



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

Приложение:1

Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ“



Брашно
“Бяло”, “Добруджа”,
“Типово”



1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Стандартът се отнася за пшенично брашно тип „Бяло”, „Добруджа”, „Типово” произведено при смилане на обикновена пшеница, предназначена за човешка консумация.

2. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

2.1.	Пшеничното брашно тип “Бяло”, „Добруджа”, „Типово” се произвежда от пшеница, съгласно БДС 602-87 от I, II и II Б група, 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.	вредни – отсъствие
2.2.2.	Зърнени (културни) и увредени зърна не повече от 2,5 процента
2.3.	Пшеничното брашно тип “Бяло”, „Добруджа”, „Типово” се произвежда съгласно технологията на производство по утвърдения стандарт.
2.4.	При технологична необходимост (години с ниско качество на зърното) се допуска влагането на спомагателни вещества: глютен и ензими - неподложени на генетична модификация и органични киселини (аскорбинова, оцетна или




МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

Приложение:1

Утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ”

	Брашно “Бяло”, “Добруджа”, “Типово”	УС №01/2011 УТВЪРДИЛ: /Д-р Йордан Войнов Изм. Директор БАБХ/
---	--	--

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Стандартът се отнася за пшенично брашно тип „Бяло”, „Добруджа”, „Типово” произведено при смилане на обикновена пшеница, предназначена за човешка консумация.

2. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

2.1.	Пшеничното брашно тип “Бяло”, „Добруджа”, „Типово” се произвежда от пшеница, съгласно БДС 602-87 от I, II и II Б група, 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.	вредни – отсъствие
2.2.2.	Зърнени (културни) и увредени зърна не повече от 2,5 процента
2.3.	Пшеничното брашно тип “Бяло”, „Добруджа”, „Типово” се произвежда съгласно технологията на производство по утвърдения стандарт.
2.4.	При технологична необходимост (години с ниско качество на зърното) се допуска влагането на спомагателни вещества: глутен и ензими - неподложени на генетична модификация и органични киселини (аскорбинова, оцетна или



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

	лимонена) до достигане на заложените в стандарта показатели за типове брашна.
2.5.	Не се допуска влагането на оцветители, избелители и консерванти.

3. ПОКАЗАТЕЛИ

Пшеничното брашно тип "Бяло", „Добруджа“, „Типово“ отговаря на следните изисквания, посочени в таблицата:

ПОКАЗАТЕЛИ	ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ		
1. Органолептични			
	“Бяло”	“Добруджа”	“Типово”
1.1. Цвят	Бял със светлокремав оттенък	Бял с кремав оттенък	Жълтосивкав оттенък
1.2. Мирис	Характерен за пшенично брашно–приятен, без мирис на плесен, на запарено или друг несвойствен мирис	Характерен за пшенично брашно–приятен, без мирис на плесен, на запарено или друг несвойствен мирис	Характерен за пшенично брашно–приятен, без мирис на плесен, на запарено или друг несвойствен мирис
1.3. Вкус	Да не се установява неспецифичен, горчив, кисел и друг страничен привкус	Да не се установява неспецифичен, горчив, кисел и друг страничен привкус	Да не се установява неспецифичен, горчив, кисел и друг страничен привкус
1.4. Хрускане	При сдъвкване не се усеща хрускане между зъбите от механични примеси	При сдъвкване не се усеща хрускане между зъбите от механични примеси	При сдъвкване не се усеща хрускане между зъбите от механични примеси



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

2. Физико-химични

	“Бяло”	“Добруджа”	“Типово”
2.1. Влага, в проценти, не повече от:	15,00	15,00	15,00
2.2. Обща пепел, в проценти от сухо вещество, не повече от	0,55	0,75	1,20
2.3. Киселинност по Нойман, в градуси, не повече от	2,00	2,50	4,00
2.4. Мокър глютен, в проценти, не по-малко от	26	26	23
2.5. Отпускане на глутена, в мм – от - до	6-10	6-10	6-10
2.6. Едрина на брашното, в процент, не повече от:			
2.6.1. надсявка на сито 200 µm	-	1,00	3,00
2.6.2. надсявка на сито 180µm	1,00	-	-
2.6.3. надсявка на сито 160 µm	8,00	8,00	15,00
2.7. Вредители	отсъствие	отсъствие	отсъствие
2.8. Алфа амилазна активност като показател „число на падане”, в секунди, - от - до	240-340	240-340	240-340
2.9. Метални примеси	отсъствие	отсъствие	отсъствие

3. Химични замърсители *

	“Бяло”	“Добруджа”	“Типово”
3.1. Съдържание на метали (mg /kg), не повече от:			
3.1.1. олово	0,15	0,15	0,15
3.1.2. кадмий	0,15	0,15	0,15



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

3.2. Микотоксини (µg/kg) брашно, не повече от:			
3.2.1. афлатоксин В1	2,0	2,0	2,0
3.2.2. сума от афлатоксини В1, В2, G1 и G2	4,0	4,0	4,0
3.2.3. зеараленон	75,0	75,0	75,0
3.2.4. охратоксин А	3,0	3,0	3,0
3.2.5. дезоксиниваленон	750	750	750
4. Микробиологични			
	“Бяло”	“Добруджа”	“Типово”
Патогенни микроорганизми**	отсъствие	отсъствие	отсъствие
Забележки:			
*Пшеничното 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 гутен чрез:			
4.3.4.1. ръчен метод - съгласно БДС EN ISO 21415-1:2008			
4.3.4.2. механични приспособления - съгласно БДС EN ISO 21415-2:2008			
4.3.5. Отпускане на глутена – съгласно БДС 754-80/4:2003			
4.3.6. Едрина на брашно - съгласно БДС 754-80/4:2003			
4.3.7. Вредители - съгласно БДС 754-80/4:2003			



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

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

4.4. Съдържание на олово и кадмий – Регламент (ЕО) 333/2007

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

4.5 Микробиологични показатели - БДС EN ISO 6579, БДС EN ISO 6888-1, БДС 15090-80

Забележка: *Прилага се последния стандарт (наредба, регламент) съгласно метода за вземане на проби и за изпитване !

5. ТЕХНОЛОГИЧЕН ПРОЦЕС

5.1. Машини и съоръжения

Производството на пшенично брашно тип Бяло, Добруджа и Типово се извършва с машини и съоръжения отговарящи на изискванията на РЕГЛАМЕНТ 852/2004 (ЕО).

5.2. Технологичен процес:

5.2.1. Подготовка на пшеница 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: ситово-въздушен сепаратор, триор, камъкоотделител и магнитни сепаратори. Следват операциите почистване на повърхността на зърната чрез две шелмашини и дву- или тристепенно кондициониране на пшеницата. Тези операции се провеждат в подготвителното отделение на мелницата.

5.2.2. Смилане - от подготвителното отделение на мелницата, зърнената маса постъпва в млевното отделение, където се извършва смилането ѝ в следния ред:

5.2.2.1. Раздробяване и пресяване в млевно отделение – осъществява се с валцмашини и планзихтери.

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.

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:

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



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

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. Формиране на потоците брашна – осъществява се чрез минимум три шнека, което дава възможност за получаване на брашно "Бяло", "Добруджа", "Типово".

5.2.6. Брашната се подават чрез шнекове, елеватори и пневмотранспортери до съоръженията за съхранение или помещенията за опаковане на готовата продукция.

5.2.7. Влагането на спомагателни материали при необходимост се извършва по време на технологичния процес.

6. ОПАКОВКА И МАРКИРОВКА

6.1. Пшеничното брашно тип „Бяло“, „Добруджа“, „Типово“ е опаковано в нови, чисти, здрави, хартиени или полипропиленови опаковки с нетна маса до 50 kg включително.

6.2. Използваните опаковъчни материали да отговарят на изискванията на Наредба № 3 от 04.06.2007г. и Наредба № 2 от 23.01.2008г. на МЗ.

6.3. Етикетът да съответства на Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните приета с ПМС № 136 от 2000г. На етикета задължително се изписват: наименование, под което се продава продукта; списък на съставките на продукта; срок на трайност - обозначение "използвай преди"; условия на съхранение; нето количество – в случай на предварително опаковани храни; фирма производител; адрес по регистрация на фирмата-производител; адрес на производствената база(Забележка: В случаите когато адреса на фирмата и производствената база са едни и същи, се изписва: „адрес на фирма производител и производствена база"); маркировка, позволяваща идентифициране на партидата, към която принадлежи конкретната опаковка краен продукт; отличителния знак (лого) на Утвърден Стандарт "България".

7. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

7.1. Пшеничното брашно "Бяло", "Добруджа", "Типово" се съхранява в сухи и проветриви помещения.

7.2. Срокът за съхранение на трите типа брашно е както следва:

7.2.1. за брашно „Бяло“ и „Добруджа“ - до 10 месеца от датата на производство;



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

7.2.2. за брашно „Типово“ – до 8 месеца от датата на производство.

7.3. Транспортирането на брашното в насипно и пакетирано състояние се извършва с транспортни средства, съгласно Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и Съвета от 29.04.2004 г. относно хигиената на храните.

8. КОНТРОЛ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

8.1. Входящ контрол

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 БДС 602-87 за изкупуваема пшеница.

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 самоконтрол (ДПП, ДХП и НАССП) на обекта.

8.3. Контрол на готовата продукция

Извършва се за съответствие с точки 6, 7 и 9 от Утвърдения стандарт, съгласно внедрените системи за самоконтрол (ДПП, ДХП и НАССП) на обекта.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Всяка партида от готовата продукция се придружава от декларация за съответствие (свидетелство за качество) по утвърден образец експедиционен документ или търговски документ издадени от фирмата-производител (Приложение 1).



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

БИБЛИОГРАФИЯ

1. ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ (Обн. ДВ бр.90 от 15 октомври 1999год.)
- 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 (приета с ПМС No 136 от 2000 г.; обн.,ДВ,бр.62 от 28 юли 2000 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-МСПД 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.НАРЕДБА № 8 ОТ 16 АПРИЛ 2002ГОД. ЗА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ ПОЛЗВАНЕ НА ДОБАВКИ В ХРАНИТЕ (Обн. ДВ. бр. 44 от 29 април 2002г.) И РЕГЛАМЕНТ(ЕО) № 1333/2008




МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
 ☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

Приложение 1

Образец "Декларация за съответствие към УС "България" № 01/2011"

 <p>Утвърден Стандарт България</p>	УТВЪРДЕН СТАНДАРТ "БЪЛГАРИЯ"	<p>УС №01/2011</p>										
	Брашно											
<p>Фирма производител: адрес, тел:.....</p> <p>Производствена база: адрес</p> <p align="center">Декларация за съответствие №...../.....год</p> <p>Декларирам, че брашно:, съответства на УС "България" №...../2011.</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 style="width: 50%;">Цвят</td> <td style="width: 50%;">ДМГ.....%</td> </tr> <tr> <td>Мирис</td> <td>ОГ.....мм</td> </tr> <tr> <td>Вкус</td> <td>Надсявка на сито 200.....%</td> </tr> <tr> <td>Хрускане</td> <td>Надсявка на сито 180.....%</td> </tr> <tr> <td>Влага..... %</td> <td>Надсявка на сито 160:.....%</td> </tr> </table> <p>Число на падане:..... сек.</p> <p>Показатели киселинност и обща пепел отговарят на УС, съгласно вътрешномониторингова програма.</p> <p>Извършил окачествяването :..... дата:..... (подпис и фамилия)</p>			Цвят	ДМГ.....%	Мирис	ОГ.....мм	Вкус	Надсявка на сито 200.....%	Хрускане	Надсявка на сито 180.....%	Влага..... %	Надсявка на сито 160:.....%
Цвят	ДМГ.....%											
Мирис	ОГ.....мм											
Вкус	Надсявка на сито 200.....%											
Хрускане	Надсявка на сито 180.....%											
Влага..... %	Надсявка на сито 160:.....%											