

<p align="center"><b>УС 05/2019</b></p>	<p align="center"><b>Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ”</b></p>	<p align="center"><b>ИЗМЕНЕНИЕ № 1 УС 05/2019</b></p>
	<p align="center"><b>БРАШНО ПШЕНИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО</b></p>	<p align="center">Съюз на българските мелничари</p> <p align="center">..... <b>Савина Влахова</b> Председател на УС на СБМ</p> <p align="center"><i>Утвърден с приложение № 1 на Заповед № РД 11- 2168/04.11.2019 г.</i></p> <p align="center"><b>УТВЪРЖДАВАМ:</b></p> <p align="center">..... <b>д-р Иван Шиков</b> Изпълнителен 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. ТЕХНОЛОГИЧНИ 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.

#### **Забележка:**

1. 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, глютен - неподложен на генетична модификация, лимонена киселина (Е 330) и аскорбинова киселина (Е 300), съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския Парламент и на Съвета относно добавките в

<i>храните с цел достигане на заложените в стандарта показатели за брашното.</i>	
<i>2. Не се допуска влагането на оцветители и консерванти</i>	
<b>3. ЗДРАВНО – ХИГИЕННИ И КАЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМИ</b>	
Брашно пшенично пълнозърнесто отговаря на следните изисквания, посочени в таблицата:	
<b>ПОКАЗАТЕЛИ</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ</b>
<b>3.1. Органолептични</b>	
3.1.1. Цвят	Кремав със слабосив оттенък, с леко изразено тричено съдържание
3.1.2. Мирис	Характерен за пшенично 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
<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:	1,85
3.2.3. Киселинност по Нойман, в градуси, не повече от:	5
3.2.4. Мокър глютен % не по-малко от:	22
3.2.5. Отпускане на glutena в mm, не повече от:	10
3.2.6. Едрина на частиците в брашното:	
3.2.6.1. Надсявка на сито 400µm, %, не по-малко от:	5%
3.2.6.2. Надсявка на сито 250µm, %, не повече от:	40%
3.2.7. Алфа амилазна активност като показател „число на падане” (s), не по-малко от:	220
3.2.8. Вредители:	Не се допускат
3.2.9. Метални примеси:	Не се допускат
<b>ЗАМЪРСИТЕЛИ</b>	
<b>3.3. Химични*</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	750

не повече от:	
<b>Забележки:</b>	
* 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.	
При епидемични показания, както и при разпореждане от контролните органи се извършва лабораторно изпитване за „Патогенни микроорганизми”.	
<b>4. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ</b>	
4.1. Вземането на проби за лабораторно изпитване от произведеното брашно пшенично пълнозърнесто се извършва съгласно Наредба № 7 от 9 октомври 2020 г. за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни.	
4.2. Органолептичните показатели се определят съгласно БДС 754 т. 6;	
4.3. Физико-химичните показатели се определят както следва:	
4.3.1. Влага – съгласно БДС EN ISO 712;	
4.3.2. Пепелно съдържание – съгласно БДС EN ISO 2171;	
4.3.3. Киселинност по Нойман – БДС 754 т.7.9	
4.3.4. Мокър глютен чрез:	
4.3.4.1. Ръчен метод – съгласно БДС EN ISO 21415-1;	
4.3.4.2. Механични приспособления – съгласно БДС EN ISO 21415-2;	
4.3.5. Отпускане на глутена – съгласно БДС 754 т.7.6;	
4.3.6. Едрина на брашното – съгласно БДС 754 т.9;	
4.3.7. Вредители – съгласно БДС 754 т.8;	
4.3.8. Метод за определяне числото на падане – БДС EN ISO 3093;	
4.3.9. Съдържание на олово - Регламент (ЕО) 333/2007;	
4.3.10. Съдържание на микотоксини - Регламент (ЕО) 401/2006;	
<b>Забележка:</b> Анализите на пробите да се извършват по актуалните версии на стандартите.	
<b>5. ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЦЕС</b>	
<b>5.1. Машини и съоръжения:</b>	
Производството на Брашно пшенично пълнозърнесто се извършва с машини и съоръжения отговарящи на изискванията на РЕГЛАМЕНТ (ЕО) 852/2004.	
<b>5.2. Технологичен процес:</b>	
5.2.1. Подготовка на пшеницата за смилане – включва смесване на зърнени партиди, сепариране на пшеницата 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 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 сита синтетични (наелонов), 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 – пневматичен транспорт до съоръженията за съхранение или помещенията за опаковане на готовата продукция.
<b>6. ОПАКОВКАНЕ И ЕТИКЕТИРАНЕ</b>
6.1. Брашно пшенично пълнозърнесто се опакова в нови, чисти, здрави, хартиени или полипропиленови опаковки с нетна маса 1 кг., 2 кг., 5 кг., 25 кг. и 50 кг. 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 23.01.2008 г. 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 г., Регламент (ЕС) № 1169/2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите и отличителния знак (лого) на Утвърден стандарт „България”.
<b>7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ</b>
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, отговарящи на хигиенните изисквания съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 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 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.
<b>9. ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>
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.

	<p><b>УТВЪРДЕН СТАНДАРТ „БЪЛГАРИЯ“</b></p>	<p><b>УС „България“ № 05/2019</b></p>														
	<p><b>Брашно пшенично пълнозърнесто</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 colspan="2">Обща пепел: .....% от сухото вещество</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.