

<p><b>УС 06/2019</b></p>	<p><b>Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ”</b></p>	<p><b>ИЗМЕНЕНИЕ № 1 УС 06/2019</b></p>
	<p><b>БРАШНО РЪЖЕНО</b></p>	<p><b>Съюз на българските мелничари</b></p> <p>..... <b>Савина Влахова</b> <b>Председател на УС на СБМ</b></p> <p><i>Утвърден с приложение № 2 на Заповед № РД 11-2168/ 04.11.2019 г.</i></p> <p><b>УТВЪРЖДАВАМ:</b></p> <p>..... <b>д-р Иван Шиков</b> <b>Изпълнителен директор на БАБХ</b></p>

**1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

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

**2. ТЕХНОЛОГИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ**

<p><b>2.1.</b></p>	<p>Брашно ръжено се произвежда от ръж, неподлагана на генетична модификация.</p>
<p><b>2.2.</b></p>	<p>Ръжта, след почистване в подготвително отделение на мелницата, преди смилане трябва да отговаря на следните изисквания:</p>
<p><b>2.2.1.</b></p>	<p>Чужди примеси, в процент, не повече от 1.5% в т.ч.:</p>
<p><b>2.2.1.1.</b></p>	<p>Плевелни – 1%</p>
<p><b>2.2.1.2.</b></p>	<p>Инертни – 0,5%</p>
<p><b>2.2.1.3.</b></p>	<p>Вредители – отсъствие</p>
<p><b>2.2.2.</b></p>	<p>Зърнени /културни/ и увредени зърна, не повече от 2,5%</p>
<p><b>2.2.3.</b></p>	<p>Влага до 15%</p>
<p><b>2.2.4.</b></p>	<p>Хектолитрова маса – не по-малко от 66 kg/hl</p>
<p><b>2.3.</b></p>	<p>Брашно ръжено се произвежда съгласно технологията на производство по утвърдения стандарт.</p>

**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:

<p><b>ПОКАЗАТЕЛИ</b></p>	<p><b>ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ</b></p>
<p><b>3.1. Органолептични</b></p>	

3.1.1. Цвят	Бял със слабо сив оттенък
3.1.2. Мирис	Характерен за ръжено брашно, без мирис на плесен, на запарено или друг несвойствен мирис
3.1.3. Вкус	Специфичен, без горчивина, киселина и друг привкус
3.1.4. Хрускане	При сдъвкване да не се усеща хрускане между зъбите от механични примеси
<b>3.2. Физико-химични</b>	
3.2.1. Влага %, не повече от:	15
3.2.2. Обща пепел % от сухо вещество, не повече от:	1,2
3.2.3. Киселинност по Нойман, в градуси, не повече от:	5
3.2.4. Едрина на частиците в брашното:	
3.2.4.1. Надсявка на сито 400µm, %, не повече от:	5%
3.2.4.2. Надсявка на сито 250µm, %, не повече от:	40%
3.2.5. Алфа амилазна активност като показател „число на падане” (s), не по-малко от:	180
3.2.6. Вредители:	Не се допускат
3.2.7. Метални примеси:	Не се допускат
<b>ЗАМЪРСИТЕЛИ</b>	
<b>3.3. Химични замърсители*</b>	
3.3.1. Съдържание на тежки метали (mg /kg), не повече от:	
3.3.1.1. Олово	0,20
3.3.2. Микотоксини в брашно µg/kg, не повече от:	
3.3.2.1. Афлатоксин В1	2
3.3.2.2. сума от Афлатоксини В1, В2, G1 и G2	4
3.3.2.3. Зеараленон µg/kg не повече от:	75
3.3.2.4. Охратоксин А µg/kg не повече от:	3
3.3.2.5. Деоксиниваленол µg/kg не повече от:	750
<b><u>Забележки:</u></b>	
<i>*Ръженото брашно не трябва да съдържа химични замърсители в количества, които могат да представляват опасност за човешкото здраве. Анализиратето по показателя</i>	


<p>„Химични замърсители” се извършва съгласно вътрешна мониторингова програма или по разпореждане на контролните органи в Акредитирана лаборатория.</p> <p>При епидемични показания, както и при разпореждане от контролните органи се извършва лабораторно изпитване за „Патогенни микроорганизми“.</p>
<p><b>4. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ</b></p>
<p>4.1. Вземането на проби за лабораторно изпитване от произведеното брашно ръжено се извършва съгласно Наредба № 7 от 9 октомври 2020 г. за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни.</p>
<p>4.2. Органолептичните показатели се определят съгласно БДС 754 т. 6;</p>
<p>4.3. Физико-химичните показатели се определят както следва:</p>
<p>4.3.1. Влага-съгласно БДС EN ISO 712;</p>
<p>4.3.2. Пепелно съдържание-съгласно БДС EN ISO 2171;</p>
<p>4.3.3. Киселинност по Нойман – БДС 754 т.7.9;</p>
<p>4.3.4. Мокър глютен чрез:</p>
<p>4.3.4.1. Ръчен метод - съгласно БДС EN ISO 21415-1;</p>
<p>4.3.4.2. Механични приспособления - съгласно БДС EN ISO 21415-2;</p>
<p>4.3.5. Отпускане на глутена – съгласно БДС БДС 754 т.7.6;</p>
<p>4.3.6. Едрина на брашното – съгласно БДС БДС 754 т.9;</p>
<p>4.3.7. Вредители съгласно БДС БДС 754 т.8;</p>
<p>4.3.8. Метод за определяне числото на падане – БДС EN ISO 3093;</p>
<p>4.3.9. Съдържание на олово - Регламент (ЕО) 333/2007;</p>
<p>4.3.10. Съдържание на микотоксини - Регламент (ЕО) 401/2006;</p>
<p><b>Забележка:</b> Анализите на пробите да се извършват по актуалните версии на стандартите.</p>
<p><b>5. ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЦЕС</b></p>
<p><b>5.1. Машини и съоръжения:</b> Производството на брашно Ръжено се извършва с машини и съоръжения отговарящи на изискванията на РЕГЛАМЕНТ 852/2004 (ЕО).</p>
<p><b>5.2. Технологичен процес:</b></p>
<p>5.2.1. Подготовка на ръжта за смилане – включва смесване на зърнени партиди, сепариране на ръжта от примеси различаващи се от основната суровина по: ширина, дебелина, дължина, плътност и магнитни свойства. Машините осъществяващи почистването са съответно: ситовъздушен-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>
<p>5.2.2. Смилане - от подготвителното отделение на мелницата, зърнената маса постъпва в млевното отделение, където се извършва смилането ѝ в следния ред:</p>
<p>5.2.2.1. Раздробяване и пресяване в млевно отделение – осъществява се с валцмашини и планзихтери.</p>
<p>5.2.2.2. Млевният процес 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>5.2.3. Пресяване на млевните продукти - 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>

5.2.2.3.1. Приемни сита - за отделяне на шротовата надсявка.
5.2.2.3.2. Грисови сита - за отделяне на едри грисове.
5.2.2.3.3. Брашнени сита - за отделяне на пресявка брашно.
5.2.2.3.4. Дунстови сита - за отделяне на пресявка дунст, а надсявка - дребен грис.
5.2.4. Разтворен процес - извършва се с гладки шлифовани валци за извличане на максимално количество брашно от грисово-дунстовите продукти.
5.2.5. Брашното се подава чрез шнекове, елеватори и пневматичен транспорт до съоръженията за съхранение или помещенията за опаковане на готовата продукция.
<b>6. ОПАКОВКАНЕ И ЕТИКЕТИРАНЕ</b>
6.1. Ръженото брашно се опакова в нови, чисти, здрави, хартиени или полипропиленови опаковки с нетна маса 1 кг., 2 кг., 5 кг., 25 кг. и до 50 кг. включително или насипно в специализиран транспорт.
6.2. Използваните опаковъчни материали да отговарят на изискванията на Наредба № 3 от 04.06.2007 г. и Наредба № 2 от 23.01.2008г. на МЗ, Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 г. относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни 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 Наредбата за представянето на информация на потребителите на храните приета с ПМС № 97 от 19.03. 2021, Регламент (ЕС) № 1169/2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите отличителния знак (лого) на Утвърден Стандарт „България”.
<b>7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b>
7.1. Ръженото брашно 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, отговарящи на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и Съвета от 29.04.2004 г. относно хигиената на храните и регистрирани по Закона за храните.
<b>8. КОНТРОЛ НА ПРОИЗВОДСТВОТО</b>
<b>8.1. Входящ контрол:</b>
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”

	<p><b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ „БЪЛГАРИЯ“</b></p>	<p><b>УС „България“ № 06/2019</b></p>														
	<p><b>Брашно “Ръжено“</b></p>															
<p>Фирма производител: адрес, тел:.....</p> <p>Производствена база: адрес .....</p> <p style="text-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>Цвят .....</td> <td>ДМГ.....%</td> </tr> <tr> <td>Мирис .....</td> <td>ОГ.....мм</td> </tr> <tr> <td>Вкус .....</td> <td>Надсявка на сито μm.</td> </tr> <tr> <td>Хрускане .....</td> <td>Надсявка на сито μm</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 μm.	Хрускане .....	Надсявка на сито μm	Влага..... %		Число на падане:..... сек.	Киселинност .....°Н	Обща пепел: .....% от сухото вещество	
Цвят .....	ДМГ.....%															
Мирис .....	ОГ.....мм															
Вкус .....	Надсявка на сито μm.															
Хрускане .....	Надсявка на сито μm															
Влага..... %																
Число на падане:..... сек.	Киселинност .....°Н															
Обща пепел: .....% от сухото вещество																

## БИБЛИОГРАФИЯ

1. Закон за храните (Обн. ДВ, бр. 52 от 09.06.2020 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 № 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.);
4. Наредба за представянето на информация на потребителите за храните (приета с ПМС № 97 от 19.03. 2021 г.; обн.,ДВ,бр.25 от 26.03.2021 г.);
5. 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.);
6. 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.);
7. Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (Обн. ДВ. бр.12 от 13 Февруари 2015 г.) и Регламент (ЕО) № 1333/2008;
8. Наредба № 14 ОТ 09.12.2021 г. за хигиената на храните;
9. 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.);
10. Наредба № 7 от октомври 2020 г., за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни;
11. Регламент (ЕО) № 1881/2006 за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
12. 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;
13. Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните;
14. 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;
15. 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;
16. 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;
17. 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;
18. Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 г. относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни.