

постановление Правительства Кыргызской Республики  
от 16 августа 2012 года  
«Об утверждении технического регламента  
«О безопасности обогащенной муки».

## **Технический регламент «О безопасности обогащенной муки»**

### **Глава 1. Общие положения**

1. Настоящий Технический регламент «О безопасности обогащенной муки» (далее - Технический регламент) применяется в целях обеспечения защиты жизни и здоровья людей при употреблении обогащенной муки, а также предупреждения действий со стороны производителей и распространителей обогащенной муки, вводящих в заблуждение потребителей.

2. Действие настоящего Технического регламента распространяется на следующие объекты технического регулирования: обогащенная мука хлебопекарная высшего и первого сортов из пшеницы; процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации обогащенной муки.

3. Для целей настоящего Технического регламента используются нижеследующие определения:

**анализ рисков** – процесс сбора и оценки информации о рисках и условиях, приводящих к их возникновению, чтобы принять решение, какие из этих рисков могут повлиять на безопасность обогащенной муки и отразить их в плане системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;

**вредные примеси** - примеси растительного происхождения, опасные для здоровья человека и животных;

**влажность** – содержание влаги в процентах к общей массе обогащенной муки;

**вредители** - амбарные вредители, животные, повреждающие и уничтожающие зерно и зернопродукты при хранении и перевозках;

**зараженность вредителями** - наличие в обогащенной муке живых вредителей - насекомых или клещей;

**загрязненность вредителями** - наличие в обогащенной муке мертвых вредителей, их фрагментов и продуктов жизнедеятельности;

**изготовитель и или (продавец)** – юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющие от своего имени производство и реализацию обогащенной муки и ответственные за ее соответствие требованиям безопасности настоящего Технического регламента;

**картофельная болезнь** - болезнь, вызванная аэробными споровыми бактериями и характеризующаяся наличием специфического неприятного запаха и (или) слизистых нитей в мякише хлеба;

**количественный анализ** – комплекс технических испытаний обогащенной муки по определению количественного значения ее показателей безопасности, проводимый аккредитованной испытательной лабораторией (центром) независимо от форм собственности;

**критическая контрольная точка** – производственная стадия, на которой применяют контроль, обеспечивающий предотвращение или исключение угрозы безопасности обогащенной муки, или снижение ее до приемлемого уровня;

**металломагнитная примесь** - примесь, обладающая свойством притягиваться к магниту;

**минеральная примесь** - примесь минерального происхождения;

**мука** – тонкодисперсный продукт с размером частиц от 0,14 мм, полученный путем измельчения зерна и предназначенный для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и мучных изделий;

**норма витаминно-минеральной или минеральной добавки** - установленное количество многокомпонентной смеси витаминов и микроэлементов, добавляемых в муку в целях ее обогащения;

**норматив обогащенной муки** - регламентирующий нормативный документ, который устанавливает обязательное количество витаминов и микроэлементов в мг на 1 кг муки;

**обеззараживание** - уничтожение вредителей, возбудителей болезней, насекомых, грызунов с помощью физических, химических, биологических средств;

**партия** - количество обогащенной муки, предназначенной к одновременной приемке, отгрузке или хранению;

**потребитель обогащенной муки** - физическое лицо, приобретающее и использующее продукцию исключительно для личных целей (бытовых нужд, не связанных с извлечением прибыли), или организация/лицо, получающее продукцию в целях последующей реализации или распределения;

**распространители обогащенной муки** - физические лица, а также юридические лица независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, осуществляющие ввоз или реализацию обогащенной муки;

**реализация** - передача права собственности на обогащенную муку на возмездной основе;

**система менеджмента безопасности пищевых продуктов** – система, которая определяет, оценивает и контролирует риски, влияющие на безопасность обогащенной муки;

**условия хранения** - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и

правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присутствующих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности;

**утилизация** – использование муки, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента в целях, отличных от целей, для которых продукция предназначена и в которых обычно используется, либо уничтожение непригодной к использованию по назначению продукции.

## **Глава 2. Идентификация обогащенной муки**

4. Идентификацию обогащенной муки проводят в целях:

1) обеспечения прав потребителей на обоснованный выбор продукции с учетом достоверной информации о ней;

2) защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (продавца);

3) установления соответствия обогащенной муки, в том числе и ее наименования, требованиям настоящего Технического регламента;

4) оценки соответствия обогащенной муки сведениям, заявляемым изготовителем (продавцом).

5. Идентификация обогащенной муки проводится заявителем, в случаях:

- установления принадлежности обогащенной муки к числу объектов технического регулирования. Идентификацию проводят путем визуального сравнения информации на потребительской упаковке или указанной в сопроводительной документации с учетом признаков, раскрываемых в определениях, содержащихся в пункте 3 настоящего Технического регламента и в соответствующих стандартах;

- недостаточности или недостоверности информации для идентификации продукции. Идентификацию проводят по органолептическим и физико-химическим показателям, указанным в стандартах и технологической документации.

7. Требования стандартов по отбору проб, правилам и методам испытаний и измерений на обогащенную муку, а также процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации обогащенной муки применяются в соответствии с законодательством Кыргызской Республики и не должны противоречить требованиям настоящего Технического регламента.

## **Глава 3. Требования к безопасности обогащенной муки**

8. Обогащенная мука по своим показателям не должна превышать допустимые уровни по содержанию химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для жизни или здоровья нынешнего и будущих поколений.

Обогащенная мука по требованиям безопасности должна соответствовать положениям, изложенным в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

9. Показатели безопасности обогащенной муки по запаху и вкусу, наличию минеральной примеси, содержанию металломагнитной примеси, влажности, зараженности, загрязненности и картофельной болезни должны соответствовать требованиям, изложенным в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

10. Обогащение не должно ухудшать потребительские свойства продуктов, уменьшать содержание и усвояемость других содержащихся в них пищевых веществ и (или) оказывать влияние на их безопасность.

Обогащенная мука не должна иметь посторонних запахов, привкусов, включений.

11. Витаминно-минеральные или минеральные добавки, используемые для обогащения муки, должны соответствовать национальным стандартам Кыргызской Республики. Содержание витаминов и минеральных добавок в муке, обогащенной микронутриентами, утверждается уполномоченным государственным органом Кыргызской Республики в области здравоохранения.

12. Количество микронутриентов, вносимых в продукцию, должно сохраняться в обогащенном продукте в течение срока его хранения.

13. Маркировка включает в себя обязательное нанесение слова «Обогащенная», которое выделяется крупным шрифтом с одновременным нанесением логотипа «Байытылган», с указанием наименования внесенных микронутриентов, рекомендаций и предупредительных надписей по ее применению для отдельных групп населения.

#### **Глава 4. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации обогащенной муки**

14. Изготовитель обогащенной муки обеспечивает пожарную, санитарно-эпидемиологическую и экологическую безопасность эксплуатации производственных зданий и сооружений, оборудования и территорий в соответствии с законодательством Кыргызской Республики и требованиями настоящего Технического регламента.

15. Процессы производства обогащенной муки должны обеспечивать устранение или доведение до безопасного уровня следующих рисков:

- загрязнение продуктов микотоксинами;
- заражение вредителями;

- загрязнение мертвыми вредителями или посторонними включениями;
- превышение допустимых норм содержания минеральной примеси;
- превышение допустимых норм содержания металломагнитной примеси;
- превышение норм содержания вредной примеси;
- превышение норм содержания влажности;
- развития картофельной болезни хлеба.

16. Указанные в пункте 15 настоящего Технического регламента риски должны устраняться или доводиться до безопасного уровня технологическими процессами и (или) приёмами, предусматриваемыми при проектировании, строительстве, осуществляться при эксплуатации мельничных предприятий.

При обнаружении живых вредителей в обогатенной муке должны осуществляться просеивание на сепараторах и отсевах, а также газация заражённой обогатенной муки.

17. Металломагнитная примесь должна извлекаться из обогатенной муки магнитными сепараторами и магнитными колонками, устанавливаемыми перед упаковыванием обогатенной муки.

18. Предотвращение загрязнения обогатенной муки спорными бактериями, вызывающими картофельную болезнь хлеба, должно производиться за счет обеспечения оптимального температурного и влажностного режимов хранения и соблюдении графика мойки оборудования.

19. Обеспечение безопасности обогатенной муки при ее производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации основывается на следующих принципах:

- определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий и рецептур производства обогатенной муки осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений технологии, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность обогатенной муки;
- осуществление контроля за безопасностью обогатенной муки средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- осуществление контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, а также контроля за обогатенной мукой на этапах технологического процесса и готовой продукции;
- осуществление контроля за функционированием технологического оборудования;
- ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях;
- выбор графиков и режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции производственных помещений;

- обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены на каждом этапе и участке технологического процесса;
- определение ответственности и полномочий персонала, участвующего в производстве и его управлении.

20. Реализация принципов осуществляется путем выбора системы управления и обеспечения безопасности выпускаемой обогащенной муки.

21. Технологическое оборудование, инвентарь, контактирующие с сырьем, микронутриентами и обогащенной мукой должны:

- быть произведены из материалов, разрешенных для применения с данным видом продукции;
- быть установлены таким образом, чтобы к ним был обеспечен свободный доступ для осуществления их ремонта;
- легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения обогащенной муки.

22. Условия хранения обогащенной муки должны обеспечивать устранение или существенное снижение следующих рисков:

- заражение вредителями;
- загрязнение мертвыми вредителями или посторонними включениями;
- превышение норм содержания влажности обогащенной муки;
- загрязнение продуктами жизнедеятельности вредителей;
- самосогревание.

23. Обогащенная мука должна храниться в специально выделенных, оборудованных для этого складах, насыпью - в бункерах, затаренная в упаковку - в штабелях на поддонах. Обогащенная мука, расфасованная в мелкую тару, хранится в транспортной таре. Между штабелями выдерживаются расстояния для осуществления контроля обогащенной муки и отгрузки на автомобильный, железнодорожный транспорт.

24. Склад хранения обогащенной муки должен быть сухим, проветриваемым, чистым, без посторонних запахов, защищен от проникновения осадков, насекомых и птиц.

В складах для хранения обогащенной муки должны регулярно проводиться механическая очистка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

Размещение обогащенной муки в складах вместе с зерном, отходами, отрубями, комбикормами или тарой, а также просеивание и перетаривание обогащенной муки, очистка тары в складах, где хранится обогащенная мука, запрещается.

25. Срок годности обогащенной муки с учетом условий ее хранения устанавливает изготовитель по согласованию с уполномоченным органом по здравоохранению Кыргызской Республики.

26. Безопасность обогащенной муки при хранении должна контролироваться по установленному изготовителем порядку

по показателям температуры помещения, влажности, запаху и вкусу, зараженности вредителями и картофельной болезнью хлеба.

27. Перевозка обогатченной муки осуществляется автомобильным, железнодорожным транспортом тарным способом.

Муковозы и контейнеры должны быть сухими, чистыми, не содержать посторонних запахов и вредителей, защищены от проникновения в них влаги и пыли.

28. Перевозка расфасованной обогатченной муки осуществляется в транспортной таре всеми видами грузового транспорта, обеспечивающего сохранность перевозимого груза.

29. При реализации обогатченной муки изготовитель должен сопровождать ее документами, подтверждающими соответствие требованиям настоящего Технического регламента.

Сопроводительные документы должны содержать следующие сведения:

- наименование продукта;
- информация о документах, содержащих нормы, которым соответствует данный продукт;
- наименование изготовителя, его местонахождение;
- масса партии продукта;
- условия хранения, транспортирования, реализации продукта.

30. Из обращения изымается обогатченная мука:

- не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента;
- не имеющая документов изготовителя на обогатченную муку, подтверждающих ее происхождение;
- не имеющая установленных сроков годности или срок годности которой истек;
- не имеющая маркировок со сведениями, предусмотренными действующим законодательством, либо в отношении которой отсутствует такая информация.

31. Обогатченная мука, не отвечающая требованиям настоящего Технического регламента и не пригодная для использования:

- на продовольственные цели - используется на кормовые цели при наличии положительного заключения уполномоченного государственного органа, осуществляющего государственный надзор и контроль по вопросам санитарной, ветеринарной и фитосанитарной безопасности;
- на кормовые цели - используется на технические цели;
- на продовольственные, кормовые и технические цели - подлежит уничтожению в соответствии с постановлением Правительства Кыргызской Республики «О порядке уничтожения (переработки) продукции (товаров), признанной непригодной к реализации» от 9 июля 1997 года № 407.

## **Глава 5. Требования к упаковке и маркировке обогащенной муки**

32. Упаковка обогащенной муки должна обеспечивать сохранность содержания в ней витаминно-минеральных или минеральных добавок в количестве, предусмотренном настоящим Техническим регламентом, и выполнена из материалов, разрешенных уполномоченным государственным органом Кыргызской Республики в области здравоохранения.

33. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие обязательные сведения, предоставляемые на государственном и официальном языках:

- наименование продукта;
- сорт;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, страна происхождения);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- пищевая ценность;
- дата выработки и номер смены упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение документа (стандарта, технического регламента), в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована обогащенная мука (допускается наносить без указания года утверждения);
- слова «Обогащенная», «Байытылган», в соответствии с пунктом 13 настоящего Технического регламента;
- общепринятый логотип с указанием наименования введенных добавок.

34. Такую же информацию наносят на ярлыки, прикрепленные к мешкам.

## **Глава 6. Оценка соответствия обогащенной муки**

35. Обогащенную муку, изготавливаемую в Кыргызской Республике и ввозимую на ее территорию, допускается размещать на внутреннем рынке только при условии ее соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

36. Оценку соответствия обогащенной муки проводят в формах:

- 1) производственного контроля;
- 2) декларирования соответствия;
- 3) государственного надзора.



37. Физические или юридические лица, осуществляющие производство обогащенной муки, организуют производственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, которая должна быть сертифицирована в установленном порядке.

38. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в установленном порядке.

39. Программа производственного контроля должна содержать:

- контролируемые параметры технологических процессов;
- периодичность лабораторного производственного контроля обогащенной муки по показателям безопасности;
- периодичность лабораторного производственного контроля за микронутриентами;
- графики и режимы мойки, уборки, дезинфекции и дератизации;
- графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;
- пути возврата, доработки и переработки обогащенной муки;
- мероприятия по обеспечению гигиены и медицинского осмотра персонала;
- контролируемые пункты потенциальных загрязнений (критические контрольные точки);
- процедура отзыва (изъятия из обращения) обогащенной муки, несоответствующей требованиям настоящего Технического регламента;
- перечень других режимов, программ и процедур, влияющих на обеспечение безопасности продукции.

40. При производственном контроле должны проводиться следующие мероприятия:

- регистрация информации об использовании микронутриентов;
- контроль за дозировкой и скоростью потока муки;
- анализ обогащенной муки на наличие железа.

41. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляют в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, технологических процессов или изменения условий реализации обогащенной муки.

42. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний обогащенной муки. Испытания обогащенной муки, должным образом идентифицированной заявителем на соответствие требованиям настоящего Технического регламента, проводят в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности. По результатам испытаний аккредитованная

испытательная лаборатория (центр) выдает протокол испытаний установленной формы.

43. Декларирование соответствия обогащенной муки осуществляется заявителем путем принятия декларации на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны.

44. Заявитель принимает декларацию о соответствии на основании документов, подтверждающих соответствие обогащенной муки установленным обязательным требованиям.

Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

1) схема Д 1 - применяется при принятии декларации о соответствии обогащенной муки на основе собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия обогащенной муки требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д 2 - применяется при тех же условиях, что и схема Д 1, но в дополнение к собственным доказательствам, в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемой продукции, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д 2а - применяется при тех же условиях, что и схема Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента безопасности пищевых продуктов собственного производства обогащенной муки, упаковочные материалы и другие изделия.

45. Сертификат системы менеджмента безопасности пищевых продуктов может использоваться в составе доказательной базы в отношении любой схемы декларирования соответствия обогащенной муки.

46. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнение требований настоящего Технического регламента. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности.

47. В качестве доказательной базы могут также использоваться:

1) техническая документация;

2) результаты собственных испытаний и измерений;

3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье, материалы, комплектующие изделия;

4) документы, предусмотренные для обогащенной муки нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными на то органами и организациями (гигиенические заключения, заключения пожарной безопасности и др.);

5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемой обогатенной муки требованиям настоящего Технического регламента.

48. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска данной обогатенной муки или срока реализации партии обогатенной муки.

При производстве обогатенной муки декларация о соответствии принимается на срок не более 3 лет. При реализации партии обогатенной муки декларация о соответствии принимается на срок не более срока годности партии, указанной в декларации.

49. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретной обогатенной муки или группы однородной обогатенной муки, выпускаемой одним изготовителем и декларируемой по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородной обогатенной муки оформляется приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие, и (или) дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

50. Принятая декларация о соответствии обогатенной муки требованиям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована в установленном порядке уполномоченным государственным органом, осуществляющим государственный надзор и контроль по вопросам санитарной, ветеринарной и фитосанитарной безопасности.

51. Государственный надзор за соблюдением положений настоящего Технического регламента осуществляется на стадии производства и обращения обогатенной муки в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

Порядок проведения государственного надзора устанавливается законодательством Кыргызской Республики.

52. Введение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов при производстве обогатенной муки обеспечивают физические и юридические лица, осуществляющие ее производство, обязанные создавать, документировать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии эффективную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, а также осуществлять производственный контроль на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Декларирование соответствия обогатенной муки, предусмотренное в настоящем Техническом регламенте, осуществляется до момента внедрения изготовителем и подтверждения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятии, выпускающем обогатенную муку.

53. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний обогатенной муки должны быть признаны в соответствии с международными договорами и межгосударственными соглашениями, вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

## **Глава 7. Ответственность за несоответствие обогатенной муки положениям настоящего Технического регламента**

54. За нарушение требований настоящего Технического регламента устанавливается ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

55. Возмещение вреда, связанного с неисполнением положений настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем (продавцом) в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

При этом изготовитель (продавец) должен принять меры в целях недопущения причинения вреда другим людям, их имуществу, окружающей среде в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

56. Устранение недостатков, утилизация недоброкачественных и опасных продуктов и перевозка их к месту устранения недостатков или к месту утилизации осуществляются изготовителем (продавцом) и за его счет.

## **Глава 8. Заключительные положения**

57. До вступления в силу настоящего Технического регламента обогатенная мука, производимая на территории Кыргызской Республики и импортируемая в Кыргызскую Республику, должна соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики.

58. Документы, подтверждающие соответствие, полученные до вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

59. Со дня вступления в силу настоящего Технического регламента решения Правительства Кыргызской Республики, действующие на территории Кыргызской Республики в сфере безопасности обогатенной муки, процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются, если они не противоречат настоящему Техническому регламенту.

Приложение 1  
к Техническому регламенту  
«О безопасности обогащенной муки»

**Показатели безопасности обогащенной муки**

<b>Наименование продуктов</b>	<b>Показатели</b>	<b>Допустимые уровни, мг/кг, не более</b>	<b>Примечание</b>
Обогащенная мука	<b>Токсичные элементы:</b>		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,03	
	<b>Микотоксины:</b>		
	Афлатоксин В1	0,005	
	Дезоксиниваленол	0,7	
	Т-2 токсин	0,1	
	Зеараленон	0,2	
	<b>Пестициды:</b>		
	Гексахлорциклогексан (альфа, гамма, бетта-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Гексахлорбензол	0,01	
	Ртутьорганические пестициды	Не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	Не допускаются	
	<b>Радионуклиды (Бк/кг):</b>		

	Цезий-137:	60	
	Стронций-90	30	
	Зараженность обогащенной муки пшеничной возбудителем «картофельной болезни» хлеба	Не допускается для формового и подового хлеба	Через 24 часа после лабораторной выпечки
	Загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается	

Приложение 2  
к Техническому регламенту  
«О безопасности обогащенной муки»

**Показатели безопасности обогащенной муки**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование показателей</b>	<b>Требования к показателям</b>
1.	Запах	Не затхлый, не плесневый
2.	Вкус	Не кислый, не горький
3.	Наличие минеральной примеси	При разжевывании не должно ощущаться хруста
4.	Металломагнитная примесь, мг в 1 кг обогащенной муки; размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) масса не более 0,4 мг, не более	3,0
5.	Влажность, в %, не более:  - обогащенная мука из твердой пшеницы и мягкой высокостекловидной пшеницы для макаронных изделий	15,0