ГОСТ 3034—75

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА ОВСЯНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.762:633.13:006.354 Группа Н34

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА ОВСЯНАЯ

Технические условия

ГОСТ 3034—75

Oatmeal.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 92 9431

Дата введения 01.01.77

Настоящий стандарт распространяется на овсяную крупу, предназначенную для пищевых целей.

Обязательные требования к качеству овсяной крупы, в том числе используемой для производства детского питания, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в п. 1.3 (табл. 2, подпункты 7а, 7б, 7в, 7д, 9, 10), п. 1.3а (табл. 2а, показатели: вредная примесь, минеральная примесь, мертвые вредители хлебных запасов, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, плесневые грибы, бактерии группы кишечной палочки), п. 1.3б.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Овсяную крупу вырабатывают из овса, поставляемого на переработку в крупу по ГОСТ 28673.

Крупу овсяную недробленую высшего сорта, используемую для производства детского питания, вырабатывают из овса по ГОСТ 28673, выращенного на полях без применения пестицидов.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

1.2. В зависимости от способа обработки и качества овсяную крупу подразделяют на виды и сорта, указанные в табл. 1.

Таблица 1

Вид	Сорт	Характеристика
1. Крупа овсяная недробленая	Высший Первый Второй	Продукт, получаемый из овса, прошедшего пропаривание, шелушение и шлифование. Вместо пропаривания овса допускается пропаривание крупы
2. Крупа овсяная плющеная	Высший Первый Второй	Продукт, получаемый в результате плющения овсяной недробленой крупы, предварительно прошедшей пропаривание

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.3. Овсяная крупа должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

★

© Издательство стандартов, 1975
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и нормы для сортов		
	высшего	первого	второго
1. Цвет	Серовато-желтый различных оттенков		
2. Запах	Свойственный овсяной пропаренной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов		
3. Вкус	Свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов		
4. Влажность, %, не более	12,5	12,5	12,5
5. Доброкачественное ядро, %, не менее	99,0	98,5	97,0
в том числе колотых ядер, не более	0,5	1,0	2,0
6. Необрушенные зерна, %, не более	0,4	0,7	0,8
7. Сорная примесь, %, не более	0,3	0,7	0,8
в числе сорной примеси:			
а) куколя, не более	0,1	0,1	0,1
б) вредной примеси, не более	0,05	0,05	0,05
в числе вредной примеси софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, не более	0,02	0,02	0,02
в) минеральной примеси, не более	0,1	0,1	0,1
г) цветковых пленок, не более	0,05	0,05	0,05
д) мертвые вредители, шт. в 1 кг, не более	Не допускаются		
8. Мучка, %, не более	0,3	0,5	0,5
9. Зараженность вредителями	Не допускается		
10. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы:			
размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3	3	3
размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается		
11. **(Исключен, Изм. № 1).**			

Примечания. **(Исключены, Изм. № 4, Поправка).**

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

1.3а. Овсяная крупа высшего сорта, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2а.

По остальным показателям качества овсяная крупа, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2, для овсяной крупы высшего сорта.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.3б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в крупе 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.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

1.4. Характеристика примесей в овсяной крупе указана в табл. 3.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Таблица 2а

Наименование показателя	Норма
Вредная примесь, %, не более	Не допускается
Испорченные ядра, %, не более	То же
Минеральная примесь, %, не более	0,05
Мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более	Не допускаются
Кислотность, град, не более	6,0
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г, не более	$2,5 \cdot 10^4$
Плесневые грибы, клеток в 1 г, не более	$2,0 \cdot 10^2$
Бактерии группы кишечной палочки, в 1 г	Не допускаются

Таблица 3

Наименование примесей	Характеристика примесей
1. Сорная примесь:	
минеральная примесь	Песок, галька, частицы земли, руды, наждака и шлака
органическая примесь	Цветковые пленки, частицы стеблей, метелок, оболочки сорняков, мертвые вредители хлебных запасов (жуки)
семена растений	Семена всех дикорастущих и культурных растений, в том числе необработанные зерна пшеницы, полбы, ржи и ячменя
испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся — все с явно испорченным ядром
вредная примесь	Головня, спорынья, софора лисохвостная, вязель разноцветный
особо учитываемая примесь	Куколь
2. Необрушенные зерна	Зерна овса, не освобожденные от цветковых пленок
3. Колотые ядра	Расколотые ядра овса, пшеницы, полбы, ржи и ячменя, проходящие через сито с отверстиями диаметром 2,0 мм и не проходящие через сито № 063, относятся к примеси, если количество их превышает для высшего сорта — 0,5 %; для первого сорта — 1,0 %, для второго сорта — 2,0 %
4. Мучка	Весь проход через сито № 063

Примечание. Обработанные зерна пшеницы, полбы, ржи и ячменя в числе примесей не учитываются. Обработанными зернами пшеницы, полбы, ржи и ячменя считают зерна этих культур, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой — овсом и освобожденные от цветковых пленок (ячмень) и частично от плодовых и семенных оболочек.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26312.1.

2.2. Партии овсяной крупы, используемой для производства детского питания, принимают и размещают отдельно.

2.3. Каждая партия овсяной крупы должна сопровождаться сертификатом об остаточных количествах пестицидов, содержании токсичных элементов и микотоксинов.

2.1—2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

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

(Измененная редакция, Изм. № 5).

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 26312.1 — ГОСТ 26312.4, ГОСТ 26312.7, ГОСТ 20239.

3.2. Определение кислотности — по ГОСТ 26971.

3.3. Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26972.

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

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791*.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2. Партии крупы, выработанные из овса, выращенного на полях без применения пестицидов, и предназначенные для выработки детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074—2003.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством заготовок СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 23.09.75 № 2455**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 3034—59**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 20239—74	3.1
ГОСТ 26312.1—84	2.1, 3.1
ГОСТ 26312.2-84—ГОСТ 26312.4-84	3.1
ГОСТ 26312.7—88	3.1
ГОСТ 26791—89	4.1
ГОСТ 26927—86	3.4
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	3.4
ГОСТ 26971—86	3.2
ГОСТ 26972—86	3.3
ГОСТ 28673—90	1.1

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2398**

6. **ИЗДАНИЕ (февраль 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в феврале 1982 г., декабре 1986 г., феврале 1987 г., январе 1991 г., августе 1995 г. (ИУС 5—82, 3—87, 5—87, 5—91, 10—95), Поправкой (ИУС 5—2008)**

Поправка к ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 1.3. Таблица 2. Графа «Характеристика и нормы для сортов высшего, первого и второго». Для показателя 7, перечисление «д) мертвые вредители, шт. в 1 кг, не более» (3 раза)	15	Не допускаются

(ИУС № 5 2008 г.)

gost.e-ecolog.ru