

Спецификация/Specification

<b>Наименование/</b>	<b>X02, Хлопья овсяные "Геркулес Полезный" /</b>	<b>X04, Хлопья овсяные тонкие/</b>	<b>Методика определения/</b>
<b>Name of product</b>	<b>X02, "Hercules" oat flakes, 25 kg bag</b>	<b>X02, Thin oat flakes, 25 kg bag</b>	<b>Method of determining</b>

**Органолептические показатели/ Organoleptic indices**

<b>Стикер/</b>	Стикеры продукции должны соответствовать требованиям китайских стандартов GB7718, GB28050 и соответствующим национальным правилам, включая информацию о произрастании сырья (овса)/	Стикеры продукции должны соответствовать требованиям китайских стандартов GB7718, GB28050 и соответствующим национальным правилам, включая информацию о произрастании сырья ( овса)/	GB7718 Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов Общие правила маркировки расфасованных пищевых продуктов GB28050 Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов Общие правила маркировки пищевой ценности расфасованных пищевых продуктов
<b>Sticker</b>	The stickers must comply with Chinese standards GB7718, GB28050 and relevant national regulations, including information on germination of raw materials (oats)	The stickers must comply with Chinese standards GB7718, GB28050 and relevant national regulations, including information on germination of raw materials (oats)	GB7718 National Food Safety Standard General Labeling Regulations for Prepackaged Foods GB28050 National Food Safety Standard General Rules for Nutrition Labeling of Prepackaged Foods

<p><b>Упаковка/</b> <b>Packing</b></p>	<p>Внутренняя упаковка непосредственно контактирующая с продукцией должна быть из специального пищевого упаковочного материала, соответствующего положениям национальных стандартов безопасности пищевых продуктов; внутренняя упаковка должна быть герметичной, должна быть запечатана при помощи термической спайки, толщиной <math>\geq 0,09</math> мм (или 9с), внешняя упаковка должна быть светонепроницаема, не должна пропускать влагу, должна соответствовать всем транспортным требованиям и требованиям погрузки-разгрузки, должна быть не легко повреждаемая; внутренняя и внешняя упаковки должны быть разделены, чтобы было как минимум 2 хорошо запечатанных защитных слоя, которые предотвратят высыпание продукта из упаковки и загрязнение продукции при перевозке и хранении./</p> <p>The inner packaging in direct contact with the product must be made of special food packaging material that complies with the provisions of national food safety standards; the inner packaging must be airtight, must not be sealed with thermal soldering, thickness <math>\geq 0.09</math> mm (or 9s), the outer packaging must be light-tight, must not leak moisture, must comply with all</p>	<p>Внутренняя упаковка непосредственно контактирующая с продукцией должна быть из специального пищевого упаковочного материала, соответствующего положениям национальных стандартов безопасности пищевых продуктов; внутренняя упаковка должна быть герметичной, должна быть запечатана при помощи термической спайки, толщиной <math>\geq 0,09</math> мм (или 9с), внешняя упаковка должна быть светонепроницаема, не должна пропускать влагу, должна соответствовать всем транспортным требованиям и требованиям погрузки-разгрузки, должна быть не легко повреждаемая; внутренняя и внешняя упаковки должны быть разделены, чтобы было как минимум 2 хорошо запечатанных защитных слоя, которые предотвратят высыпание продукта из упаковки и загрязнение продукции при перевозке и хранении./</p> <p>The inner packaging in direct contact with the product must be made of special food packaging material that complies with the provisions of national food safety standards; the inner packaging must be airtight, must be sealed with thermal soldering, thickness <math>\geq 0.09</math> mm (or 9s), the outer packaging must be light-tight, must not leak moisture, must comply with</p>	<p>Выборка упаковки, проведение внешнего осмотра наружной упаковки, осмотр шва запечатывающего верхний край мешка, осмотр шва и внутреннего вложения и проверка герметичности. Замер толщины внутреннего вложения микрометром/</p> <p>Sampling of the package, carrying out an external inspection of the outer package, inspection of the seam that seals the top edge of the bag, inspection of the seam and internal attachment and checking the tightness. Measurement of the thickness of the internal attachment with a micrometer.</p>
--	--	--	---

	transport and handling requirements, must be easily damaged; the inner and outer packaging must be separated so that there are at least 2 well-sealed protective layers that will prevent the product from spilling out of the packaging and contaminating the product during transportation and storage.	all transport and handling requirements, must not be easily damaged; the inner and outer packaging must be separated so that there are at least 2 well-sealed protective layers that will prevent the product from spilling out of the packaging and contaminating the product during transportation and storage.	
<b>Цвет/ Color</b>	Соответствующий данному виду хлопьев, должен быть в соответствии с конкретным образцом хлопьев утвержденным в качестве стандарта/  Corresponding to this type of flakes, must be in accordance with a specific flake sample approved as a standard	Соответствующий данному виду хлопьев, должен быть в соответствии с конкретным образцом хлопьев утвержденным в качестве стандарта/  Corresponding to this type of flakes, must be in accordance with a specific flake sample approved as a standard	Поместить необходимое количество продукции в белую чашку или контейнер такого же объёма. Проверить наличие посторонних примесей при естественном освещении. Проверить запах, прополоскать рот теплой кипяченой водой, добавить в продукт воду комнатной температуры или кипятка, проверить вкус продукции.  /
<b>Вкус, запах/ Taste, smell</b>	Свойственный данному виду хлопьев без других посторонних запахов/  Peculiar to this type of flakes without other foreign odors.	Свойственный данному виду хлопьев без других посторонних запахов /  Peculiar to this type of flakes without other foreign odors	Place the required amount of product in a white cup or container of the same volume. Check the presence of extraneous impurities in natural light. Check odor, rinse mouth with warm boiled water, add indoor water to product or boiling water, check the taste of products.
<b>Описание внешнего вида продукта/ Product Appearance Description</b>	Без плесени, без видимых при обычном осмотре посторонних примесей; можно употреблять в пищу после запаривания 6-10 минут, однородная масса, вкусовые ощущения мягкие (нежные)/	Без плесени, без видимых при обычном осмотре посторонних примесей; Можно употреблять в пищу после запаривания в течение 1 минуты, однородная масса, вкусовые ощущения	

	No mold, without foreign impurities visible during normal inspection; Can be eaten after steaming for 6-10 minutes, homogeneous mass, taste experiences are soft (gentle).	мягкие (нежные)/ No mold, without foreign impurities visible during normal inspection; Can be eaten after steaming for 1 minute, homogeneous mass, taste experiences are soft (gentle).	
<b>Влажность, % не более/</b> <b>Humidity, not higher than %</b>	<b>10.0</b>	<b>10.0</b>	Определить путем обезвоживания навески измельченных хлопьев весом 5 грамм, при фиксированных параметрах температуры и продолжительности сушки на приборе по определению влажности. /  Determine by dehydrating a sample of crushed flakes weighing 5 grams, at fixed temperature parameters and drying time on a moisture determination device.
<b>Свинец (Pb), мг/кг не более/</b> <b>Lead (Pb), not more than mg/kg</b>	<b>0.5</b>	<b>0.5</b>	Определение содержания свинца в пищевых продуктах согласно GB 5009.12 национальному стандарту безопасности пищевых продуктов /  Determination of lead content in food products according to GB 5009.12 national standard.
<b>Толщина хлопьев, мм/</b> <b>Thickness of oats, mm</b> <b>Thickness, microns</b>	<b>0.8±0.03</b> <b>70-80 microns</b>	<b>0.6±0.05</b> <b>55-65 microns</b>	Из навески отбираем 10 штук хлопьев, микрометром измерить толщину, вывести средний показатель/  From the weighing sample, we select 10 cereals, measure the thickness with

			a micrometer, and output the average index
<b>Сорная примесь, % не более/</b> <b>Foreign objects, not more than %</b>	<b>0,04</b>	<b>0,04</b>	Навеска 100 грамм. Отделить стебли, обгоревшие хлопья, не плющенные зерна, семена растений./  Weigh 100 gram of the sample. Separate stems, burnt flakes, not spiked grains, plant seeds
<b>Мучка, % не более/</b> <b>Flour powder, not more than</b>	<b>4,0</b>	<b>/</b>	Навеска 100 грамм. просеивается на сите диаметром 2,5 мм для овсяных хлопьев «Геркулес Полезный» и «Быстрые», на металлотканом сите 0,56 для хлопьев овсяных «Тонких»./  Weight 100 g of the product. Sift "Hercules" oat flakes and «Quick» oat flakes through a sieve with a diameter of 2.5 mm, sift «Thin» oat flakes through a metal sieve with a diameter 0,56 mm
<b>Органическая примесь (ости, не более) шт на 100гр/</b> <b>Organic impurity (seta, not more) pcs per 100g</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	Навеска 100 грамм, отделить частицы цветковых пленок. Посчитать количество/  Weight 100 g of the product. Separate parts of floral films. Calculate quantity.
<b>Минеральная примесь, шт. не более/</b> <b>Mineral impurity, pcs. Not more</b>	Не допускается/ Not allowed	Не допускается/ Not allowed	Навеска 100 грамм. Отделить минеральную примесь (песок, земля, галька, опока, частицы шлака)./

			Weight 100 g of the product. Separate mineral impurity (sand, ground, pebbles, droppings, slag particles).
<b>Зараженность ВХЗ/ Contamination of grain pests</b>	Не допускается/ Not allowed	Не допускается/ Not allowed	Среднюю пробу просеять через сита диаметром 2,5 и 1,5 мм вручную в течение двух минут. Сход и проход верхнего сита просмотреть на белом стекле анализной доски, проход нижнего сита - на черном, пользуясь лупой./  Sift the average sample by hand through a 2.5 mm and 1.5 mm sieve for two minutes. Products that drop through the upper screen need to be viewed on a white glass panel (analysis board), and products that drop through the lower screen can be viewed on a black glass panel using a magnifying glass.
<b>Загрязненность ВХЗ/ Pollution of grain pests</b>	Не допускается/ Not allowed	Не допускается/ Not allowed	Навеска 100 грамм. Просеять на сите диаметром 2,5 и 1,5 мм. Визуально осмотреть через лупу./  Weight 100 g of the product. Sift through a sieve with diameter of 2,5 and 1,5 mm. Visually inspect through the magnifying glass.

<b>Микробиологические показатели/ Microbiological indicators</b>									
	n	c	m	M	n	c	m	M	
Общее количество колоний (бактерий), общее микробное число (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2 Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов тест на пищевую микробиологию определение общего количества колоний /

/ Total number of colonies (bacteria), total microbial number									GB 4789.2 National food safety standard test for food microbiology determination of the total number of colonies
Общие колиформные бактерии (CFU/g) / Common Coliform Bacteria	5	2	10	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов Микробиологический контроль пищевых продуктов Количество колиформных бактерий / GB 4789.3 National Food Safety Standard Microbiological Food Control Number of Coliform Bacteria
Плесневые грибы (CFU/g) / Mold fungi (CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15 Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов для проверки микробиологии пищевых продуктов плесневых грибков и количества дрожжей/ GB 4789.15 National Food Safety Standard for Microbiology of Mold Food Products and Yeast Count
Сальмонелла/ Salmonella	5	0	0	-	5	0	0	-	GB 4789.4 Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов микробиологический контроль пищевых продуктов Инспекция на сальмонеллу / GB 4789.4 National Food Safety Standard Food Microbiological Inspection Salmonella Inspection
Золотистый стафилококк/ Staphylococcus aureus	5	1	100	1000	5	1	100	1000	GB 4789.10 национальный стандарт продовольственной безопасности, пищевая микробиология тест на золотистый стафилококк / 1000 GB 4789.10 national food safety standard, food microbiology test for Staphylococcus aureus

Примечание 1: Анализ и обработка образца должны выполняться в соответствии со стандартом GB 4789.1. / Note 1: The sample shall be analyzed and processed in accordance with standard GB 4789.1.

Примечание 2: n – количество проб, которое должно быть отобрано в одной партии продукции; c – максимально допустимое количество проб, превышающее значение m; m – предельное значение допустимого уровня показателя патогенности; предел безопасности значения индекса патогенных

бактерий. / Note 2: n - number of samples to be taken in one batch; c - maximum number of samples, exceeding volume m; m - limit of tolerable level of pathogenicity; safety limit of pathogenic bacteria index.

Требования к содержанию питательных веществ в 100 г овсяных хлопьев Геркулес полезный/  
Nutrient content requirements to 100 g of oat flakes «Hercules».

Белки, гр/ Proteins, g	$\geq 11.0$
Жиры, гр/ fat, g	$\leq 8.0$
Углеводы, гр/ Carbs, g	$\geq 54.0$
Пищевые волокна, гр/ Dietary fiber, g	$\geq 9.0$
Натрий, мг/ Sodium, mg	$< 5$
Витамин В1, мг/ Vitamin В1, mg	$\geq 0.22$
Магний, мг/ Magnesium, mg	$\geq 119$
Железо, мг/ Ferrum, mg	$\geq 2.9$
Цинк, мг/ Zinc, mg	$\geq 2.70$
Правила приемки и методы отбора проб/验收规则和抽样方法	<p>Хлопья принимают партиями. Партией считают хлопья одного вида в одной единице транспорта. Объем выборки для выделения средней пробы в зависимости от объема партии хлопьев. Из каждого 100 мешка отбирается точечная проба не более 200 грамм. Путем смешивания точечных проб получают объединенную пробу не менее 1,5 кг. Если масса объединенной пробы не превышает 1,5 кг, то она является средней пробой. Для определения качества хлопьев из средней пробы вручную выделяют навеску для проведения исследования. /</p> <p>Cereals are taken in batches. The party counts cereals of one kind in one unit of transport. Sample size to extract average sample depending on the volume of flake lot. Pick a sample from every 100th bag, a point sample should not exceed 200 g.</p>

	<p>A composite sample of at least 1.5 kg is obtained by mixing the samples.  If the mass of a sample is not exceed 1,5 kg it is treated as an average sample.  To determine the quality of the cereals, a study mount is manually provided from the average sample.</p>
Транспортировка/运输	<p>Хлопья транспортируют во всех видах крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов при соблюдении санитарно-гигиенических правил и норм. Транспортные средства должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженных вредителями хлебных запасов. При перевозке, погрузке и выгрузке, хлопья должны быть предохранены от атмосферных осадков. Не допускается транспортирование и хранение хлопьев совместно с химикатами, резко пахнущими продуктами и материалами/</p> <p>Flakes are transported in all types of indoor vehicles in accordance with the rules for the carriage of goods in compliance with health regulations and standards. Vehicles should be dry, clean, odorless, and pest-free bread stores. During transport, loading and unloading, flakes should be protected from precipitation. It is not allowed to transport and store flakes with chemicals, sharply smelling products and materials.</p>
Условия хранения/ Storage conditions	<p>В сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, высокой температуры и влажности/  Storage in dry, well-ventilated, pest-free grain stores, protected from direct sunlight, high temperature and humidity</p>
Срок годности/ Shelf life	<p>≥15 месяцев/≥15 months</p>