

## Tłumaczenie zwykłe z j. arabskiego

*[pierwsza strona dokumentu w j. angielskim]*

*[druga strona dokumentu]*

„mim” „qaf” „lam” *[litery alfabetu arabskiego będące skrótem od nazwy organu – przyp. tłum.]*

177: 2015

Państwo Libia

Narodowe Centrum Specyfikacji i Normalizacji

*[logotyp z napisem:]*

Ministerstwo Planowania

Narodowe Centrum Specyfikacji i Normalizacji

## Mąka pszenna

Pierwsze wydanie 2015

© LNCSM 2015

*[strona trzecia]*

„mim” „qaf” „lam” 177: 2015

### Spis treści

	<b>Pozycja</b>	<b>Strona</b>
-	Wstęp	-
1-	Sektor	1
2-	Definicje	1
3-	Wymogi standardowe	2
4-	Wymogi sanitarne	3
5-	Pakowanie, transport i magazynowanie	4
6-	Metody pobierania próbek	4
7-	Metody badania i testowania	4
8-	Dane objaśniające	5
9-	Terminy techniczne	6
10-	Odniesienia	7
11-	Organy uczestniczące w przygotowaniu niniejszej specyfikacji	7

[strona czwarta]

„mim” „qaf” „lam” 177: 2015

## **Wstęp**

Specjalistyczna Komisja Techniczna ds. Sektora Zbóż i Roślin Strączkowych powołana na podstawie decyzji pana/ Dyrektora Generalnego Narodowego Centrum Specyfikacji i Normalizacji numer (71) z roku 2013 zaktualizowała niniejszą specyfikację, tym samym unieważniając libijską standardową specyfikację dot. mąki pszennej numer (177) z roku 2006 i zastępując ją niniejszą standardową specyfikacją.

Niniejsza standardowa specyfikacja została zatwierdzona przez Wysoką Komisję ww. Centrum na podstawie decyzji numer (1) z roku 2015.

[strona piąta]

„mim” „qaf” „lam” 177: 2015

### **1 – Sektor:**

Niniejsza libijska standardowa specyfikacja dotyczy wymogów, które powinna spełniać mąka pszenna przygotowana z jednego z rodzajów pszenicy mącznej lub ich mieszanki, odpowiednia do spożycia przez ludzi.

### **2 - Definicje:**

#### **1-2 Mąka pszenna:**

mąka powstała w wyniku zmielenia i przesiania ziaren pszenicy z gatunku *Triticum aestivum* lub *Triticum compactum* Host, lub jakichkolwiek innych gatunków stosowanych do produkcji mąki, także ich mieszanek, zgodnie z uznanymi metodami produkcji.

#### **2-2 Współczynnik absorpcji wody:**

Zdolność mąki do absorpcji ilości wody w celu stworzenia ciasta liczona jako procent przy użyciu farinografu.

#### **3-2 Liczba opadania:**

Czas (w sekundach) konieczny do obsługi w konkretny sposób wiskozymetru oraz jego opadania w wodnej, gorącej zawieszynie mąki, zmieniającej się z galaretowatej w płynną w celu oceny aktywności enzymów amylazy.

#### **4-2 Sprężystość ciasta:**

Naturalna właściwość oznaczająca elastyczność ciasta, oceniana przy pomocy ekstensografu.

#### **5-2 Test alweografem:**

Rejestrowanie odporności ciasta na ciśnienie powietrza poprzez jego pęcznienie, co ocenia się na podstawie wyliczenia siły, rozciągania i spójności ciasta.

#### **1-5-2 Siła ciasta:**

- Siła konieczna do nadmuchania kuli ciasta, wyrażana najwyższym wzrostem krzywej w mililitrach.
- 2-5-2** Rozciągliwość ciasta:  
Zdolność kuli ciasta do rozciągania przed pęknięciem, wyrażana długością krzywej w mililitrach.
- 3-5-2** Współczynnik siły do rozciągliwości:  
Równowaga pomiędzy siłą a rozciągliwością kuli ciasta.
- 4-5-2** Spójność ciasta (siła wypieku):  
Powierzchnia pod krzywą wyrażana w dżulach.
- 6-2** Mokry gluten:  
Masa pozostała po przemyciu ciasta ręcznie lub za pomocą urządzenia do przemywania glutenu, oceniana jako procent mokrego glutenu.
- 7-2** Test Zeleny'ego:  
Pomiar stopnia sedymentacji wynikający z zawiesiny mąki w roztworze kwasu mlekowego w mililitrach po upływie określonego czasu.

1

[strona szósta]

„mim” „qaf” „lam” 177: 2015

### **3 – Wymogi standardowe**

Mąka powinna spełniać następujące wymogi:

- 1-3 Być produktem uzyskanym ze zmielenia w pełni dojrzałych i czystych ziaren pszenicy, wolnych od chorób, bez ziaren traw czy innych roślin uprawnych.
- 2-3 Nie może być produktem uzyskanym z ziaren modyfikowanych genetycznie.
- 3-3 Kolor, zapach i smak pszenicy muszą być naturalne.
- 4-3 Nie może mieć grudek.
- 5-3 Nie może być zjełczała.
- 6-3 Musi być pozbawiona żywych i martwych insektów oraz pajęczaków i ich larw, jak również ich części oraz pozostałości po gryzoniach.
- 7-3 Procent mąki przesianej przez sito o oczkach 220 mikronów nie może być mniejszy niż 97%.
- 8-3 Nie zezwala się na dodawanie jakichkolwiek substancji do mąki z wyjątkiem zmielonej pszenicy.
- 9-3 Procent wilgotności nie może przekraczać 14.0%.
- 10-3 Współczynnik absorpcji wody mierzony przy pomocy farinografu nie może być mniejszy niż 55%, a czas stabilności mąki krótszy niż 10 minut w mące chlebowej.
- 11-3 Wskaźnik sedymentacji (odczyt z testu Zeleny'ego) nie może być niższy niż 25 mililitrów.
- 12-3 Kwasowość oceniana jako kwas siarkowy nie może przekraczać 0.1% na podstawie wagi suchej.
- 13-3 Klasyfikacja mąki:  
Klasyfikację mąki przedstawiono w poniższej tabeli:

Typ / Wymogi	Mąka do ciast i naleśników	Mąka chlebowa	Mąka do pieczenia
Białko (N* x 5.7) na podstawie wagi suchej	Min. 10.0%	Min. 10.5%	Maks. 10.0%
Gluten mokry	Min. 22%	Min. 25%	Maks. 22%
Popiół na podstawie wagi suchej	Maks. 0.50%	Maks. 0.65	Maks. 0.50
Liczba opadania (FN)	Minimum na każdą sekundę 220	Minimum na każdą sekundę 220	Minimum na każdą sekundę 220
Spójność ciasta (w-Value)	-	Min. 170 x 10 <sup>-4</sup> dżula	-
(P/I Ratio)	-	0.7 do 1.0 mm	-

\*azot całkowity

2

[strona siódma]

„mim” „qaf” „lam” 177: 2015

#### 4- Wymogi sanitarne:

Mąka powinna spełniać następujące wymogi sanitarne:

- 1-4 Przygotowanie mąki zgodnie z ogólnymi zasadami i wymaganiami sanitarnymi dot. higieny żywności, a ponadto instrukcjami wydanymi przez właściwe organy sanitarne.
- 2-4 Ilość pozostałości pestycydów<sup>(1)</sup> nie może przekraczać limitów zaznaczonych w poniższej tabeli:

Nazwa pestycydów	Części na milion
BIFENTHRIN	0.2
BIORESMETHRIN	1.0
CARBARYL	0.2
GHLORMEQUAT	2.0
CHLORPYRIFOS	0.1
CHLORPYRIFOS-METHYL	2.0
DELTAMETURIN	0.3
DICHLORVOS	1.0
DIQUAT	0.5
FENLTROTHION	2.0
FENVALFRATE	0.2
GLYPHOSATE	0.5
IMIDACLOPRID	0.03
MALATHION	2.0

METHOPRENE	2.0
PERMBIHRIN	0.5
PIPERONYL BUTOXIDE	10.0
PIRIMIPHOS-METHYLI	2.0
PHOSPLHNE (PH3)	0.1

(1) Bierze się pod uwagę wszelkie zmiany i rekomendacje wydane w szczególności przez Komisję Kodeksu Żywnościowego

- 3-4 Produkt musi być pozbawiony wszelkich cząstek radioaktywnych alfa ( $\alpha$ ) i beta ( $\beta$ ), ameryku 241, plutonu 238 i 239 oraz strontu 90, a dla izotopów cezu 134 i 137 ilość substancji radioaktywnych nie może przekraczać 30 Bq / kg.
- 4-4 Ilość ochratoksyny A nie może przekraczać 3  $\mu\text{g}/\text{kg}$ .
- 5-4 Ilość womitoksyny nie może przekraczać 500  $\mu\text{g}/\text{kg}$ .
- 6-4 Całkowita ilość aflatoksyn ( $B_1 + B_2 + G_1 + G_2$ ) nie może przekraczać 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$ , równocześnie ilość toksyny  $B_1$  nie może przekraczać 2  $\mu\text{g}/\text{kg}$ .
- 7-4 Ilość dioksyny nie może przekraczać 0.2  $\text{ng}/\text{kg}$ .
- 8-4 Ilość zanieczyszczeń metalami ciężkimi nie może przekraczać limitów zamieszonych w poniższej tabeli:

Pierwiastek	Limity (części na milion)
Ołów	0.20
Kadm	0.20

3

[strona ósma]

„mim” „qaf” „lam” 177: 2015

## 5 - Pakowanie, transport i magazynowanie:

- 1-1-5 Mąkę należy pakować w odpowiednie opakowania – nowe, czyste, bez obcych zapachów, zabezpieczone zamknięciem, wyprodukowane z polipropylenu, bawełny, ich mieszanki lub papieru; wszystkie one powinny być w szczególności zgodne z zatwierdzonymi standardowymi specyfikacjami.
- 2-1-5 W produkcji opakowań nie można używać materiałów z recyklingu.
- 3-1-5 Zwykle przenoszenie, transport i poprawne magazynowanie nie powinno wpływać na opakowania.

### 2-5 Transport:

- 1-2-5 Środki transportu mąki paczkowanej lub sypkiej powinny być odpowiednie dla zabezpieczenia jej przed zmianami pogodowymi, insektami, gryzoniami oraz zanieczyszczeniem.
- 2-2-5 Środki transportu powinny być czyste, pozbawione pozostałości chemicznych, trujących lub szkodliwych dla zdrowia.

### 3-5 Magazynowanie:

1-3-5 Mąkę należy przechowywać zgodnie z podstawowymi zasadami poprawnego magazynowania dot. temperatury, stopnia wilgoci, przestrzeni i wysokości oraz z dala od wszelkich źródeł zanieczyszczeń.

**6 - Metody pobierania próbek:**

Stosowanie metody ISO numer (ISO24333:2009) dot. pobierania próbek ziaren zbóż i przetworów zbożowych lub specyfikacji zatwierdzonej przez Narodowe Centrum Specyfikacji i Normalizacji.

**7 - Metody badania i testowania:**

Stosowanie metod badania i testowania zgodnie z poniższą tabelą, którą zatwierdziło Narodowe Centrum Specyfikacji i Normalizacji:

Pozycja	Test	Norma ISO
1-3	Nieczystości	ISO 605:2001
2-3	Modyfikacja genetyczna	ISO 24276:2006
3-3	Obce zapachy	ISO 605:2001
6-3	Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego	ISO 11050:1993
9-3	Wilgotność	ISO 712:2009
10-3	Absorpcja wody (przy użyciu farinografu)	ISO 5530-1:2013
11-3	Wskaźnik sedymentacji (Zeleny'ego)	ISO 5529:2007
12-3	Kwasowość	ISO 7305:2013
13-3	Białko (zawartość azotu)	ISO 20483:2013
13-3	Mokry gluten ręcznie	ISO 21415-1:2006
13-3	Mokry gluten mechanicznie	ISO 21415-2:2006
13-3	Popiół	ISO 2171:2007
13-3	Liczba opadania (Hagberg)	ISO 3093:2009
13-3	Spójność ciasta	ISO 27971:2008
4-4	Ochratoksyna A	ISO 15141-1:1998 ISO 15141-2:1998
5-4	Womitoksyna	BS EN 15891:2010
6-4	Aflatoksyna	ISO 16050:2003

4

[strona dziewiąta]

„mim” „qaf” „lam” 177: 2015

**8 - Dane objaśniające**

Aby nie naruszyć zapisów libijskiej standardowej specyfikacji numer (53) z roku 2003 dot. danych objaśniających na opakowaniach i pudełkach produktów spożywczych i pasz wraz ze zmianami, należy wyraźnie zapisać poniższe informacje:

1-8 Opakowania:

1-1-8 Nazwę produktu, jego typ i użytkowanie.

2-1-8 Nazwę źródła lub producenta i znak towarowy.

- 3-1-8 Kraj produkcji.
- 4-1-8 Numer partii.
- 5-1-8 Wagę netto w międzynarodowej jednostce.
- 6-1-8 Datę produkcji i ważności od 10 do 12 miesięcy.
- 7-1-8 Warunki przechowywania pod kątem temperatury i stopnia wilgoci.
- 8-1-8 Można wpisać numer umowy i / lub akredytacji.
- 9-1-8 W przypadku stosowania opakowań metalowych lub plastikowych okres ważności nie może być dłuższy niż 12 miesięcy.
- 2-8 W przypadku mąki sypkiej załącza się zaświadczenie z objaśnieniem zawierające wszystkie informacje wymienione w punktach 1 – 8.

5

*[strona dziesiąta]*

## **9 - Terminy techniczne**

Test alweografem

Test Zeleny'ego

Aflatoksyna

Ameryk 241

Ochratoksyna

Białko

Pozostałości pestycydów

Pluton 238

Pluton 239

Spójność ciasta (siła pieczywa)

Jelczenie

Rozciągliwość ciasta

Mokry gluten

Kwasowość

Wilgotność

Numer partii

Liczba opadania

Popiół

Stront 90

Cez 134

Cez 137

Womitoksyna

Siła ciasta

Surowiec

Obca substancja

Związek dioksyny

Związek podobny do dioksyny

Sprężystość

Współczynnik siły do rozciągania

[strona jedenasta]

„mim” „qaf” „lam” 177: 2015

**10 - Odniesienia:**

1-10 Odniesienia arabskie:

1-1-10 Libijska standardowa specyfikacja numer 177 / 2006 dla mąki pszennej.

2-1-10 Libijska standardowa specyfikacja numer 231 / 2005 dla pszenicy mącznej.

3-1-10 Libijska standardowa specyfikacja numer 53 / 2003 dla danych objaśniających na opakowaniach i pudełkach produktów spożywczych i pasz.

4-1-10 Egipska standardowa specyfikacja numer 1251 – 1991 mąka pszenna oraz jej różne ekstrakty, częściowo zmieniona (1992- 1993 – 1995)

2 – 10 Odniesienia zagraniczne:

[lista w j. angielskim]

**11- Organy uczestniczące w aktualizacji niniejszej specyfikacji**

1-11 Narodowe Centrum Specyfikacji i Normalizacji w Bengazi

2-11 Centrum Nadzoru nad Żywnością i Lekami

3-11 Uniwersytet Omar Al-Mukhtar / Wydział Rolnictwa, Katedra Nauk o Żywności

4-11 Spółka Młynów Państwowych Bengazi

---

[uwagi tłumacza zapisano kursywą w nawiasach kwadratowych]