не повече от:</b>	<b>75</b>
<b>3.2.4. Охратоксин А µg/kg не повече от:</b>	<b>3</b>
<b>3.2.5. Деоксиваленол µg/kg не повече от:</b>	<b>750</b>
<b>4. Микробиологични</b>	
<b>4.1. Патогенни</b>	<b>Да не се установяват</b>

микроорганизми**	
<p><b>Забележки:</b></p> <p>* Брашно пшенично пълнозърнесто не трябва да съдържа химични замърсители в количества, които могат да представляват опасност за човешкото здраве. Анализирането по показателя „Химични замърсители“ се извършва съгласно вътрешна мониторингова програма или по разпореждане на контролните органи в Акредитирана лаборатория.</p> <p>** Анализирането по показателя „Патогенни микроорганизми“ се извършва само при епидемични и други специални показания и по разпореждане на контролните органи.</p>	
<p><b>4. ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ:</b></p>	
<p>4.1. Вземането на проби за изпитване се извършва съгласно БДС EN ISO 24333:2010;</p>	
<p>4.2. Органолептичните показатели се определят съгласно БДС 754-80/4:2003;</p>	
<p>4.3. Физико-химичните показатели се определят както следва:</p>	
<p>4.3.1. Влага-съгласно БДС EN ISO 712:2010;</p>	
<p>4.3.2. Пепелно съдържание-съгласно БДС ISO 2171/2000;</p>	
<p>4.3.3. Киселинност-съгласно 754-80/4:2003;</p>	
<p>4.3.4. Мокър глютен чрез:</p>	
<p>4.3.4.1. Ръчен метод - съгласно БДС EN ISO 21415-1:2007;</p>	
<p>4.3.4.2. Механични приспособления - съгласно БДС EN ISO 21415-2:2008;</p>	
<p>4.3.5. Отпускане на глутена – съгласно БДС БДС 754-80/4:2003;</p>	
<p>4.3.6. Едрина на брашното – съгласно БДС БДС 754-80/4:2003;</p>	
<p>4.3.7. Вредители съгласно БДС БДС 754-80/4:2003;</p>	
<p>4.3.8. Метод за определяне числото на падане по Hagberg-Perten - съгласно БДС ISO 3093:1997;</p>	
<p>4.4. Съдържание на олово - Регламент (ЕО) 333/2007;</p>	
<p>4.3.1. Съдържание на микотоксини - Регламент (ЕО) 401/2006;</p>	
<p>4.5. Микробиологични показатели - БДС EN ISO 6579, БДС EN ISO 6888-1, БДС 15090-80, Наредба №5/2015;</p>	
<p><b>5. ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЦЕС</b></p>	
<p>5.1. Машини и съоръжения: Производството на Брашно пшенично пълнозърнесто се извършва с машини и съоръжения отговарящи на изискванията на РЕГЛАМЕНТ 852/2004 (ЕО).</p>	
<p>5.2. Технологичен процес:</p>	

**5.2.1. Подготовка на пшеницата за смилане – включва смесване на зърнени партии, сепариране на пшеницата от примеси различаващи се от основната суровина по: ширина, дебелина, дължина, плътност и магнитни свойства. Машините осъществяващи почистването са съответно: ситово-въздушно-ситов сепаратор, аспирационни колони, триор, камъкоотделител и магнитни сепаратори. Следват операциите почистване на повърхността на зърната чрез шелмашина.**

**5.2.2. Смилане на пшеницата – Пълнозърнесто пшенично брашно се получава при смилане на цяло пшенично зърно, от което са отделени само външните обвивки чрез обработка с шелмашина. Смилането може да се извърши с мелничен камък, мелница с ударно действие или по съкратена схема с мелнични валци на предварително кондиционирана пшеница.**

**5.2.3. Пресяване – при използване на мелничен камък и мелница с ударно действие, пресяването се извършва със сито „бурат“ с капронов ситов мантел, като надсявката се връща за повторно смилане, а пресявката е готова продукция.**

**При валцовото смилане пресяването на млевните продукти се извършва с планзихтери. Технологичната схема включва до пет шротови системи и една контролна.**

**Полученият готов продукт от всички системи се подава на контролен планзихтер, където се смесва и хомогенизира по едрина и се отстраняват случайно попаднали (при скъсване на някое сито) по-едри частици от раздробеното зърно.**

**5.2.4. Пълнозърнестото брашно се подава чрез шнекове, елеватори и пневмотранспортери до съоръженията за съхранение или помещенията за опаковане на готовата продукция.**

## **6. ОПАКОВКАНЕ И ЕТИКЕТИРАНЕ**

**6.1. Брашно пшенично пълнозърнесто се опакова в нови, чисти, здрави, хартиени или полипропиленови опаковки с нетна маса 1кг, 2кг, 5кг и 50 kg включително или насипно в специализиран транспорт.**

**6.2. Използваните опаковъчни материали да отговарят на изискванията на Наредба № 3 от 04.06.2007г. и Наредба № 2 от 23.01.2008г. на МЗ и Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО.**

**6.3. Етикетът да съответства на изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните ( Приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г.) и отличителния знак (лого) на Утвърден**

стандарт „България“ и Регламент (ЕС) № 1169/2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите.

## **7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ**

7.1. Брашно пшенично пълнозърнесто се съхранява в сухи и проветриви помещения.

7.2. Срокът за съхранение е до 10 месеца от датата на производство.

7.3. Транспортирането на брашното в насипно и пакетирано състояние се извършва с транспортни средства, съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и Съвета от 29.04.2004г относно хигиената на храните.

## **8. КОНТРОЛ НА ПРОИЗВОДСТВОТО**

8.1. Входящ контрол:

8.1.1. Декларация за ГМО – зърнопроизводителят декларира, че пшеницата не е подлагана на генетична модификация.

8.1.2. Входящият контрол на пшеницата се извършва в съответствие с изискванията на добрите производствени практики и НАССР.

8.1.3. Придружаващи документи (сертификати и др.) за допълнителни, спомагателни материали, опаковки и етикети.

8.2. Контрол на технологичния процес:

Извършва се за съответствие с точка 5 от Утвърдения стандарт, съгласно внедрените системи за Добри производствени практики (ДПП), Добри хигиенни практики (ДХП) и Система за управление на безопасността на храните или процедури по НАССР, прилагани в обекта.

8.3. Контрол на готовата продукция:


Извършва се за съответствие с точки 6, 7 и 9 от Утвърдения стандарт, съгласно внедрени Добри производствени практики (ДПП), Добри хигиенни практики (ДХП) и Система за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР) в обекта.

## **9. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

Всяка партида от готовата продукция се придружава от декларация за съответствие по утвърден образец (Приложение 1), експедиционен документ или търговски документ издадени от фирмата производител.

**Приложение 1**

**Образец „Декларация за съответствие към УС „България“ № 05/2019**

 <p>Утвърден Стандарт България</p>	<p><b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ „БЪЛГАРИЯ“</b></p>	<p>УС „България“ № 05/2019</p>														
	<p>Брашно пшенично пълнозърнесто</p>															
<p>Фирма производител: адрес, тел:.....</p> <p>Производствена база: адрес .....</p> <p align="center"><b>Декларация за съответствие №...../.....год</b></p> <p>Декларирам, че брашно: ....., съответства на УС „България“ .....</p> <p>партида L ..... количество: .....</p> <p>Дата на производство: .....</p> <p>Получател:..... транспортно средство №.....</p> <p>Показатели:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Цвят .....</td> <td style="width: 50%;">ДМГ.....%</td> </tr> <tr> <td>Мирис .....</td> <td>ОГ.....мм</td> </tr> <tr> <td>Вкус .....</td> <td>Надсявка на сито №54.....%</td> </tr> <tr> <td>Хрускане .....</td> <td>Надсявка на сито №5.....%</td> </tr> <tr> <td>Влага..... %</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Число на падане:..... сек.</td> <td>Киселинност .....°Н</td> </tr> <tr> <td>Обща пепел: .....% от сухото вещество</td> <td></td> </tr> </table> <p>Извършил окачествяването :..... дата:..... (подпис и фамилия)</p>			Цвят .....	ДМГ.....%	Мирис .....	ОГ.....мм	Вкус .....	Надсявка на сито №54.....%	Хрускане .....	Надсявка на сито №5.....%	Влага..... %		Число на падане:..... сек.	Киселинност .....°Н	Обща пепел: .....% от сухото вещество	
Цвят .....	ДМГ.....%															
Мирис .....	ОГ.....мм															
Вкус .....	Надсявка на сито №54.....%															
Хрускане .....	Надсявка на сито №5.....%															
Влага..... %																
Число на падане:..... сек.	Киселинност .....°Н															
Обща пепел: .....% от сухото вещество																

## **БИБЛИОГРАФИЯ**

- 1. Закон за храните (Обн. ДВ, бр. 90 от 15 октомври 1999 год.);**
- 2. Наредба № 9/2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели на Министерство на здравеопазването, Министерство на регионалното развитие и благоустройството и Министерство на околната среда и водите, (обн, ДВ, бр. 30, 2001 г.);**
- 3. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните (В сила от 13.12.2014 г., Приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г.);**
- 4. Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (Обн. ДВ, бр. 13 от 08.02.2008 г.);**
- 5. Наредба № 3 от 4 юни 2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни (Обн. ДВ. бр.51 от 26 Юни 2007 г.);**
- 6. Регламент (ЕО) № 1881/2006 за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;**
- 7. Регламент (ЕО) № 333/2007 за определяне на методите за вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-тсрд и бензо[а]пирен в храни;**
- 8. Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните;**
- 9. Регламент (ЕО) № 1332/2008 относно ензимите в храните и за изменение на: Директива 83/417/ЕИО на съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на съвета и Регламент (ЕО) № 258/97;**



**10. Регламент (ЕО) № 401/2006 относно установяване на методи за вземане на проби и за анализ за целите на официалния контрол на нивата на микотоксини в храни;**

**11. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския Парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията;**

**12. Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (Обн. ДВ. бр.12 от 13 Февруари 2015г) и Регламент(ЕО) № 1333/2008;**

**13. Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО;**

**14. НАРЕДБА No 1 ОТ 26 януари 2016 г. за хигиената на храните (В сила от 05.02.2016г. Издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните);**

**15. НАРЕДБА 5 от 9.02.2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните (Издадена от министъра на здравеопазването, обн., ДВ, бр. 14 от 20.02.2015 г., в сила от 20.02.2015 г.).**