



	<p><b>Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ”</b></p>	<p><b>УС 06/2019</b></p>
	<p><b>БРАШНО РЪЖЕНО</b></p>	<p>Съюз на българските мелничари ..... Савина Влахова Председател на УС на СБМ</p> <p>Утвърден с приложение № 2 на Заповед № 2162/04.11.19.</p> <p><b>УТВЪРЖДАВАМ:</b> ..... Проф. д-р Паскал Желязков д-рм изп. директор на БАБХ</p> 

## 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Стандартът се отнася за Брашно ръжено произведено при смилане на ръж, предназначена за човешка консумация.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

2.1.	Брашно ръжено се произвежда от ръж, неподлагана на генетична модификация.
2.2.	Ръжта, 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 15%
2.2.4.	Хектолитрова маса – не по-малко от 66 kg/hl
2.3.	Брашно ръжено се произвежда съгласно технологията на производство по утвърдения стандарт.

**Забележка:**

При технологична необходимост (години с ниско качество на зърното) се допуска влагането на 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/ЕО 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 300), съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския Парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните, с цел достигане на заложените в стандарта показатели за брашното.

**Забележка:**

Не се допуска влагането на оцветители и консерванти.

### **3. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ**

Брашно ръжено отговаря на следните изисквания, посочени в таблицата:

<b>ПОКАЗАТЕЛИ</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ</b>
<b>1. Органолептични</b>	
	<b>Брашно Ръжено</b>
<b>1.1. Цвят</b>	<b>Бял със слабосив оттенък</b>
<b>1.2. Мирис</b>	<b>Характерен за ръжено брашно, без мирис на плесен, на запарено или друг несвойствен мирис</b>
<b>1.3. Вкус</b>	<b>Специфичен, без горчивина, киселина и друг привкус</b>
<b>1.4. Хрускане</b>	<b>При сдъвкване да не се усеща хрускане между зъбите от механични примеси</b>
<b>2. Физико-химични</b>	
<b>2.1. Влага %, не повече от:</b>	<b>15</b>
<b>2.2. Обща пепел % от сухо вещество, не повече от:</b>	<b>1,2</b>
<b>2.3. Киселинност по Нойман, в градуси, не повече от:</b>	<b>5</b>
<b>2.4. Едрина на частиците в брашното:</b>	
<b>2.4.1. Надсявка на</b>	<b>1</b>

сито №5 %, не повече от:	
2.4.2. Надсявка на сито №9 %, не повече от:	20
2.5. Вредители:	Не се допускат
2.6. Алфа амилазна активност като показател „число на падане” (s), не по-малко от:	От 180 до 340
2.7. Метални примеси:	Не се допускат
<b>3. Химични замърсители*</b>	
3.1. Съдържание на тежки метали (mg/kg), не повече от:	
3.1.1. Олово	0,20
3.2. Микотоксини в брашно (µg/kg), не повече от:	
3.2.1. Афлатоксин В1	2
3.2.2. сума от Афлатоксини В1, В2, G1 и G2	4
3.2.3. Зеараленон, (µg/kg)	75
3.2.4. Охратоксин А, (µg/kg)	3
3.2.5. Деоксиваленол, (µg/kg)	750
<b>4. Микробиологични</b>	
4.1. Патогенни микроорганизми**	Да не се установяват
<b>Забележки:</b>	
*Ръженото брашно 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.  
\*\* Анализирането по показателя „Патогенни микроорганизми” се извършва само при епидемични и други специални показания и по разпореждане на контролните органи.

#### **4. ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ:**

4.1. Вземането на проби за изпитване се извършва съгласно БДС EN ISO 24333:2010;

4.2. Органолептичните показатели се определят съгласно БДС 754-80/4:2003;

4.3. Физико-химичните показатели се определят както следва:

4.3.1. Влага-съгласно БДС EN ISO 712:2010;

4.3.2. Пепелно съдържание-съгласно БДС ISO 2171/2000;

4.3.3. Киселинност-съгласно 754-80/4:2003;

4.3.4. Мокър gluten чрез:

4.3.4.1. Ръчен метод - съгласно БДС EN ISO 21415-1:2007;

4.3.4.2. Механични приспособления - съгласно БДС EN ISO 21415-2:2015;

4.3.5. Отпускане на глутена – съгласно БДС БДС 754-80/4:2003;

4.3.6. Едрина на брашното – съгласно БДС БДС 754-80/4:2003;

4.3.7. Вредители съгласно БДС БДС 754-80/4:2003;

4.3.8. Метод за определяне числото на падане по Hagberg-Perten - съгласно БДС ISO 3093:1997;

4.4. Съдържание на олово - Регламент (ЕО) 333/2007;

4.3.1. Съдържание на микотоксини - Регламент (ЕО) 401/2006;

4.5. Микробиологични показатели - БДС EN ISO 6579, БДС EN ISO 6888-1, БДС 15090-80, Наредба №5/2015;

#### **5. ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЦЕС**

5.1. Машини и съоръжения:

Производството на брашно Ръжено се извършва с машини и съоръжения отговарящи на изискванията на РЕГЛАМЕНТ 852/2004 (ЕО).

5.2. Технологичен процес:

5.2.1. Подготовка на ръжта за смилане – включва смесване на зърнени партии, сепариране на ръжта 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 две шелмашини и дву-или тристепенно кондициониране на ръжта. Тези операции се провеждат в подготвителното отделение на мелницата.

<p><b>5.2.2. Смилане</b> - от подготвителното отделение на мелницата, зърнената маса постъпва в млевното отделение, където се извършва смилането ѝ в следния ред:</p>
<p><b>5.2.2.1. Раздробяване и пресяване в млевно отделение</b> – осъществява се с валцмашины и планзихтери.</p>
<p><b>5.2.2.2. Млевният процес</b> включва не по-малко от три шротови системи, не по-малко от една шлифовъчна система, не по-малко от три разтворни системи и не по-малко от една измилна система.</p>
<p><b>5.2.3. Пресяване на млевните продукти</b> - извършва се с планзихтери, където са подредени по определен начин сита. Според класа на междинните продукти ситата на планзихтерите се групират по следния начин:</p>
<p><b>5.2.2.3.1. Приемни сита</b> - за отделяне на шротовата надсявка.</p>
<p><b>5.2.2.3.2. Грисови сита</b> - за отделяне на едри грисове.</p>
<p><b>5.2.2.3.3. Брашнени сита</b> - за отделяне на пресявка брашно.</p>
<p><b>5.2.2.3.4. Дунстови сита</b> - за отделяне на пресявка дунст, а надсявка - дребен грис.</p>
<p><b>5.2.4. Разтворен процес</b> - извършва се с гладки шлифовани валци за извличане на максимално количество брашно от грисово-дунстовите продукти.</p>
<p><b>5.2.5. Брашното</b> се подава чрез шнекове, елеватори и пневмотранспортери до съоръженията за съхранение или помещенията за опаковане на готовата продукция.</p>
<p><b>6. ОПАКОВКАНЕ И ЕТИКЕТИРАНЕ</b></p>
<p><b>6.1.</b> Ръженото брашно се опакова в нови, чисти, здрави, хартиени или полипропиленови опаковки с нетна маса 1кг, 2кг, 5кг и до 50 kg включително или насипно в специализиран транспорт.</p>
<p><b>6.2.</b> 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.</p>
<p><b>6.3.</b> 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“.</p>
<p><b>7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b></p>
<p><b>7.1.</b> Ръженото брашно се съхранява в сухи и проветриви помещения.</p>

**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, отговарящи на 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 ръжта не е подлагана на генетична модификация.**

**8.1.2. Входящият контрол на ръжта се извършва в съответствие с изискванията на добрите производствени практики и процедурите по НАССР.**

**8.1.3. Придружаващи документи (сертификати и др.) за 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.**

Образец „Декларация за съответствие към УС „България“ № 06/2019”

	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ „БЪЛГАРИЯ“	УС „България“ № 06/2019
	Брашно “Ръжено“	
Фирма производител: адрес, тел:.....		
Производствена база: адрес .....		
Декларация за съответствие №...../.....год		
Декларирам, че брашно: ....., съответства на УС „България“ .....		
партида L ..... количество: .....		
Дата на производство: .....		
Получател:..... транспортно средство №.....		
Показатели:		
Цвят ..... ДМГ.....%		
Мирис ..... ОГ.....мм		
Вкус ..... Надсявка на сито №5.....%		
Хрускане ..... Надсявка на сито №9.....%		
Влага..... %		
Число на падане:..... сек. Киселинност .....°Н		
Обща пепел: .....% от сухото вещество		
Извършил окачествяването :..... дата:.....		
(подпис и фамилия)		

## **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 № 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.).**