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 видЦветЗапахСорная примесь, %зерновая примесь,%Влажность, %Общая кислотность ,оМассовая доля белка % на сухое вещество | свойственный свойственный Не более 5Не более 15Не более 14Не более 5V кл.не ограничиваетсяНе менее 10,0 IV клНе менее 12,0 III клНе менее 13,5 II кл |  |
| **Шрот соевый**ГОСТ Р 53799 | Внешний видЦвет ЗапахВлажность, %, не болееАктивность уреазы, рНМассовая доля сырого протеина,% | СвойственныйСвойственный140,01-0,340-50 | 42 |
| **Шрот подсолнечный**ГОСТ 11246 | Внешний видЦвет ЗапахВлажность, % клетчатка, %, не более Массовая доля сырого протеина на абсолютно сухое вещество, %не менее | СвойственныйСвойственный9-112339 | 39 |
| **Соя экструдирован-ная**ГОСТ 17109 | Внешний видЦвет  ЗапахСорная и масличная примеси (суммарно), % не болеев том числе сорная примесьв числе масличной примеси морозобойные семена соиСемена клещевиныЗараженность вредителямиВлажность,%Активность уреазы, рНМассовая доля сырого протеина, %, не менее  Массовая доля сырого жира , %, не менее  | Свойственный15,03,010Не допускаютсяНе допускаетсяНе более 120,15-0,23516 | 3416 |
| **Кукуруза**ГОСТ 13634-90 | Внешний видЗапахМассовая доля сырого протеина %, не менееВлажность, %, не болееСорная примесь, %, не болеев том числе:минеральная примесьвредная примесьв числе вредной примеси:спорынья и головнятриходерма седая, семена клещевиныЗерновая примесь, %, не болееВ том числе:зерна культурных растений, отнесенные к зерновой примесипроросшие зернаЗараженность вредителями | Свойственный здоровому зерну нормальный цветБез затхлого, солодового, плесневелого, постороннего815,05,01,0 0,200,15Не допускается15,02,05,0Не допускается | 7,5 |
| **Глютен кукурузный**ГОСТ Р 55489 | Внешний видВлажность ,%, не болееМассовая доля сырого протеина в пересчете на сухое вещество, %, не менее  | Сыпучий, без комочков1255,0 | 55 |
| **Мука** **мясо-костная**ГОСТ 17536 | Внешний видЗапахВлажность ,%, не болееМассовая доля сырого протеина,%Массовая доля сырого жира , %, не болееМассовая доля золы ,%, не более Клетчатка, %, не болееМассовая доля кальция,%Массовая доля фосфора,% | СыпучийСпецифический, но не гнилостный и не затхлый 1030-70 20 382 | 50 |
| **Мука рыбная**ГОСТ 2116 | Внешний видЗапахВлажность, %, не болееМассовая доля сырого протеина, %, не менее Массовая доля золы, %, не более Массовая доля кальция,%, не болееМассовая доля фосфора,%, не болееМассовая доля жира, %Кислотное число жира,мг КОН/г на 1г, не более Перекисное число жира,ммоль/кг1/2О, не более Содержание клечатки, %, не болееМассовая доля хлористого натрия, %, не болееСодержание белка по Барнштейну | СыпучаяСвойственный12501,013514-1855,01025,0от 4 до 8 % | 50 |
| **Масло растительное**ГОСТ 1129 | Внешний видЦвет ЗапахКислотное число жира,мг КОН/г , не болееПерекисное число жира, ммоль/кг1/2О, не более  | Свойственный610 |  |
| **Жир**ГОСТ 1045 | Цвет  ЗапахКислотное число жира, мг КОН/г, не более Перекисное число жира,ммоль/кг1/2О | От желтоватого до светло-коричневогоСпецифический, не гнилостный10,0010,00 |  |
| **Монокальций- фосфат**ГОСТ 23999 | Массовая доля кальция, %, не болееМассовая доля фосфора,% | 1621-22 |  |
| **Известняковая мука, ракушка**ГОСТ 14050 | Массовая доля кальция,%Массовая доля магния,% | 30-33Не 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