

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 16-б став (4) од Законот за квалитетот на земјоделските производи („Службен весник на Република Македонија“ бр.140/10, 53/11, 55/12 и 106/13) министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство донесе

ПРАВИЛНИК ЗА МИНИМАЛНИТЕ УСЛОВИ ЗА СТАВАЊЕ ВО ПРОМЕТ, КВАЛИТЕТОТ И ТИПОВИТЕ НА БРАШНО, НАЧИНОТ И МЕТОДИТЕ НА ЗЕМАЊЕ НА МОСТРИ, КАКО И МЕТОДИТЕ ЗА АНАЛИЗА НА А КВАЛИТЕТОТ НА БРАШНОТО

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат минималните услови за ставање во промет, квалитетот и типовите на брашно, начинот и методите на земање на мостри, како и методите за анализа на квалитетот на брашното.

Член 2

Поимите употребени во овој правилник го имаат следното значење:

- 1) Тип на брашно е брашно кое се добива со множење на содржината на пепел во брашното (заокружено на втора децимала на број 5 или 0) со бројот 100.
- 2) Наменско брашно е мелнички производ со посебни карактеристики, кое според квалитетот ги исполнува специфичните барања за определени финални производи и може да биде од сите типови брашно.

Член 3

Класификацијата, категоризацијата и називите на типовите брашно треба да бидат во согласност со одредбите од овој правилник, Правилникот за начинот на означување на храната и Законот за заштита на потрошувачи.

Член 4

- (1) Брашното односно наменското брашно што се пушта во промет треба да има карактеристична боја, мирис и вкус својствен на брашно, односно не треба да има никаков туѓ мирис и вкус и не треба да содржи други состојки од било каков вид.
- (2) Релативната влага во брашното, односно наменското брашно што се пушта во промет не смее да биде поголема од 15%.

Член 5

Пченичното брашно се категоризира во следните типови:

- 1) Пченично брашно тип - 400;
- 2) Пченично брашно тип - 500;
- 3) Пченично брашно тип - 850;
- 4) Интегрално пченично брашно (пченично брашно од цело зрно) и

5) Пченично дурум брашно.

Член 6

Пченичното брашно тип – 400 треба да ги има следните својства:

- минерални материи (пепел) до 0,45% мм и
- степен на киселост до 2,5.

Член 7

Пченично брашно Тип – 500 треба да ги има следните својства:

- минерални материи (пепел) од 0,46% до 0,55% мм и
- степен на киселост до 3,0.

Член 8

Пченично брашно тип – 850 треба да ги има следните својства:

- минерални материи (пепел) од 0,80 до 0,90% мм и
- степен на киселост до 3,2.

Член 9

Интегрално пченично брашно (пченично брашно од цело зрно) треба да ги има следните својства:

- минерални материи (пепел) најмногу до 2,0% мм и
- степен на киселост до 4,0.

Член 10

Пченично дурум брашно треба да ги има следните својства:

- минерални материи (пепел) најмногу до 2,0 мм % и
- степен на киселост најмногу до 3,5.

Член 11

Содржината на влажен глутен во составот на пченичното брашно, односно наменското брашно, треба да изнесува:

- за 2013 година - 20% и
- за 2014 година - 23%.

Член 12

Рженото брашно се категоризира во следните типови:

- 1) Ржено брашно тип 750 и
- 2) Ржено брашно тип 950.

Член 13

Рженото брашно тип – 750 треба да ги има следните својства:

- минерални материи (пепел) од 0,70 до 0,80% и

- степен на киселост до 3,0.

Член 14

Рженото брашно тип – 950 треба да ги има следните својства:

- минерални материи (пепел) од 0,90 до 1,0% мм и
- степен на киселост до 3,5.

Член 15

Пченкарното брашно треба да ги има следните својства:

- содржина на масти изразена во сува материја најмногу 3,0% мм и
- степен на киселост најмногу до 4.

Член 16

(1) Земањето на мостри се врши во производство – на производствени партии или на дел од производствените партии и во услови на промет - на амбалажните единици односно на пратката.

(2) Мострите кои се земаат за лабораториски анализи на квалитетот на брашното, односно наменското брашно се земаат од операторот со брашно или лице определено од негова страна.

(3) Приборот, садовите, амбалажата и уредите (сонди, рачни лопатки и сл.) што се користат за земање на примероци треба да бидат со соодветна големина и зафатнина, чисти, суви и од материјал што не влијае врз квалитетот на примерокот кој го имал во време на земањето на истиот.

(4) Начинот на земање мостри се врши согласно Правилникот за начините на земањето мостри од храна.

Член 17

Земањето на примероците заради вршење анализа на брашното се врши според методите МКС EN ISO 24333 и МКС EN ISO 24333/АС.

Член 18

При анализа на брашното се користат следните методи:

а) стандарден метод за одредување на органолептички својства на брашното, кој е даден во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник;

б) метод за одредување на количината на вода во брашното (рутински метод) МКС EN ISO 712 или методот што се заснова на инфрацрвена технологија;

в) метод за одредување на количината на пепел МКС EN ISO 2171 во мелничките производи (во брашното) или методот што се заснова на инфрацрвена технологија;

г) метод за одредување на киселинскиот степен во брашното кој е даден во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник.

Член 19

Со денот на влегувањето во сила на овој правилник престануваат да се применуваат одредбит е од Правилникот за методите на физичките и хемиските анализи за контрола на квалитетот на житата, мелничките и пекарските производи, тестенините и брзо смрзнатите теста („Службен лист на СФРЈ“ бр.74/1988) кои се однесуваат на начинот на земање примероци и методите за анализа на мелничките производи (брашно) и престанува да важи Правилникот за квалитет на пченично брашно („Службен весник на Република Македонија“ бр.175/2011 и 31/2012).

Член 20

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр.02-346/5
17 јануари 2014 година
Скопје

Министер за земјоделство,
шумарство и водостопанство,
Љупчо Димовски, с.р.

Прилог 1

Стандарден метод за определување на органолептички својства на брашното

Принципот се заснова врз органолептичкото испитување на мирисот, вкусот и бојата на брашното.

Постапка за определување на мирис

Околу 100 g чисто брашно се прекрупува во наполно чиста лабораториска мелница, која е без мирис. Во чаша со зафатнина од 150 ml се одмерува 20 g брашно и се прелева со 100 ml вода загреана на температура од 60°C. Суспензијата се хомогенизира со стаклено стапче и веднаш се оценува присуството на туѓ мирис. Ако тројца од пет оценувачи забележат некој туѓ мирис, се смета дека тој мирис е утврден.

Туѓиот мирис може да биде мирис на нем, мирис на штетници, мирис на мувла, кисел мирис, мирис на вриење, мирис на чад, мирис на сулфур и друго.

Сите наведени мириси можат да бидат со различен интензитет и тоа: слабо изразени, изразени и доста изразени.

Постапка за определување на вкусот

Околу 20 g исчистено жито се одмерува и се сомелува во иста лабораториска мелница која е без мирис. Два грама од сомеленото жито се соџвакува и се оценува својственоста. Својствен вкус е благ и најчесто неутрален вкус, додека расипаното брашно има кисел, горчлив или мувлив вкус.

Прилог 2

Метод за одредување на киселинскиот степен во брашното

Принципот се заснова врз титрација во 67%-ен етанол на растворливи соединенија (што даваат кисела реакција) со помош на натриумхидроксид, со фенолфталеин како индикатор. Се применува при определување на киселинскиот степен во мелничките производи, односно во брашно.

Апарати и прибор

Се користат следните апарати и прибор:

- 1) лабораториска чаша, со зафатнина од 100 ml;
- 2) пипети, со зафатнина од 50 ml и 25 ml;
- 3) стаклена инка, со пречник од 10 cm;
- 4) саатно стакло;
- 5) конусна (Ерленмаер) тиквичка, со зафатнина од 100 ml;
- 6) филтрир-хартија;
- 7) бирета, со зафатнина од 25 ml.

Реагенси

Како реагенси се користат:

- 1) Раствор на натриумхидроксид $c(\text{NaOH}) = 0,1 \text{ mol/l}$: (се растворува 4 g NaOH во одмерен сад со зафатнина од 1 l и се дополнува со вода до ознаката);
- 2) 3%-ен раствор на фенолфталеин во етанол: 3 g фенолфталеин се растворува во мала количина 96%-ен етанол до 100 g се дополнува со 96%-ниот етанол. Растворот се процедува;
- 3) 67 зафатнински проценти на етанол неутрализиран спрема фенолфталеин ($p_{20} = 0,893 \text{ g/ml}$): се мери 69,8 ml 96 зафатнински проценти етанол и се додава 30,2 ml вода.

Постапка

Се мери 10 g брашно (или прекрупа со големина на честичките што поминуваат низ ситото со отвори од 1 mm), се измеша во чаша со зафатнина од 100 ml со 50 ml 67%-ен етанол на собна температура и се покрива со саатно стакло. Содржината на чашата интензивно се матка 5 min. Потоа се филтрира преку набрчкана филтрир-хартија. За време на филтрирањето чашата е покриена со саатно стакло за да се спречи испарувањето на етанолот. Потоа се одмерува 25 ml филтрат, се пренесува во конусна тиквичка со зафатнина од 100 ml, се

додаваат 3 капки 3%-ен раствор на фенолфталеин и се титрира со 0,1 mol раствор од (NaOH)/l до јасно изразена црвеникава боја.

Пресметување

Киселоста се изразува како киселински степен, што го означува бројот на милилитрите 1 mol (NaOH)/l потребни за неутрализација на слободните масни киселини во 100 g брашно, односно прекрупа и се пресметува по следната формула:

$$\text{киселински степен} = \frac{a \cdot c \cdot 100}{p}$$

p

каде што е:

a - број на потрошените милилитри 0,1 mol (NaOH)/l за неутрализација;

c - концентрација на употребениот раствор на NaOH изразена во моларитет по 1 литар;

p - количина на мострата, во грамови, што се наоѓа во 25 ml филтрат.

Повторливост

Дозволените отстапувања помеѓу две определувања, што паралелно или едноподруго ги извршил ист аналитичар ако киселинскиот степен е до 3, можат да изнесуваат до 0,2 единици, а ако киселинскиот степен е поголем од 3 до 0,3 единици.