
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31463—
2012

МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2019

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИЗ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол 23—24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка).

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 сентября 2012 г. № 463-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31463—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52668—2006*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 6—2019)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 сентября 2012 г. № 463-ст ГОСТ Р 52668—2006 отменен с 1 июля 2013 г.

© Стандартиформ, оформление, 2013, 2019



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Macaroni durum wheat flour. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку, вырабатываемую из зерна твердой пшеницы (дурум) в соответствии с ГОСТ 9353 и предназначенную для производства макаронных изделий.

Требования, обеспечивающие безопасность муки из твердой пшеницы для макаронных изделий, изложены в 4.4 и разделе 5, к качеству — в 4.1—4.3.3, к маркировке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

- ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 875 Изделия макаронные. Общие технические условия¹⁾
- ГОСТ 4403 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия
- ГОСТ 9353 Пшеница. Технические условия
- ГОСТ 9404 Мука и отруби. Метод определения влажности
- ГОСТ 10846 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка
- ГОСТ 14192 Маркировка грузов
- ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 20239 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси
- ГОСТ 26791 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
- ГОСТ 27493 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке
- ГОСТ 27494 Мука и отруби. Методы определения зольности
- ГОСТ 27558 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
- ГОСТ 27559 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов
- ГОСТ 27560 Мука и отруби. Метод определения крупности
- ГОСТ 27668 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

¹⁾ Действует ГОСТ 31743—2017.

ГОСТ 27839 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины
ГОСТ 31700 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.eurasia.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Муку из твердой пшеницы для выработки макаронных изделий в зависимости от качества подразделяют на сорта:

- высший (крупка);
- первый (полукрупка);
- второй.

4 Технические требования

4.1 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям настоящего стандарта.

4.2 По органолептическим показателям мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма сортов муки		
	Высший (крупка)	Первый (полукрупка)	Второй
Цвет	Светло-кремовый с желтым оттенком	Светло-кремовый	Кремовый с желтоватым оттенком
Запах	Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый		
Вкус	Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		
Наличие минеральной примеси*	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста		
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0		
Зараженность вредителями	Не допускается		
Загрязненность вредителями	Не допускается		
* При возникновении разногласий при определении наличия минеральной примеси в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий проводят определение показателя «Зола нерастворимая в 10 % HCL» по ГОСТ 875 с нормой — не более 0,2 %.			

4.3 По физико-химическим показателям мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Сорт муки	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, усл. ед. прибора ИДК	Массовая доля влаги, %, не более	Крупность помола, %	
					Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Проход через сито по ГОСТ 4403
Высший (крупка)	0,90	26	50—105	15,5	2,0 из полиамидной ткани № 12,5 ПЧ-240	Не более 40,0 из полиамидной ткани № 24,7 ПЧ-150
Первый (полукрупка)	1,20	28	50—105	15,5	2,0 из полиамидной ткани № 17,5 ПЧ-180	Не более 40,0 из полиамидной ткани № 45/50 ПА
Второй	1,90	25	50—105	15,5	2,0 из полиамидной ткани № 24,7 ПЧ-150	Не менее 65,0 из полиамидной ткани № 36/40 ПА

4.3.1 Массовая доля влаги в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, а также для длительного хранения, — не более 14,5 %.

4.3.2 Кислотность муки из твердой пшеницы для макаронных изделий для высшего и первого сортов — не более 3 град, второго сорта — не более 5 град.

4.3.3 Массовая доля белка в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий в пересчете на сухое вещество — не менее 10,5 %.

Примечание — По согласованию поставщика и потребителя в договоре на поставку муки из твердой пшеницы для макаронных изделий допускается предусматривать дополнительные показатели качества муки.

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Твердая пшеница, предназначенная для переработки в муку для макаронных изделий, должна соответствовать требованиям ГОСТ 9353.

4.4.2 В твердой пшенице, направляемой в размол после очистки, должно быть, %, не более:

сорной примеси всего	0,30
в том числе куколя	0,05
испорченных зерен	0,20
вредной примеси	0,05
в том числе спорыньи и головни (отдельно или по совокупности)	0,02
горчака ползучего и вяза разноцветного (по совокупности)	0,04

Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

4.5 Маркировка

Маркировка — по ГОСТ 26791 и ГОСТ 14192.

Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.6 Упаковка

4.6.1 Упаковка — по ГОСТ 26791.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность муки из твердой пшеницы для макаронных изделий и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами.

4.6.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.6.3 Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в муке, зараженность и загрязненность муки вредителями не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки — по ГОСТ 27668.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов, зараженности и загрязненности в макаронной муке устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.

7.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста — по ГОСТ 27558.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9404.

7.4 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 27494.

7.5 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

7.6 Определение массовой доли и качества сырой клейковины — по ГОСТ 27839 со следующим дополнением.

При подготовке пробы для определения количества и качества клейковины в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего и первого сортов проводят дополнительное размалывание анализируемой муки. С этой целью из пробы отбирают навеску муки массой 30 г и размалывают ее на лабораторной мельнице типов У1-ЕМЛ, ЛМТ-1, ЛМЦ-1М или аналогичных мельницах. Проход сита № 38 из шелковой ткани или полиамидной № 41/43 ПА должен быть не менее 60 %.

7.7 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.8 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

7.9 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, микотоксинов, радионуклидов и пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение кислотности — по ГОСТ 27493.

7.11 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

7.12 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 10846.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

8.2 Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Срок хранения устанавливает изготовитель продукции из условия повышения кислотного числа жира не более 60 мг КОН на 1 г жира.

Рекомендуемый срок и режим хранения муки из твердой пшеницы для макаронных изделий приведены в приложении А.

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемый срок и режим хранения муки из твердой пшеницы для макаронных изделий

Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий рекомендуется хранить не более 6 мес при температуре окружающей среды не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Ключевые слова: мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 29.11.2019. Подписано в печать 05.12.2019. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Изменение № 1 ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 190-П от 31.10.2025)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 18252

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, KZ, KG, MD, RU, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Раздел 2. Заменить ссылку: «ГОСТ 875» на «ГОСТ 31743»; сноску ¹⁾ исключить;

ГОСТ 8.579. Наименование изложить в новой редакции: «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте»;

ГОСТ 26932, ГОСТ 26933. Заменить слово: «Метод» на «Методы»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 12.1.004 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.2.003 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 13586.3 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31691 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина В₁ и общего содержания афлатоксинов В₁, В₂, G₁ и G₂ в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32587 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33412¹⁾ Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33682¹⁾ Продукты пищевые. Определение Т-2 токсина хроматографическим методом

¹⁾ В Российской Федерации не действует.

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2026—03—01.

ГОСТ 33780 Продукты пищевые, корма, комбикорма. Определение содержания афлатоксина В₁ методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с применением очистки на оксиде алюминия

ГОСТ 34140 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектропии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34618 Продукция пищевая специализированная на зерновой основе. Определение токсинов Т-2 и НТ-2 методом ВЭЖХ-МС с иммуноаффинной очисткой на колонках

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ EN 14084 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии после микроволнового разложения

ГОСТ EN 15891 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

ГОСТ ISO 15141-2 Продукты пищевые. Определение содержания охратоксина А в зерне и зерновых продуктах. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с очисткой бикарбонатом

ГОСТ ИСО 21569¹⁾ Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте²⁾

ГОСТ ISO 21571 Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот³⁾

¹⁾ В Российской Федерации не действует.

²⁾ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53244—2008 (ИСО 21570:2005) «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот».

³⁾ В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 21571—2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот».

Раздел 4. Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1 Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим регламентам (инструкциям) на производство муки, действующим на предприятии, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами и техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении Б».

Пункт 4.2. Таблица 1. Сноска*. Заменить ссылку: «ГОСТ 875» на «ГОСТ 31743».

Пункт 4.4.1 дополнить словами: «, а также нормативных правовых актов и технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт»;

дополнить примечанием:

Примечание — Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении Б».

Пункт 4.4.2. Первый абзац дополнить перечислением (перед первым):

«зерен пшеницы других типов (I, III, IV, V)5»;

последнее перечисление. Исключить слова: «горчака ползучего и», «(по совокупности)»;

второй абзац. Исключить слова: «и триходесмы седой».

Подраздел 4.4 дополнить пунктом 4.4.3:

«4.4.3 Правила приемки сырья — в соответствии с ГОСТ 13586.3.

При осуществлении контроля закупаемого сырья организация, порядок проведения контроля — в соответствии с ГОСТ 24297 в части, не противоречащей ГОСТ 13586.3».

Подраздел 4.5. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Маркировка — по ГОСТ 26791, ГОСТ 14192 и(или) в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении Б».

Пункт 4.6.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«4.6.1 Упаковка — по ГОСТ 26791 и(или) в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении Б».

Раздел 5. Пункт 5.1 изложить в новой редакции:

«5.1 Содержание в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (ГМО), ее зараженность и загрязненность вредителями (насекомые, клещи) не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами и техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении Б».

Раздел 5 дополнить пунктами 5.2—5.5:

«5.2 Во время приемки, транспортирования и хранения муки из твердой пшеницы для макаронных изделий необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

5.3 Склады для размещения муки из твердой пшеницы для макаронных изделий должны быть оснащены вентиляционными системами по ГОСТ 12.4.021, соответствовать требованиям пожарной безопасности по ГОСТ 12.1.004, иметь средства пожаротушения в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.009 и(или) других нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003 и(или) требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по ГОСТ 12.1.005 и(или) в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт».

Раздел 6 дополнить пунктом 6.1а:

«6.1а Приемка муки из твердой пшеницы осуществляется по результатам проведения приемосдаточных испытаний готовой продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в 4.2, 4.3, с учетом требований, установленных в нормативных документах, действующих на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«6.2 Порядок и периодичность контроля содержания в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ГМО, ее зараженности и загрязненности вредителями (насекомыми, клещами) определяет изготовитель продукции с учетом

требований, установленных в нормативных документах, действующих на территории государства, принявшего стандарт».

Раздел 7. Пункт 7.9 изложить в новой редакции:

«7.9.1 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 34141 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов, а также:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31707, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084;
- кадмия — по ГОСТ 26932, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084.

7.9.2 Определение микотоксинов — по ГОСТ 34140 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов, а также:

- афлатоксина В₁ — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, ГОСТ 33780;
- дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891;
- зеараленона — по ГОСТ 31691;
- охратоксина А — по ГОСТ 32587, ГОСТ 34140, ГОСТ ISO 15141-2;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 33682, ГОСТ 34618.

7.9.3 Определение радионуклидов и пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9.4 Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ISO 21571, ГОСТ 34150 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт».

Раздел 7 дополнить пунктом 7.13:

«7.13 При возникновении спорных ситуаций при наличии двух и более альтернативных методов измерений одной и той же величины арбитражная методика измерений определяется соглашением заинтересованных юридических лиц».

Стандарт дополнить приложением Б:

«Приложение Б (справочное)

Информация о применяемых нормативных правовых актах и технических регламентах в государствах — участниках СНГ

Б.1 Информация о применяемых нормативных правовых актах и технических регламентах в государствах — участниках СНГ приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Нормативный правовой акт или технический регламент	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
UzTR.490-022:2017 Общий технический регламент РУз «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
UzTR.476-021:2017 Общий технический регламент РУз «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ

».

Поправка к ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)