



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# ШРОТ СОЄВИЙ ХАРЧОВИЙ

Технічні умови

ДСТУ 4593:2006

*Видання офіційне*

БЗ № 1–2006/5

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2007

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Український науково-дослідний інститут олій та жирів (УкрНДІОЖ) спільно з Технічним комітетом зі стандартизації «Рослинні олії, жири та продукти їх переробки», асоціація «Укроліяпром» (ТК 86)

РОЗРОБНИКИ: **Т. Бевзюк; В. Гірман; Л. Гончарова; О. Набокова; П. Петік**, канд. техн. наук (керівник розробки)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 9 червня 2006 р. № 162 з 2007–04–01, зі зміною чинності згідно з наказом № 105 від 18 травня 2007 р.

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 8056–96)

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України.**

Держспоживстандарт України, 2007

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Технічні вимоги .....	3
4 Вимоги щодо безпеки .....	5
5 Вимоги щодо охорони довкілля .....	5
6 Маркування .....	6
7 Пакування .....	6
8 Правила транспортування і зберігання .....	6
9 Методи контролювання .....	7
10 Правила приймання .....	8
11 Гарантії виробника .....	8
Додаток А Код продукції згідно з Державним класифікатором продукції та послуг .....	8
Додаток Б Допустимий рівень вмісту радіоактивних речовин для білкових продуктів .....	9
Додаток В Бібліографія .....	9



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

**ШРОТ СОЄВИЙ ХАРЧОВИЙ**

Технічні умови

**ШРОТ СОЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ**

Технические условия

**FOOD SOY-BEAN MEAL**

Specifications

---

Чинний від 2008–01–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на шрот соєвий харчовий (далі — шрот), який одержують під час перероблення попередньо обробленого насіння сої пресуванням і екстрагуванням.

Шрот соєвий харчовий призначений для харчових цілей, як сировина для виготовлення різноманітних харчових продуктів.

Вимоги щодо безпечності шроту соєвого харчового викладено у розділах 3, 4, 5.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 3570–97 Зерно фуражне, продукти його переробки, комбікорми. Методи визначення токсичності

РСТ УРСР 1514–84 Мішки і мішечки виробничого призначення. Загальні технічні умови

ДСТУ ISO 5983:2003 Корми для тварин. Визначання вмісту азоту і обчислювання вмісту сирового білка. Метод К'єльдаля

ДСТУ EN 12955–2001 Продукти харчові. Визначення афлатоксину В<sub>1</sub> та суми афлатоксинів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> та G<sub>2</sub> у зернових культурах, фруктах із твердою шкірою та похідних від них продуктах. Метод вискоєфективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці (EN 12955:1999, IDT)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робітничої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Обладнання виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлювання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 2226–88 Мешки бумажные. Технические условия (Мішки паперові. Технічні умови)

ГОСТ 2228–81 Бумага мешочная. Технические условия (Папір мішковий. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги і контроль за якістю)

ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки для шиття бавовняні та синтетичні. Технічні умови)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір для обгортання. Технічні умови)

ГОСТ 9078–84 Поддоны плоские. Общие технические условия (Піддони плоскі. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9557–87 Поддоны плоские деревянные 800 мм × 1200 мм. Технические условия (Піддони плоскі дерев'яні 800 мм × 1200 мм. Технічні умови)

ГОСТ 10853–88 Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями (Насіння олійне. Метод визначання зараженості шкідниками)

ГОСТ 11246–96 Шрот подсолнечный. Технические условия (Шрот соняшниковий. Технічні умови)

ГОСТ 13496.2–91 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения сырой клетчатки (Корми, комбікорми, комбікормова сировина. Методи визначання сирової клітковини)

ГОСТ 13496.4–93 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания азота и сырого протеина (Корми, комбікорми, комбікормова сировина. Методи визначання вмісту азоту і сирового протеїну)

ГОСТ 13496.13–75 Комбикорма. Методы определения запаха, зараженности вредителями хлебных запасов (Комбікорми. Методи визначання запаху, зараженості шкідниками хлібних запасів)

ГОСТ 13496.15–97 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания сырого жира (Корми, комбікорми, комбікормова сировина. Методи визначання вмісту сирового жиру)

ГОСТ 13496.18–85 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения кислотного числа жира (Корми, комбікорми, комбікормова сировина. Методи визначання кислотного числа жиру)

ГОСТ 13496.19–93 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания нитратов и нитритов (Корми, комбікорми, комбікормова сировина. Методи визначання вмісту нітратів і нітритів)

ГОСТ 13496.20–87 Комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения остаточных количеств пестицидов (Комбікорми, комбікормова сировина. Методи визначання залишкової кількості пестицидів)

ГОСТ 13979.0–86 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Правила приемки и методы отбора проб (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Правила приймання та методи відбирання проб)

ГОСТ 13979.1–68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Методы определения влаги и летучих веществ (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Методи визначання вологи та летких речовин)

ГОСТ 13979.2–94 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения массовой доли жира и экстрактивных веществ (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Метод визначання масової частки жиру та екстрактивних речовин)

ГОСТ 13979.3–68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения суммарной массовой доли растворимых протеинов (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Метод визначання сумарної масової частки розчинних протеїнів)

ГОСТ 13979.4–68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Методы определения цвета, запаха, количества темных включений и мелочи (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Методи визначання кольору, запаху, кількості темних включень і дріб'язку)

ГОСТ 13979.5–68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения металлопримесей (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Метод визначання домішків металів)

ГОСТ 13979.6–69 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения золы (Макухи, шроти та гірчичний порошок. Метод визначання золи)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки лляні та лляні з хімічними волокнами. Технічні умови)

ГОСТ 17109–88 Соя. Требования при заготовках и поставках (Соя. Вимоги до заготівлі та поставання)

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

ГОСТ 19668–74 Контейнер специализированный групповой массой брутто 5 (7) т для сыпучих грузов (Контейнер спеціалізований груповою масою брутто 5 (7) т для сипучих вантажів)

ГОСТ 21650–76 Средства крепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби кріплення тарно-одиночних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 22477–77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования (Засоби кріплення транспортних пакетів у критих вагонах. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загального призначення і зразкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-одиночних вантажів. Основні параметри і розміри)

ГОСТ 26381–84 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия (Піддони плоскі одноразового використання. Загальні технічні умови)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування із застосуванням засобів пакування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсических элементов (Сировина і продукти харчові. Підготовка проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 28001–88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов, Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А (Зерно фуражне, продукти його переробки, комбікорми. Методи визначання мікотоксинів, Т-2 токсину, зеараленону (Ф-2) і охратоксину А)

ГОСТ 30131–96 Жмыхи и шроты. Определение влаги, жира и протеина методом спектроскопии в ближней инфракрасной области (Макухи та шроти. Визначання вологи, жиру і протеїну методом спектроскопії в ближній інфрачервоній області)

ГОСТ 30090–93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия (Мішки та мішечні ткани. Загальні технічні умови)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів).

### 3 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

**3.1 Шрот соєвий харчовий виробляють відповідно до вимог цього стандарту, за технологічним регламентом або технологічною інструкцією, затвердженими у встановленому порядку, та санітарними правилами, які передбачені [4].**

Код продукції згідно з ДК 016 наведено у додатку А.

#### 3.2 Характеристики

**3.2.1** За органолептичними показниками шрот соєвий харчовий повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показників	Норми	Методи контролювання
Колір	Від білого до кремового	ГОСТ 13979.4
Запах	Властивий для шроту соєвого, без сторонніх запахів (затхлого, пліснявого, горілого)	ГОСТ 13979.4
Смак	Властивий соєвому шроту без стороннього присмаку	9.6

3.2.2 За фізико-хімічними показниками та за показниками споживчої цінності шрот соєвий харчовий повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники, показники споживчої цінності та показники безпеки

Назва показників	Норми	Методи контролювання
Масова частка вологи та летких речовин, %	8,5—10,0	ГОСТ 13979.1, ГОСТ 30131
Масова частка золи, не розчинної в 10-відсотковій соляній кислоті, в перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше	1,5	ГОСТ 13979.6
Масова частка сирого жиру в перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше	1,5	ГОСТ 13979.2, ГОСТ 13496.15, ГОСТ 30131
Кислотне число жиру, мг КОН/г, не більше	2,0	ГОСТ 13496.18
Вміст мікотоксинів, мг/кг, не більше: афлотоксин В <sub>1</sub> зеараленон	0,005 1,0	ДСТУ EN 12955, ГОСТ 28001
Вміст токсичних елементів, мг/кг, не більше: свинець кадмій миш'як ртуть мідь цинк	1,0 0,1 0,3 0,02 10,0 50,0	ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26930, ГОСТ 26927, ГОСТ 26931, ГОСТ 26934
Вміст хлорорганічних пестицидів, мг/кг шроту, не більше: ГХЦГ (сума ізомерів) ДДТ (сума ізомерів та металоболів) гептахлор (епоксид гептахлору)	0,2 0,05 Не дозволено	ГОСТ 13496.20
Масова частка залишкової кількості розчиннику (нефрасу), %, не більше	0,08	ГОСТ 11246
Вміст нітратів, мг/кг, не більше	200,0	ГОСТ 13496.19
Вміст нітритів, мг/кг, не більше	10,0	ГОСТ 13496.19
Токсичність	Не дозволено	ДСТУ 3570
Масова частка металодомішок, мг/кг: частинки розміром до 2 мм включно не більше частинки розміром більше ніж 2 мм і з гострими краями	7,0 Не дозволено	ГОСТ 13979.5



Кінець таблиці 2

Назва показників	Норми	Методи контролювання
Вміст сторонніх домішок (камінчики, скло, земля тощо)	Не дозволено	9.8
Зараженість шкідниками або наявність слідів зараження	Не дозволено	ГОСТ 13496.13, ГОСТ 10853
Масова частка сирого протеїну в перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не менше	50,0	ГОСТ 13496.4, ГОСТ 30131
Сумарна масова частка розчинних протеїнів у шроті до загальної кількості протеїну, %, не менше	80,0	ГОСТ 13979.3
Масова частка водорозчинних протеїнів у шроті до загальної кількості протеїну, %, не менше	70,0	ГОСТ 13496.2
Масова частка сирої клітковини в перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше	2,0	
Масова частка загальної золи в перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше	6,0	ГОСТ 13979.6
Прохід крізь сито з вічками діаметром 10 мм, %, не менше	100,0	9.10
<b>Примітка.</b> Збільшення вмісту жиру до 2,0 % не є бракувальним фактором.		

**3.2.3** Вміст радіонуклідів у шроті соєвому харчовому не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені у [1].

**3.2.4** Допустимі рівні вмісту радіоактивних речовин для білкових продуктів наведені в додатку Б.

### 3.3 Вимоги до сировини

**3.3.1** Для виробництва шроту соєвого харчового використовують насіння сої — згідно з ГОСТ 17109, а також насіння сої не нижчої якості згідно з чинними нормативними документами. Колір насіння — не темніше жовтого, кислотне число олії в насінні сої не більше ніж 2 мг КОН/г, вміст оболонки не більше ніж 2 %, не дозволено використовувати бите та дефектне насіння.

**3.3.2** Вміст радіонуклідів, мікотоксинів, токсичних елементів та пестицидів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені для зернобобових згідно з [2] та [11].

## 4 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Під час виробництва шроту соєвого харчового треба керуватись вимогами ГОСТ 12.2.003, ГОСТ 12.3.002 та правилами безпеки, які передбачені [3] і [4].

## 5 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**5.1** Експлуатацію обладнання здійснюють відповідно до вимог ГОСТ 12.2.003.

**5.2** Ведення технологічного процесу — згідно з вимогами ГОСТ 12.3.002.

**5.3** Стічні води, що утворюються під час виробництва шроту соєвого харчового, треба очищати, і вони повинні відповідати вимогам [5] та, за потреби, міським «Правилам приймання стічних вод підприємств в каналізаційну мережу».

**5.4** Охорона атмосферного повітря населених місць та територій — згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та вимогами [6] і [7].

**5.5** Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог [6] і [7].

**5.6** Контроль за викидом шкідливих речовин у атмосферу здійснюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [6].

**5.7** Повітря робочої зони має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

## **6 МАРКУВАННЯ**

**6.1** Маркування виконують державною мовою України.

**6.2** Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Оберігати від вологи». На кожну одиницю транспортної тари штампом, фарбою за трафаретом чи наклеюванням ярлика наносять маркування, яке характеризує продукцію із зазначенням:

- назви продукту;
- назви та адреси підприємства-виробника (потужностей);
- маси нетто в кілограмах;
- номери партії;
- дати виготовлення; дати «Вжити до»; строку придатності;
- калорійності та поживної цінності на 100 г шроту;
- терміну зберігання;
- умов зберігання;
- позначення цього стандарту.

**6.3** У разі відвантаження шроту соєвого харчового насипом маркування, яке характеризує продукцію, зазначають у супровідних документах.

**6.4** У разі поставок за межі України додаткову інформацію у маркуванні обумовлюють у договорі або контракті.

## **7 ПАКУВАННЯ**

**7.1** Шрот соєвий харчовий випускають фасованим і насипом.

**7.2** Шрот соєвий харчовий пакують у цілі, чисті, сухі, без стороннього запаху мішки з мішкової тканини згідно з ГОСТ 30090 та РСТ УРСР 1514 чи іншими чинними нормативними документами, масою нетто не більшою ніж 50 кг чи в паперові мішки згідно з ГОСТ 2226, масою нетто не більшою ніж 30 кг, або відвантажують насипом.

Допустимі відхили при пакуванні від маси нетто  $\pm 1\%$ .

**7.3** Мішки зі шротом соєвим харчовим зав'язують шпагатом згідно з ГОСТ 17308 або зашивають лляними нитками згідно з ГОСТ 14961, бавовняно-паперовими — згідно з ГОСТ 6309 або штучними нитками відповідно до чинних нормативних документів.

**7.4** До кожного мішка під час пакування має бути пришито або приклеєно маркувальний ярлик із міцного картону, мішечного паперу — згідно з ГОСТ 2228, обгорткового паперу марки А — згідно з ГОСТ 8273.

**7.5** Шрот соєвий харчовий відпускають без тари насипом у контейнерах згідно з ГОСТ 19668.

**7.6** Дозволено використовувати інші види тари і пакування як вітчизняного, так і імпортного виробництва, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, і які забезпечують збереженість продукції під час транспортування і зберігання.

**7.7** У разі відвантаження шроту соєвого харчового насипом маркування, яке характеризує продукцію, зазначають у супровідних документах.

## **8 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ**

**8.1** Шрот транспортують у чистих, сухих, продезінфікованих транспортних засобах, надійно захищених від атмосферних опадів згідно з правилами перевезення вантажу, чинними на відповідному виді транспорту.

**8.2** Шрот, упакований у мішки, можна транспортувати транспортними пакетами із застосуванням піддонів згідно з ГОСТ 9557, ГОСТ 26381, ГОСТ 9078.

Основні параметри розміру пакетів — згідно з ГОСТ 24597, формування пакетів — згідно з ГОСТ 26663, засоби скріплення вантажу транспортних пакетів — згідно з ГОСТ 21650, ГОСТ 22477.

**8.3** Щоб запобігти самозайманню та перегріванню, шрот треба охолоджувати перед зберіганням та відвантаженням у зимові місяці до температури не вище ніж 35 °С, у літній період температура шроту повинна бути не більшою ніж на 5 °С вище температури довкілля.

**8.4** Зберігають шрот у чистих сухих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, добре провітрюваних, захищених від попадання прямого сонячного світла та джерел тепла, у мішках або насипом.

У разі зберігання шроту у мішках їх складають у штабелі висотою не більше ніж 3 м. Мішки зі шротом треба укладати на піддони або стелажі. Під час складування затарованих мішків необхідно передбачити проходи між штабелями шириною 1,0 м не рідше ніж через 12 м; відстань від штабелів до стін — не менша ніж 0,8 м.

Шрот також можна зберігати насипом у спеціалізованих складах та силосах елеваторного типу, які призначені для зберігання борошна та подібних до борошна харчових продуктів. Під час зберігання у спеціалізованих складах висота шару шроту не повинна бути більша ніж 5,0 м, а у разі зберігання у силосах елеваторного типу висота шару не повинна бути більшою ніж 12,0 м.

## 9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

**9.1 Відбирання і готування проб** — згідно з ГОСТ 13979.0, ГОСТ 26929.

**9.2 Контролювання якості пакування та маркування** — візуально.

**9.3 Готування проб і мінералізація для визначання токсичних елементів** — згідно з ГОСТ 26929, ГОСТ 30178.

**9.4 Визначання органолептичних показників, фізико-хімічних показників і показників, які гарантують безпечність життя та здоров'я, показники споживчої цінності шроту соєвого харчового** — згідно з методами проведення контролювання, передбаченими у таблицях 1, 2, 3.

**9.5 Вміст мікотоксинів та радіонуклідів** визначають згідно з ДСТУ EN 12955, ГОСТ 28001, МИ 2143 [8].

**9.6 Визначання смаку**

**9.6.1 Засоби контролювання та допоміжні пристрої:**

— ваги лабораторні — згідно з ГОСТ 24104 3-го або 4-го класу точності з найбільшою межею зважування 0,5 або 1 кг;

— шпатель або чайна ложка;

— вода питна — згідно з ГОСТ 2874.

**9.6.2 Порядок проведення контролю**

На вагах зважують приблизно 10 г шроту і злегка зволожують його питною водою кімнатної температури. Потім беруть 1—2 проби масою приблизно 1 г кожна, ретельно жують і роблять висновки щодо смаку.

**9.7 Визначання масової частки металевих домішок** проводять згідно з ГОСТ 13979.5.

**9.8 Визначання сторонніх домішок (камінці, скло, земля)**

**9.8.1 Обладнання**

— розбірна дошка — дюралюмінієвий піднос із вирізом в одній із стінок.

**9.8.2 Проведення випробувань**

Відібрану згідно з ГОСТ 13979.0 середню пробу шроту перед подрібненням розкладають тонким шаром не більше ніж 0,5 см на розбірній дошці, і уважно продивляються на наявність камінців, скла, землі.

**9.9 Визначання масової частки сирого жиру** проводять згідно з ГОСТ 13496.15.

Під час взяття наважки на дно патрона кладуть шматочок знежиреної вати і кружечок знежиреного фільтрувального паперу, беруть наважку шроту соєвого харчового і поверх наважки кладуть кружечок знежиреного фільтрувального паперу, потім шматочок знежиреної вати, після чого патрони закривають.

**9.10 Визначання проходу крізь сито з вічками діаметром 10 мм**

**9.10.1 Обладнання:**

— ваги лабораторні — згідно з ГОСТ 24104, 4-го класу точності;

— сито з решітного полотна з круглими вічками діаметром 10 мм типу № 150 згідно з нормативним документом.

**9.10.2 Проведення визначання**

Зважують 100 г шроту, переносять його на сито і сіють протягом 10 хв. Після просіювання на ситі не повинно бути залишку.

**9.11 Визначання азоту** — згідно з ГОСТ 13496.3 або ДСТУ ISO 5983 і **обчислювання вмісту сирого білка** — згідно з ГОСТ 13496.3, **відбирання проб** — згідно з ГОСТ 13979.0.

**10 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ**

**10.1** Правила приймання та методи відбирання проб — згідно з ГОСТ 13979.0.

**10.2** Кожну партію шроту соєвого харчового піддають приймально-здавальним випробуванням.

**10.3** Масову частку сирого протеїну, розчинного протеїну, сирогої клітковини, сирого жиру, золи, нерозчинної у соляній кислоті, кислотне число жиру підприємство-виробник визначає періодично, але не рідше 1 разу на 10 днів, замовник — під час вхідного контролю.

**10.4** Залишковий вміст пестицидів підприємство-виробник визначає періодично, але не рідше 1 разу на місяць, споживач — під час вхідного контролювання.

**10.5** Токсичність, вміст нітратів, нітритів, мікотоксинів та токсичних елементів підприємство-виробник визначає періодично, але не рідше 1 разу в квартал, споживач — під час вхідного контролювання.

**10.6** Вміст радіонуклідів визначають у порядку, встановленому органами санітарно-ветеринарного нагляду.

**10.7** Масову частку залишкової кількості розчинника (бензину, нефрасу) підприємство-виробник визначає періодично, але не рідше 1 разу на 10 днів, споживач — під час вхідного контролювання.

**11 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА**

**11.1** Виробник гарантує відповідність шроту соєвого харчового вимогам цього стандарту у разі дотримання умов транспортування та зберігання.

**11.2** Термін придатності до споживання шроту соєвого харчового — 3 міс. з дня його вироблення.

ДОДАТОК А  
(довідковий)

**КОД ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДЕРЖАВНИМ КЛАСИФІКАТОРОМ  
ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ**

Таблиця А.1 — Код ДКПП згідно з ДК 016–97

Вид продукції	Код ДКПП
Шрот соєвий харчовий	15.41.32.001

ДОДАТОК Б  
(довідковий )

## ДОПУСТИМИЙ РІВЕНЬ ВМІСТУ РАДІОАКТИВНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ

Таблиця Б.1 — Допустимий рівень вмісту радіоактивних речовин для білкових продуктів

Назва продукту	ДР радіонуклідів, Бк/кг	
	Цезій-134, 137 (сумарно)	Стронцій-90
Білки і білкові продукти	600 ( $1,6 \cdot 10^{-8}$ )	100 ( $3 \cdot 10^{-8}$ )

ДОДАТОК В  
(довідковий)

### БІБЛІОГРАФІЯ

1 «Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветмедицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (Ф-2)», затверджений державним Департаментом ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 03.11.98, № 16

2 МБТ и СН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 01.08.89 р.

3 НПАОП 15.4-1.06–97 Правила безпеки для олійножирового виробництва, затверджені наказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці 22.04.97 № 99

4 ДСП 4.4.4.090–2002 Державні санітарні правила для підприємств, які виробляють рослинні олії, затверджені постановою МОЗ України 31.05.2002 № 21

5 СанПин 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 04.07.1988 № 4630

6 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України 09.07.1997 р. № 201

7 СанПин 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР 05.08.88 № 4690

8 МИ 2143–91 ГСИ Активность радионуклидов в объемных образцах. Методика выполнения измерений на гаммаспектрометре (Активність радіонуклідів в об'ємних зразках. Методика виконання вимірів на гаммаспектрометрі), затверджені Держстандартом СРСР від 01.03.91

9 МУ 5778–91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах (Стронцій-90. Визначання в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991 р.

10 МУ 5779–91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах (Цезій-137. Визначання в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991 р.

11 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137, Sr-90 у продуктах харчування і питній воді, затверджені МОЗ України 03.05.2006 № 256.

УКНД 67.060

**Ключові слова:** гарантії виробника, маркування, органолептичні показники, охорона довкілля, пакування, показники безпеки, термін зберігання, шрот соєвий харчовий, фізико-хімічні показники.

---

Редактор **О. Чихман**  
Технічний редактор **О. Касіч**  
Коректор **Н. Тонишева**  
Верстальник **Л. Мялківська**

---

Підписано до друку 02.07.2007. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

---

Відділ редагування нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»  
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2