УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

Требования

к качеству сырья согласно ГОСТ

для производства комбикормов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Наименование показателя** | **Норма по ГОСТу** | **Не менее при**  **(для закупки)** |
| **Зерновое сырье**  ГОСТ 9353-2016 | Внешний вид  Цвет  Запах  Сорная примесь, %  зерновая примесь,%  Влажность, %  Общая кислотность ,о  Массовая доля белка % на сухое вещество | свойственный свойственный  Не более 5  Не более 15  Не более 14  Не более 5  V кл.не ограничивается  Не менее 10,0 IV кл  Не менее 12,0 III кл  Не менее 13,5 II кл |  |
| **Шрот соевый**  ГОСТ Р 53799 | Внешний вид  Цвет  Запах  Влажность, %, не более  Активность уреазы, рН  Массовая доля сырого протеина,% | Свойственный  Свойственный  14  0,01-0,3  40-50 | 42 |
| **Шрот подсолнечный**  ГОСТ 11246 | Внешний вид  Цвет  Запах  Влажность, %  клетчатка, %, не более  Массовая доля сырого протеина на абсолютно сухое вещество, %  не менее | Свойственный  Свойственный  9-11  23  39 | 39 |
| **Соя экструдирован-ная**  ГОСТ 17109 | Внешний вид  Цвет  Запах  Сорная и масличная примеси (суммарно), % не более  в том числе сорная примесь  в числе масличной примеси морозобойные семена сои  Семена клещевины  Зараженность вредителями  Влажность,%  Активность уреазы, рН  Массовая доля сырого протеина, %, не менее  Массовая доля сырого жира , %, не менее | Свойственный  15,0  3,0  10  Не допускаются  Не допускается  Не более 12  0,15-0,2  35  16 | 34  16 |
| **Кукуруза**  ГОСТ 13634-90 | Внешний вид  Запах  Массовая доля сырого протеина %, не менее  Влажность, %, не более  Сорная примесь, %, не более  в том числе:  минеральная примесь  вредная примесь  в числе вредной примеси:  спорынья и головня  триходерма седая, семена клещевины  Зерновая примесь, %, не более  В том числе:  зерна культурных растений, отнесенные к зерновой примеси  проросшие зерна  Зараженность вредителями | Свойственный здоровому зерну нормальный цвет  Без затхлого, солодового, плесневелого, постороннего  8  15,0  5,0  1,0  0,20  0,15  Не допускается  15,0  2,0  5,0  Не допускается | 7,5 |
| **Глютен кукурузный**  ГОСТ Р 55489 | Внешний вид  Влажность ,%, не более  Массовая доля сырого протеина в пересчете на сухое вещество, %, не менее | Сыпучий, без комочков  12  55,0 | 55 |
| **Мука**  **мясо-костная**  ГОСТ 17536 | Внешний вид  Запах  Влажность ,%, не более  Массовая доля сырого протеина,%  Массовая доля сырого жира , %, не более  Массовая доля золы ,%, не более  Клетчатка, %, не более  Массовая доля кальция,%  Массовая доля фосфора,% | Сыпучий  Специфический, но не гнилостный и не затхлый  10  30-70  20  38  2 | 50 |
| **Мука рыбная**  ГОСТ 2116 | Внешний вид  Запах  Влажность, %, не более  Массовая доля сырого протеина, %, не менее  Массовая доля золы, %, не более  Массовая доля кальция,%, не более  Массовая доля фосфора,%, не более  Массовая доля жира, %  Кислотное число жира,мг КОН/г на 1г, не более  Перекисное число жира,ммоль/кг1/2О, не более  Содержание клечатки, %, не более  Массовая доля хлористого натрия, %, не более  Содержание белка по Барнштейну | Сыпучая  Свойственный  12  50  1,0  13  5  14-18  55,0  10  2  5,0  от 4 до 8 % | 50 |
| **Масло растительное**  ГОСТ 1129 | Внешний вид  Цвет  Запах  Кислотное число жира,мг КОН/г , не более  Перекисное число жира, ммоль/кг1/2О, не более | Свойственный  6  10 |  |
| **Жир**  ГОСТ 1045 | Цвет    Запах  Кислотное число жира, мг КОН/г, не более  Перекисное число жира,ммоль/кг1/2О | От желтоватого до светло-коричневого  Специфический, не гнилостный  10,00  10,00 |  |
| **Монокальций- фосфат**  ГОСТ 23999 | Массовая доля кальция, %,  не более  Массовая доля фосфора,% | 16  21-22 |  |
| **Известняковая мука, ракушка**  ГОСТ 14050 | Массовая доля кальция,%  Массовая доля магния,% | 30-33  Не допускается |  |

Рыбную муку проверяем на показатели

1. Сырой протеин 2. Белок по Барнштейну 3. КЧЖ и ПЧЖ 4. Кальций , фосфор 5. Содержание соли. 6. сырой жир