ГОСТ 5060—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 633.421:006.354 Группа С12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ

Технические условия

Barley for brewing. Specifications

ГОСТ 5060—86

МКС 67.060
ОКП 97 1972

Дата введения 01.07.88

Настоящий стандарт распространяется на зерно пивоваренных сортов ячменя, заготовляемое государственной заготовительной системой и поставляемое пивоваренной промышленности.

Требования к безопасности продукции для жизни и здоровья населения изложены в пп. 1.5, 1.6 (вредная примесь, зараженность вредителями), 1.3 (испорченные зерна, вредная примесь, зараженность вредителями).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ячмень пивоваренных сортов заготавливают в следующих республиках и областях: Армянской, Белорусской, Грузинской, Казахской (Алма-Атинской, Джамбулской, Талды-Курганской обл.), Киргизской, Латвийской, Литовской ССР, РСФСР (Татарской АССР — нечерноземных районах; Приморском крае; Амурской, Белгородской, Брянской, Воронежской, Калининградской, Калужской, Курской, Липецкой, Орловской, Рязанской, Саратовской — правобережных районах, Смоленской, Тамбовской, Тульской обл.), Узбекской (без права вывоза), Украинской (Винницкой, Волынской, Житомирской, Ивано-Франковской, Киевской, Львовской, Ровенской, Сумской, Тернопольской, Харьковской — лесостепной зоне, Хмельницкой, Черкасской, Черниговской, Черновицкой обл.), Эстонской ССР.

Допускается (при неурожае, засухе и т. п.) заготовка ячменя пивоваренных сортов в других районах страны по согласованию Государственного агропромышленного комитета СССР с Министерством хлебопродуктов СССР.

1.2. Базисные нормы, в соответствии с которыми проводят расчет за заготовляемое зерно ячменя, указаны в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма, %
Влажность	14,5
Сорная примесь	2,0
Зерновая примесь	2,0
Мелкие зерна	5,0
Зараженность вредителями	Не допускается

1.3. Ограничительные нормы для заготовляемого зерна ячменя указаны в табл. 2.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**
© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Таблица 2

Наименование показателя	Норма, %
Влажность, не более	19,0
Сорная примесь, не более, в том числе:	6,0
галька	1,0
испорченные зерна	1,0
вредная примесь	1,0
в числе вредной примеси:	
спорынья	0,5
горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1
вязель разноцветный	0,1
гелиотроп опушенноплодный	0,1
триходесма седая	Не допускается
Зерновая примесь, не более	7,0
Мелкие зерна, не более	10,0
Крупность, не менее	50,0
Белок, не более	12,0
Жизнеспособность, не менее	95,0
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом

Примечание. Крупность — отношение массы зерен ячменя — схода на сите с продолговатыми отверстиями размером 2,5 × 20 мм (полотно № 2а — по ТУ 23.2.2067, ТУ 23.2.2068) к массе основного зерна анализируемой навески, выраженное в процентах.

1.2, 1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4. Заготовляемый ячмень должен быть в здоровом, негреющемся состоянии, иметь светло-желтый, желтый или серовато-желтый цвет и запах, свойственный нормальному зерну ячменя (без затхлого, солодового, плесневого и без посторонних запахов).

1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в пивоваренном ячмене не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденными Минздравом СССР от 01.08.89 № 5061.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6. Ячмень, поставляемый для пивоварения, в зависимости от качества подразделяют на два класса в соответствии с требованиями и нормами, указанными в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для класса	
	первого	второго
Цвет	Светло-желтый или желтый	Светло-желтый, желтый или серовато-желтый
Запах	Свойственный нормальному зерну ячменя (без затхлого, солодового, плесневого и без посторонних запахов)	
Состояние	Здоровый, негреющийся	
Влажность, %, не более	15,0	15,5
Белок, %, не более	12,0	12,0
Сорная примесь, %, не более	1,0	2,0
в том числе:		
вредная примесь	0,2	0,2
в числе вредной примеси гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	Не допускаются	

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Норма для класса	
	первого	второго
Зерновая примесь, %, не более	2,0	5,0
Мелкие зерна, %, не более	5,0	7,0
Крупность, %, не менее	85,0	60,0
Способность прорастания, %, не менее (для зерна, поставляемого не ранее чем за 45 дней после его уборки)	95,0	90,0
Жизнеспособность, %, не менее (для зерна, поставляемого ранее чем за 45 дней после его уборки)	95,0	95,0
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени	

1.7. Основное зерно, сорная и зерновая примеси

1.7.1. К основному зерну относят зерна ячменя, по характеру повреждений не относящиеся к сорной и зерновой примесям, а также мелкие зерна ячменя.

1.7.2. К сорной примеси относят:

весь проход, полученный при просеивании навески зерна через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм (полотно № 1—15 по ТУ 23.2.2067, ТУ 23.2.2068);

в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,5 мм:

минеральную примесь — гальку, комочки земли, частицы шлака, руды и т. п.;

органическую примесь — части стеблей и стержней колоса, ости, пленки и т. п.;

семена дикорастущих растений;

семена культурных растений, не отнесенные к зерновой примеси;

испорченные зерна ячменя, пшеницы, полбы, ржи и овса: загнившие, заплесневевшие, поджаренные, обуглившиеся — все с испорченным эндоспермом от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым, легко рассыпающимся эндоспермом;

зерна ячменя, пшеницы, полбы, ржи и овса с полностью выеденным эндоспермом;

вредную примесь — спорынью, головню, зерна, пораженные нематодой, плевел опьяняющий, горчак ползучий, софору лисохвостную, термопсис ланцетный (мышатник), вязель разноцветный, гелиотроп опушенноплодный, триходесму седую.

1.7.3. К зерновой примеси относят зерна ячменя:

битые и изъеденные независимо от характера и размера повреждений, давленые, с нарушенной оболочкой и открытым эндоспермом;

недозрелые: сильно недоразвитые — щуплые, а также зеленые, деформирующиеся при надавливании шпателем;

проросшие — с вышедшим наружу корешком или ростком;

поврежденные самосогреванием или сушкой, с измененным цветом оболочки и эндоспермом от кремового до светло-коричневого цвета.

К зерновой примеси относят также зерна пшеницы, полбы, ржи и овса целые и поврежденные, не отнесенные по характеру повреждений к сорной примеси.

1.7.4. К мелким относят зерна ячменя, проходящие через сито с продолговатыми отверстиями размером 2,2 × 20 мм (полотно № 2а—22 × 20 по ТУ 23.2.2067, ТУ 23.2.2068).

1.8. В зависимости от влажности и засоренности устанавливают следующие состояния ячменя в соответствии с табл. 4, 5.

Таблица 4

Состояние ячменя	Норма, %, по влажности
Сухое	Не более 14.5
Средней сухости	14,6—16.0
Влажное	16,1—17,5
Сырое	17.6 и более

Таблица 5

Состояние ячменя	Норма по примеси, %	
	сорной	зерновой
Чистое	Не более 2,0	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1—4,0	2,1—5,0
Сорное	4,1 и более	5,1 и более

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3*.

2.2. На каждую партию заготовляемого пивоваренного ячменя в сопроводительном документе указывают содержание белка в процентах.

2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 13586.3.

3.2. Определение запаха и цвета — по ГОСТ 10967.

3.3. Определение влажности — по ГОСТ 13586.5.

3.4. Определение сорной, зерновой, особо учитываемой примесей, мелких зерен и крупности — по ГОСТ 30483.

3.5. Определение жизнеспособности — по ГОСТ 12039.

3.6. Определение способности прорастания — по ГОСТ 10968.

3.7. Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 30483.

3.8. Определение белка — по ГОСТ 10846.

3.9. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Ячмень размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без посторонних запахов, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

4.2. При размещении, хранении и транспортировании ячменя учитывают состояния ячменя по влажности и засоренности, указанные в п. 1.8.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50436—92 (ИСО 950—79).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Министерством хлебопродуктов СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Г. С. Зелинский, Т. Е. Никитина, С. Ф. Буйнова

ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

Зам. министра **М. Л. Тимошин**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 18.12.86 № 3980

3. ВЗАМЕН ГОСТ 5060—67

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10846—91	3.8
ГОСТ 10967—90	3.2
ГОСТ 10968—88	3.6
ГОСТ 12039—82	3.5
ГОСТ 13586.3—83	2.1, 3.1
ГОСТ 13586.5—93	3.3
ГОСТ 26927—86	3.9
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.9
ГОСТ 30483—97	3.4, 3.7
ТУ 23.2.2067—89	1.3, 1.7.2, 1.7.4
ТУ 23.2.2068—89	1.3, 1.7.2, 1.7.4

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 05.10.92 № 1302

6. ИЗДАНИЕ (март 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в октябре 1992 г. (ИУС 12—92)

gost.e-ecolog.ru