



World Food Programme

Технические Спецификации:  
**ЧЕЧЕВИЦА КОЛОТАЯ**

In case of any conflict, discrepancy or contradiction between the English version and translation, the version of this document and its annexes in English language shall prevail for the purposes of its performance, interpretation and settlement of disputes.

В случае противоречия, расхождения или несоответствия между английской версией и переводом, версия настоящего документа и его приложений на английском языке будут действовать для целей его исполнения, толкования и урегулирования разногласий.

Версия: 3

Предыдущая версия: в.2, 2021 г.

Дата выпуска: 15 мая 2023 г.

Код FOSTER: FS00035

**Ключевые обновления:**

- Технические спецификации приведены в соответствие с новым шаблоном.
- Обновлены требования к тестированию токсичных семян.

**1. Введение**

Наименование продукта (далее - «продукт»):  
колотая чечевица

**Общее описание:**

Данные технические спецификации касаются продукта, закупаемого ВПП на общих основаниях.

**Определения и другие вводные данные:**

- **ПОВРЕЖДЕННЫЕ СЕМЕНА:** поврежденные семена включают чечевицу, которая имеет явные повреждения в результате заморозков, жары, иных погодных условий, болезней или других причин, а также явным образом загрязнена пасленом, грязью или токсичными веществами. Дробленая чечевица не относится к категории поврежденных семян.
- **СЕМЕНА С СЕРЬЕЗНЫМИ ДЕФЕКТАМИ, ВКЛЮЧАЯ ПОВРЕЖДЕНИЕ НАСЕКОМЫМИ (ГНИЛЬ):** семена с поврежденными зачатками, пораженные вредителями; семена с очень незначительными следами плесени или гнили; семена с незначительным окрашиванием зачатков. Поврежденные насекомыми (гниль) - это колотые семена чечевицы, которые были повреждены насекомыми и вредителями и, как следствие, загнили и имеют отверстия.
- **МУСОР:** примеси животного происхождения, включая мертвых насекомых.
- **ДРОБЛЕННЫЕ СЕМЕНА:** части семян, которые проходят через сито с размером ячеек 3 мм после 40 встряхиваний.
- **ТОКСИЧНЫЕ ЯДОВИТЫЕ СЕМЕНА:** любые семена, которые в определенных количествах могут оказывать вредное или опасное воздействие на здоровье, и имеют органолептические свойства или технологические характеристики, такие как дурман (*D. fastuosa* Linn и *D. stramonium* Linn), куколь (*Agrostemma githago* L., *Machai Lallium remulenum* Linn), акра (Akra, виды *Vicia*), мексиканский чёртополох (*Argemone mexicana*), хесари, виды беллардии (за исключением *Bellardia Trixago*), воронья лапа двойчатая (*Coronopus Didymus*), паслен каролинский (*Solanum Carolinense*), паслен разношипый (*Solanum Heterodoxum*), паслен рогатый (*Solanum Rostratum*), стриги (*Striga* spp.), а также другие семена, обычно признаваемые вредными для здоровья.
- **НЕОРГАНИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО:** включает металлические кусочки, сланец, стекло, пыль, песок, гравий, камни, грязь, гальку, комья земли, глину, муть.
- **ИНОРОДНЫЙ МАТЕРИАЛ:** минеральные или органические вещества (пыль, веточки, семенная оболочка, семена других видов, мертвые насекомые, фрагменты или останки насекомых, другие примеси животного происхождения), кроме чечевицы или частей чечевицы.
- **ЗАПЛЕСНЕВЕЛЫЕ И ПРОРАСТАЮЩИЕ СЕМЕНА:** чечевица считается проросшей, когда оболочка семени расщепляется и из междоузлий появляется первичный корень. Чечевица считается заплесневелой, если на ее поверхности видны мицелиальные наросты и она имеет неприятный запах.
- **ДРУГИЕ СЪЕДОБНЫЕ СЕМЕНА (ЗАГРАНИЧНЫЕ СЕМЕНА):** съедобные семена других растений (пшеницы, ячменя, кукурузы, нута, гороха и т.д.).
- **ВЫЦВЕТШИЕ СЕМЕНА:** включает колотую чечевицу, имеющую явные дефекты и/или отличающуюся по цвету от характерного цвета преобладающего сорта.

- СЕМЕНА ДРУГОГО ЦВЕТА: все семена чечевицы, цвет которых отличается от цвета указанной чечевицы.
- ПОВРЕЖДЕННАЯ НАГРЕВАНИЕМ ЧЕЧЕВИЦА: поврежденная нагреванием чечевица обычно имеет цвет от темно-коричневого до черного. Если образец содержит чечевицу с зачатками цвета загара и отчетливым запахом нагретого зерна, значит, фактором градации является нагревание

**Следующие условия должны соответствовать условиям контракта:**

- срок годности,
- требования, связанные с ГМО,
- особые требования к маркировке,
- определенный тип, цвет и размер семян чечевицы,
- конкретный вес нетто продукта,
- конкретный тип упаковки, выбранный только из вариантов, указанных в технических условиях на упаковку,
- радиация.

## 2. Стандарты

Если иное не оговорено в контракте, сырье, производство, испытания, упаковка и маркировка продукта должны строго соответствовать техническим спецификациям, изложенным в настоящем документе, и последней редакции следующих стандартов/руководств (в зависимости от того, что является более строгим). Поставщик не должен никоим образом отклоняться от технических условий без предварительного письменного согласия ВПП ООН.

Тексты соответствующих кодексов можно найти по ссылкам:

- Стандарты: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/tr/>;
- Нормы и правила: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>;
- Методические указания: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/tr/>;
- Максимально остаточные уровни (МОУ) и максимально остаточные уровни посторонних примесей (МОУПП) применительно к пестицидам: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/en/>;
- Кроме того, с Руководством Международной комиссии по микробиологическим спецификациям для пищевых продуктов можно ознакомиться по ссылке: <https://www.icmsf.org/publications/books/>.

### Применимые стандарты

- КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС: ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ГИГИЕНЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (СХС 1-1969)
- КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС: ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ И ТОКСИНЫ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И КОРМАХ (СХС 193-1995)
- КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС: МАКСИМАЛЬНО ОСТАТОЧНЫЕ УРОВНИ (МОУ) И КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС: МАКСИМАЛЬНО ОСТАТОЧНЫЕ УРОВНИ ПОСТОРОННИХ ПРИМЕСЕЙ (МОУПП) ДЛЯ ПЕСТИЦИДОВ
- РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОСТАТОЧНОГО СОДЕРЖАНИЯ ПЕСТИЦИДОВ И ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ МОУ (СХС 33-1999)
- СТАНДАРТ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ БОБОВЫХ (СХС 171-1989)
- Продукты питания, предназначенные для Сирии, должны соответствовать национальному Указу № 158 от 25/4/2017 Министерства сельского хозяйства Сирии, включая приложения (например, требования к карантинным и некарантинным вредителям и семенам сорняков).

## 3. Спецификации Продукта

- Органолептические характеристики продукта должны соответствовать характеристикам указанного продукта.
- Продукт должен соответствовать требованиям к испытаниям, указанным в настоящем документе.
- Если не указано иное, продукт должен быть однородным и практически не иметь посторонних материалов, нецелевых зерен/семян (особенно токсичных) и остатков почвы. Обычно это достигается с помощью и поддерживаемых в рабочем состоянии процессов механической очистки, таких как просеивание, гравитационная сепарация, аспирация и другие (в зависимости от ситуации). Использование отсортированных отходов и остатков, полученных в результате манипуляций с грузом/очистки, которые могут содержать концентрированные дефектные продукты, грязь и/или токсичные семена, запрещено (например, отвалы, сметки, отсортированные отходы).
- Производитель должен быть уполномочен компетентными государственными органами на переработку продукции для потребления человеком и на экспорт. Разрешение на экспорт требуется только в том случае, если производитель осуществляет международные поставки ВПП.
- Требования, связанные с ГМО, должны соответствовать условиям контракта. Если в контракте содержатся требования об отсутствии ГМО без указания максимального предела, продукт считается приемлемым, если он содержит, состоит или произведен из материалов со следами разрешенных ГМО в пропорции не более 0,9% (если продукт состоит более чем из одного ингредиента, ограничение применяется к каждому ингредиенту в отдельности), при условии, что присутствие ГМО является случайным или технически неизбежным, в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1829/2003 (последняя действующая версия).

Операторы должны быть в состоянии предоставить доказательства, подтверждающие для компетентных органов, что они предприняли соответствующие меры для предотвращения наличия такого материала. Реестр разрешенных ГМО в ЕС доступен по ссылке: [://webgate.ec.europa.eu/dyna2/gm-register/](http://webgate.ec.europa.eu/dyna2/gm-register/).

#### 4. Безопасность продукта

- Продукт не должен содержать вредных веществ, включая, но не ограничиваясь, микроорганизмы, тяжелые металлы, пестициды, микотоксины, инородные примеси или анти-питательные факторы, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья. В случае отсутствия применимого стандарта, для определения максимальных уровней следует использовать оценки Объединенного экспертного комитета ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) и Европейского агентства по безопасности пищевых продуктов (EFSA).
- Гарантия пригодности для потребления человеком: поставщики должны контролировать качество своей продукции и гарантировать, что продукт «пригоден для потребления человеком» и соответствует Руководству Совета ТИС/IFIA\*.
- Продукт должен строго соответствовать Общему стандарту на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах (CXS 193-1995), максимально остаточным уровням (МОУ) и максимально остаточным уровням посторонних примесей (МОУПП) для пестицидов и Руководству Международной комиссии по микробиологической спецификации пищевых продуктов\*\*.
- Продукт не должен содержать токсичных или вредных семян в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека. К ним относятся кротолярия (*Crotalaria* spp.), куколь обыкновенный (*Agrostemma githago* L.), клещевина (*Ricinus communis* L.), дурман обыкновенный (*Datura* spp.) и другие семена, которые по общему признанию вредны для здоровья. Неполный перечень этих семян приведен в ISO 7970.

Ссылки на упомянутые выше источники:

\*[http://www.ifia-federation.org/content/wp-content/uploads/Fit\\_for\\_Human\\_Consumption\\_Bulletin\\_Rev\\_4.pdf](http://www.ifia-federation.org/content/wp-content/uploads/Fit_for_Human_Consumption_Bulletin_Rev_4.pdf).

\*\*<https://www.icmsf.org/publications/books/>.

#### 5. Срок годности

- Если срок годности указан в контракте, продукция должна иметь не менее 80% срока годности на момент предъявления ВПП для проверки, если иное не согласовано с ВПП.

Срок годности:   Н/П   месяцев

#### 6. Упаковка и маркировка

Если по контракту с ВПП требуется поставка насыпью и/или поставка пустой упаковки вместе с продукцией, то упаковка продукта, маркировка и наполнение контейнеров должны соответствовать приведенным ниже техническим условиям: <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000140775/download/>

Шаблоны для оформления упаковки приведены в вышеуказанных технических условиях, и дополнительные требования к маркировке должны соответствовать условиям контракта.

#### Прочая информация об упаковке и маркировке:

- Применяемая упаковка не должна иметь внутреннего полиэтиленовой подкладки, если иное не указано в контракте.
- Если возможно, следующее предложение должно быть выделено жирным шрифтом: «Заявление об аллергене: может содержать пшеницу, сою, ячмень, овес и рожь».

#### 7. Требования к технической документации

При необходимости поставщики представляют ВПП сертификат анализа конечного продукта вместе с другими документами для оплаты. Кроме того, поставщики должны предоставлять другие технические документы по запросу ВПП.

#### 8. Требования к анализу

Поставщики должны следовать своему собственному плану управления безопасностью и качеством пищевых продуктов. ВПП может проводить испытания продуктов в соответствии с таблицей ниже. Кроме того, ВПП оставляет за собой право в любое время изменить этот план испытаний.

Любая продукция, взятая для проверки веса и проведения лабораторных испытаний (включая контрольные образцы), должны быть замещена поставщиками. Количество отгружаемой продукции не должно быть меньше закупленного количества. При проведении неразрушающего контроля поставщики должны закрыть упаковку или заменить ее.

В дополнение к проверке качества перед поставкой ВПП может также проводить предварительную оценку (например, проверку документации, мониторинг производства, аудит, оценку сырья и т. д.).

Поставщики признают, что любая предварительная оценка со стороны ВПП или назначенных ею инспекторов не является заключением о соблюдении технических условий на пищевую продукцию, изложенных в настоящем документе или каком-либо заказе на поставку (включая обязательные технические требования). Поставщики будут обязаны соблюдать свои гарантийные и другие договорные обязательства независимо от проведения ВПП ООН такой предварительной оценки.

Предварительная оценка, проводимая ВПП или назначенными ею инспекторами, не заменяет проверку и тестирование

товаров перед поставкой при доставке ВПП.

Основная часть технических условий должна рассматриваться для проверки применимости дополнительных требований к конкретной закупке.

Если не указано иное, все требования к анализу относятся к продукции в том виде, в котором она была продана.

#### Количественные требования

| Испытание  | Единица | Минимум | Максимум | Референсные методы (последние версии) * | Тип испытания |
|--|---------|---------|----------|---|---------------|
| Афлатоксин В1  | ч./млрд | 0       | 2        | ISO 604                                 | Тип А         |
| Афлатоксины суммарно (В1+В2+G1+G2)                             | ч./млрд | 0       | 4        | ISO 602                                 | Тип А         |
| Дробленые семена   | %       | 0       | 2        | ISO 605                                 | Тип А         |
| Кадмий (Cd)  | ч./млн  | 0       | 0.1      | WEAC.RN.METHOD3.0 (Cs и др.)            | Тип А         |
| Время приготовления (без замачивания)                          | минут   | 0       | 15       | ISO 601                                 | Тип А         |
| Мертвые насекомые (целые или фрагменты)                        | %       | 0       | 0.02     | ISO 605                                 | Тип А         |
| Обесцвеченные семена   | %       | 0       | 1        | ISO 24557                               | Тип А         |
| Мусор  | %       | 0       | 0.1      | AOAC 2013.06                            | Тип А         |
| Посторонние материалы  | %       | 0       | 0.5      | ISO 605                                 | Тип А         |
| Семена других видов Чечевицы                                   | %       | 0       | 0.5      | ISO 603                                 | Тип А         |
| Неорганические вещества  | %       | 0       | 0.2      | ISO 605                                 | Тип А         |
| Свинец (Pb)  | ч./млн  | 0       | 0.1      | ISO 605                                 | Тип А         |
| Влага  | %       | 0       | 12       | ISO 605                                 | Тип А         |
| Семена другого цвета (кроме обесцвеченных семян)               | %       | 0       | 0.25     | ISO 605                                 | Тип А         |
| Другие съедобные семена  | %       | 0       | 0.5      | Приготовление                           | Тип А         |
| Семена с серьезными дефектами, включая поврежденные насекомыми | %       | 0       | 1        | ISO 605                                 | Тип А         |
| Всего поврежденных семян                                       | %       | 0       | 2        | ISO 16050; EN 12955                     | Тип А         |
| Нешелушенная колотая чечевица                                  | %       | 0       | 1        | ISO 16050; EN 12955                     | Тип А         |
| Целые семена   | %       | 0       | 5        | ISO 600                                 | Тип А         |
| Заплесневелые и прорастающие семена                            | %       | 0       | 0        | ISO 605                                 | Тип А         |
| Токсичные и ядовитые семена                                    | %       | 0       | 0        | Визуальный осмотр 3 кг образца          | Тип А         |
| Живые насекомые  | %       | 0       | 0        | ISO 605                                 | Тип А         |
|  |         |         |          |   |               |
|  |         |         |          |   |               |
|  |         |         |          |   |               |
|  |         |         |          |   |               |
|  |         |         |          |   |               |
|  |         |         |          |   |               |
|  |         |         |          |   |               |
|  |         |         |          |   |               |
|  |         |         |          |   |               |
|  |         |         |          |   |               |

