

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ГРЕЧИХА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ В КРУПУ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 19093—73

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 633.12(083.74) Группа С12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ГОСТ 19093—73*

ГРЕЧИХА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ В КРУПУ

Технические условия

Buckwheat for groats manufacturing.
Specifications

Взамен ГОСТ 12366—66, в части требований к гречихе, поставляемой крупяной промышленности

ОКП 97 1521

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 9 августа 1973 г. № 1951 срок введения установлен

с 01.07.74

Проверен в 1986 г. Постановлением Госстандарта от 19.12.86 № 4126 срок действия продлен

до 01.07.92

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Гречиха, поставляемая для переработки в крупу и выработки продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

* *Переиздание (март 1987 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в феврале 1986 г., декабре 1986 г. (ИУС 5—86, 4—87).*

© Издательство стандартов, 1987

Наименование показателя	Нормы для гречихи, поставляемой для	
	переработки в крупу	выработки продуктов детского питания
Массовая доля ядра, %, не более	71,0	73,0
Влажность, %, не более	14,5	14,5
Сорная примесь, %, не более	3,0	2,0
в том числе:		
минеральная примесь	0,2	0,2
в числе минеральной примеси:		
галька	0,1	0,1
вредная примесь	0,2	Не допускаются
испорченные зерна	0,5	Не допускаются
Мертвые вредители хлебных запасов, шт. 1 кг, не более	15	Не допускаются
Зерновая примесь, %, не более	3,0	2,0
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается кроме зараженности клещем, не выше I степени	Не допускается
Кислотность, град., не более	—	4,5

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.1а. Гречиха, поставляемая для переработки в крупу и выработки продуктов детского питания, должна быть в здоровом, негреющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальной гречихе (без затхлого, солодового, плесневого и посторонних запахов) и остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, гексахлоран — сумма изомеров ГХЦГ) — не более максимально допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.1б. В гречихе, предназначенной для выработки продуктов детского питания, содержание тяжелых металлов (кадмий, медь, ртуть, свинец, цинк) не должно превышать предельно допустимых концентраций, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.1а, 1.1б. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

1.2. Состав сорной и зерновой примеси

1.2.1. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.2.2. 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 и т. п.);

органическую примесь (плодовые оболочки, остатки стеблей, мертвые вредители хлебных запасов (жуки) и т. п.);

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 эндоспермом;

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2.3. 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. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3—83.

2.2. Отбор проб — по ГОСТ 13586.3—83.

2.3. Определение запаха и цвета — по ГОСТ 10967—75.

2.4. Определение влажности — по ГОСТ 13586.5—85.

2.5. Определение сорной, зерновой и особо учитываемой примесей и крупности — по ГОСТ 13586.2—81.

2.6. Определение зараженности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 13586.4—84.

2.7. Определение пленчатости — по ГОСТ 10843—76.

2.8. Массовую долю ядра (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{(100-(C_п+З_п)\cdot(100-П)}{100}+0{,}7\cdot З_п,$$

где $C_п$ — сорная примесь, %;

$З_п$ — зерновая примесь, %;

$П$ — пленчатость, %;

0,7 — коэффициент использования зерновой примеси.

2.9. Определение кислотности — по ГОСТ 26971—86.

2.10. Определение кадмия — по ГОСТ 26933—86.

2.11. Определение меди — по ГОСТ 26931—86.

2.12. Определение свинца — по ГОСТ 26932—86.

2.13. Определение ртути — по ГОСТ 26927—86.

2.14. Определение цинка — по ГОСТ 26934—86.

2.15. Определение пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Гречиху размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

3.2. Гречиху, предназначенную для выработки продуктов детского питания, а также наиболее ценных по качеству сортов размещают, транспортируют и хранят отдельно.

3.3. При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния по влажности и засоренности и категории по крупности гречихи, установленные в ГОСТ 19092—73.

Разд. 2, 3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

Редактор *Н. Е. Шестакова*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *М. М. Герасименко*

Сдано в наб. 05.05.87 Подп. в печ. 04.12.87 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,17 уч.-изд. л.
Тираж 6000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП,
Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 2360.

gost.e-ecolog.ru