ГОСТ 19092—92

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГРЕЧИХА

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ И ПОСТАВКАХ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 631.12:006.354 Группа С12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГРЕЧИХА

Требования при заготовках и поставках

Buckwheat. Requirements for state purchases and deliveries

ГОСТ 19092—92

МКС 67.060
ОКП 97 1521

Дата введения 01.06.93[1)]

Настоящий стандарт распространяется на гречиху, заготовляемую и поставляемую для переработки в крупу.

Термины, применяемые в стандарте, и их определения — по ГОСТ 27186.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми проводят расчеты за заготовляемую гречиху, указаны в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма, %
Влажность	14,5
Сорная примесь	1,0
Зерновая примесь	1,0
Зараженность вредителями	Не допускается

1.2. Ограничительные нормы для заготовляемой гречихи, которую в зависимости от качества подразделяют на три класса, указаны в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для класса		
	1-го	2-го	3-го
Влажность, %, не более*	19,0	19,0	19,0
Содержание ядра, %, не менее	71,0	70,0	69,0
Сорная примесь, %, не более	4,0	8,0	8,0
в том числе:			
минеральная примесь	0,2	1,0	1,5
в числе минеральной примеси:			
галька	Не допускается	0,5	1,0
куколь	1,0	1,0	1,0
испорченные зерна	0,2	0,3	0,5
вредная примесь	Не допускается	0,5	0,5

[1)] Только для Российской Федерации дата введения в действие стандарта — 01.06.97 (Постановление Госстандарта России от 21.06.95 № 319).

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**
© Издательство стандартов, 1992
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Норма для класса		
	1-го	2-го	3-го
в числе вредной примеси: спорынья	Не допускается	0,05	0,05
горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	То же	0,1	0,1
вязель разноцветный	»	0,1	0,1
гелиотроп опушенноплодный	»	Не допускается	0,1
триходесма седая	»	Не допускается	
трудноотделимые семена (татарская гречиха, дикая редька, рожь, пшеница, горец), %	1,0	1,0	2,0
мертвые вредители (жуки), шт. в 1 кг, не более	Не допускается	15	15
Зерновая примесь, %, не более	3,0	5,0	7,0
в том числе: проросшие зерна	1,0	1,0	3,0
обрушенные зерна	2,0	3,0	4,0
Зараженность вредителями	Не допускается	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени	

* По согласованию заготовительной организации и поставщика допускаются влажность зерна и содержание сорной примеси в заготовляемой гречихе более ограничительных норм при наличии возможности доведения зерна до кондиций, обеспечивающих его сохранность.

1.3. Ограничительные нормы для поставляемой на переработку в крупу гречихи, которую в зависимости от качества зерна подразделяют на три класса, представлены в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для класса		
	1-го	2-го	3-го
Содержание ядра, %, не менее	73,0	71,0	70,0
Влажность, %, не более	14,5	14,5	14,5
Сорная примесь, %, не более	2,0	2,0	3,0
в том числе: минеральная примесь	0,2	0,2	0,2
в числе минеральной примеси: галька	Не допускается	0,1	0,1
вредная примесь	То же	0,2	0,2
испорченные зерна	0,2	0,3	0,5
трудноотделимые семена, %	1,0	1,0	2,0
мертвые вредители (жуки), шт. в 1 кг, не более	Не допускаются	15	15
Зерновая примесь, %, не более	2,0	3,0	5,0
в том числе: обрушенные зерна	1,5	2,0	3,0
проросшие зерна	1,0	1,0	3,0
Зараженность вредителями	Не допускается	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени	

Примечание. Допускается поставка гречихи влажностью не более 16,0 % на крупозаводы, имеющие сушилки.

1.4. Класс заготовляемой и поставляемой гречихи определяют по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, установленного соответственно в табл. 2 и 3.

1.5. Заготовляемая и поставляемая гречиха должна быть в здоровом негреющемся состоянии, иметь свойственные здоровому зерну нормальный цвет, запах (без затхлого, солодового, плесневелого, постороннего запахов).

1.6. Заготовляемая и поставляемая гречиха, выращенная на полях без применения пестицидов и предназначенная для выработки продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям 1-го класса, не иметь проросших зерен и иметь кислотность не более 4°.

1.7. Заготовляемая и поставляемая гречиха наиболее ценных по качеству сортов должна соответствовать требованиям 1—2-го классов.

1.8. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в заготовляемой и поставляемой гречихе не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР № 5061—89 от 01.08.89.

1.9. При наличии не более 0,2 % испорченных зерен в гречихе, предназначенной для выработки продуктов детского питания, проводят анализ на содержание микотоксинов. В документе о качестве указывают их уровень.

1.10. Состав основного зерна, сорной и зерновой примесей

1.10.1. К основному зерну относят целые и поврежденные зерна гречихи, по характеру повреждений не относящиеся к сорной или зерновой примеси.

1.10.2. К сорной примеси относят:

весь проход через сито с отверстиями диаметром 3,0 мм;

в остатке на сите с отверстиями диаметром 3,0 мм:

минеральную примесь (комочки земли, гальку, шлак, руду);

органическую примесь (плодовые оболочки, оболочки сорняков, остатки стеблей, мертвые вредители);

зерна и семена других культурных и дикорастущих растений;

плоские зерна гречихи;

сильно недоразвитые, светлоокрашенные зерна гречихи с минимальным содержанием ядра — рудяк;

испорченные: зерна гречихи прогнившие, проплесневевшие, поджаренные, обуглившиеся — все с явно испорченным ядром от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым, легко разрушающимся при надавливании ядром;

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

1.10.3. К зерновой примеси относят зерна гречихи:

битые и изъеденные с плодовыми оболочками и без них, не прошедшие через сито с отверстиями диаметром 3,0 мм;

обрушенные;

проросшие — во всех стадиях прорастания.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3**.

В документах о качестве на партию гречихи, выращенной на полях без применения пестицидов и предназначенной для выработки продуктов детского питания, дополнительно указывают об этом.

2.2. Гречиху, содержащую примесь зерен и семян других зерновых и бобовых культур свыше 10 % массы зерна вместе с примесями, определяют как смесь гречихи с другими культурами с указанием состава в процентах.

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

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

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

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, особо учитываемой примеси, мелких зерен и крупности — по ГОСТ 30483.
3.5. Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 30483.
3.6. Определение пленчатости — по ГОСТ 10843.
3.7. Содержание ядра (*Я*) в процентах вычисляют по формуле

$$Я = \frac{[100 - (С_п + З_п)] \cdot (100 - П)}{100} + 0{,}7 \cdot Обр,$$

где $С_п$ — сорная примесь, %;
$З_п$ — зерновая примесь, %;
$П$ — пленчатость, %;
Обр — обрушенные зерна, %;
0,7 — коэффициент использования обрушенных зерен.
3.8. Определение ртути — по ГОСТ 26927.
3.9. Определение мышьяка — по ГОСТ 26930.
3.10. Определение меди — по ГОСТ 26931.
3.11. Определение свинца — по ГОСТ 26932.
3.12. Определение кадмия — по ГОСТ 26933.
3.13. Определение цинка — по ГОСТ 26934.
3.14. Определение пестицидов и микотоксинов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.
3.15. Определение кислотности — по ГОСТ 26971.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Гречиху размещают, транспортируют и хранят раздельно по классам в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

4.2. Гречиху 1-го класса, выращенную на полях без применения пестицидов и предназначенную для выработки продуктов детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно от гречихи, выращенной с применением пестицидов.

4.3. При размещении, транспортировании и хранении гречихи учитывают следующие состояния и категории (см. табл. 4).

Таблица 4

Состояние, категории гречихи	Норма, %	
По влажности		
Сухое	Не более 14,5	
Средней сухости	14,6—15,5	
Влажное	15,6—17,0	
Сырое	17,1 и более	
По засоренности		
	Сорная примесь	Зерновая примесь
Чистое	Не более 1,0	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1—3,0	1,1—3,0
Сорное	3,1 и более	3,1 и более
По крупности		
	(остаток на сите с отверстиями диаметром 4,0 мм)	
Крупная	80 и более	
Средняя	Менее 80 до 50	
Мелкая	Менее 50	

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением «Зернопродукт»

РАЗРАБОТЧИКИ

Г. С. Зелинский, К. А. Чурусов (руководитель темы), **Г. С. Щербакова, А. Н. Зенкова, Б. В. Жиганков, Л. С. Львова, Л. Г. Приезжева, А. С. Разворотнев, Н. Е. Александрова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 17.01.92 № 27

3. ВЗАМЕН ГОСТ 19092—73 и ГОСТ 19093—73

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10843—76	3.6
ГОСТ 10967—90	3.2
ГОСТ 13586.3—83	2.1, 3.1
ГОСТ 13586.5—93	3.3
ГОСТ 26927—86	3.8
ГОСТ 26930—86	3.9
ГОСТ 26931—86	3.10
ГОСТ 26932—86	3.11
ГОСТ 26933—86	3.12
ГОСТ 26934—86	3.13
ГОСТ 26971—86	3.15
ГОСТ 27186—86	Вводная часть
ГОСТ 30483—97	3.4, 3.5

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2010 г.

gost.e-ecolog.ru