ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55289— 2012

РИС

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ГНУ Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИЗ Россельхозакадемии), Кубанским филиалом Всероссийского научно-исследовательского института зерна и продуктов его переработки Российской академии сельскохозяйственных наук (КФ ГНУ ВНИИЗ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом стандартизации ТК 002 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1470-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2018, 2019

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РИС

Технические условия

Rice. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на нешелушеное зерно риса, предназначенное для использования в продовольственных целях.

Требования, обеспечивающие безопасность зерна риса, изложены в 5.1, 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 10940 Зерно. Методы определения типового состава

ГОСТ 10967 Зерно. Методы определения запаха и цвета

ГОСТ 10987 Зерно. Методы определения стекловидности

ГОСТ 13496.20 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

ГОСТ 13586.3 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 13586.5 Зерно. Метод определения влажности

ГОСТ 13586.6 Зерно. Методы определения зараженности вредителями

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26971 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы определения кислотности

ГОСТ 27186 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 28001 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30483 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси

Издание официальное

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31671 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51650 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ Р 53183 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186.

4 Типы и подтипы

4.1 В зависимости от величины отношения длины к ширине нешелушеного зерна и консистенции зерна рис подразделяют на типы и подтипы, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Тип			Подтип		Примерный перечень сортов, характеризующих тип и подтип
Номер	Наименование	Отношение длины к ширине нешелушеного зерна	Номер	Консистенция зерна	
I	Длиннозерный	3,2 и более	1	Стекловидная	Волгоградский, Изумруд, Приморский 29, Светлый, Серпантин, Снежинка, Ханкайский 429, Ханкайский 52
			2	Частично стекловидная	Сорта с частично стекловидной консистенцией
			3	Молочного стекла в разрезе стеаринообразная без мучнистого или стекловидного вкрапления	Глютинозные сорта

Окончание таблицы 1

Тип			Подтип		Примерный перечень сортов, характеризующих тип и подтип
Номер	Наименование	Отношение длины к ширине нешелушеного зерна	Номер	Консистенция зерна	
II	Средне-зерный	2,3—3,1	1	Стекловидная	Аметист, Курчанка, Лидер, Новатор, Регул, Фонтан, Янтарь
			2	Частично стекловидная	Сорта с частично стекловидной консистенцией
			3	Молочного стекла в разрезе стеарино-образная без мучнистого или стекловидного вкрапления	Глютинозные сорта
III	Коротко-зерный	2,2 и менее	1	Стекловидная	Атлант, Боярин, Виктория, Вираж, Гамма, Гарант, Дальневосточный, Дарий 23, Дружный, Командор, Контакт, Кубань 3, Кумир, Лиман, Луговой, Приозерный 61, Раздольный, Рапан, Северный 8242, Соната, Сонет, Фишт, Флагман, Хазар, Южанин, Южный
			2	Частично стекловидная	Сорта с частично стекловидной консистенцией
			3	Молочного стекла в разрезе стеарино-образная без мучнистого или стекловидного вкрапления	Глютинозные сорта: Виола, Виолетта

4.2 В каждом типе допускается примесь зерна риса других типов не более 10 %.

Рис, содержащий примесь зерен риса других типов более 10 %, определяют как «смесь типов» с указанием типового состава в процентах.

4.3 Рис каждого типа в зависимости от наличия или отсутствия остей обозначают номером типа с добавлением слова «остистый» или «безостый».

5 Технические требования

5.1 Рис в зависимости от качества зерна подразделяют на четыре класса, в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для класса			
	высшего	первого	второго	третьего
Типовой состав	I, II,III	I, II,III	I, II,III	I, II, III
Цвет	Свойственный нормальному зерну риса			
Запах	Свойственный нормальному зерну риса, без затхлого, солодового, плесневого, постороннего			
Состояние	Негреющийся, в здоровом состоянии			
Пожелтевшие зерна, %, не более	Не допускаются	0,3	1,5	4,0
Красные зерна, %, не более	2,0	5,0	10,0	15,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма для класса			
	высшего	первого	второго	третьего
Глютинозные зерна для I, II, III типов: 1-го и 2-го подтипов, %, не более 3-го подтипа, %, не менее	 0,3 99,0	 0,5 95,0	 1,0 90,0	 1,0 85,0
Массовая доля влаги, %: не более не менее	 15,0 13,0	 15,0 13,0	 15,0 13,0	 15,0 13,0
Сорная примесь, %, не более в том числе: просянка (курмак, сулуф) минеральная примесь испорченные зерна риса	1,0 0,5 0,2 Не допускаются	1,0 0,5 0,2 Не допускаются	1,5 1,0 0,2 0,2	2,0 1,5 0,5 0,5
Зерновая примесь, %, не более в том числе: проросшие зерна обрушенные зерна недозрелые, щуплые, меловые зерна	3,0 Не допускаются 1,5 1,5	3,0 0,5 1,5 2,0	5,0 1,0 2,0 3,0	7,0 1,5 3,0 4,0
Зараженность вредителями	Не допускается	Не допускается	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени	
Загрязненность мертвыми насекомыми — вредителями, экз/кг, не более	Не допускается	Не допускается	15	15
Кислотность, град., не более*	2,0	2,0	—	—

* Показатель определяется в зерне риса, выращенного на полях без применения пестицидов и предназначенного для выработки продуктов детского питания.

5.2 Класс риса определяется по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, установленного в таблице 2.

5.3 Состав основного зерна, сорной и зерновой примеси

5.3.1 К основному зерну относят:

целые здоровые и поврежденные зерна риса, по характеру их повреждений не относящиеся к сорной и зерновой примесям, а также зерна риса зеленые стекловидные нормальной выполненности, пожелтевшие, красные, глютинозные, трещиноватые.

5.3.2 К сорной примеси относят:

весь проход через сито с отверстиями диаметром 2,0 мм;

в остатке на сите с отверстиями диаметром 2,0 мм:

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

зерна и семена всех дикорастущих и других культурных растений;

органическую примесь — колосковые чешуи, цветковые пленки, пустые метелки, ости, части стеблей, листьев, мертвые вредители и т. п.;

испорченные зерна риса — загнившие, заплесневевшие, поврежденные самосогреванием или сушкой с явно испорченным эндоспермом от светло-коричневого до черного цвета;

1/4 массы: изъеденных; недозрелых; щуплых; меловых зерен, которые в разрезе полностью мучнистые или со стекловидным пятном в центре.

5.3.3 К зерновой примеси относят:

в остатке на сите с отверстиями диаметром 2,0 мм зерна риса:

битые;

обрушенные;

проросшие — с вышедшим наружу корешком и (или) ростком;

3/4 массы: изъеденных; недозрелых; щуплых; меловых зерен, которые в разрезе полностью мучнистые или со стекловидным пятном в центре.

6 Требования безопасности

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в зерне риса не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки — по ГОСТ 13586.3.

7.2 Приемку зерна риса осуществляют с обязательным взвешиванием и определением качества зерна риса.

7.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженности и загрязненности вредителями риса осуществляют в соответствии с программой производственного контроля.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб — по ГОСТ 13586.3.

8.2 Определение типового состава — по ГОСТ 10940.

8.3 Определение стекловидности — по ГОСТ 10987.

8.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 13586.5.

8.5 Определение сорной и зерновой примесей, красных, пожелтевших, меловых и глютинозных зерен риса — по ГОСТ 30483.

8.6 Определение запаха и цвета — по ГОСТ 10967.

8.7 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 13586.6, ГОСТ 30483.

8.8 Определение кислотности — по ГОСТ 26971.

8.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 13496.20.

8.10 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

8.11 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183.

8.12 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31707.

8.13 Определение свинца — по ГОСТ 26932.

8.14 Определение кадмия — по ГОСТ 26933.

8.15 Определение микотоксинов: охратоксина — по ГОСТ 28001.

8.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32164.

8.17 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 33824.

8.18 Определение бенз(а)пирена — по ГОСТ Р 51650.

8.19 Методика определения показателя отношения длины к ширине зерен нешелушеного риса, приведена в приложении А.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Рис размещают, транспортируют и хранят раздельно по типам в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями зернохранилищах и транспортных средствах, в соответствии с [1], а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.

9.2 Рис, выращенный на полях без применения пестицидов и предназначенный для выработки продуктов детского питания, а также глютинозный, принимают, размещают, подрабатывают, транспортируют и хранят раздельно.

9.3 При размещении, транспортировании и хранении риса учитывают состояния риса по влажности и засоренности, приведенные в таблицах 3 и 4.

Таблица 3

Состояние	Влажность, %
Сухое	Не более 14,0
Средней сухости	14,1—15,5
Влажное	15,6—17,0
Сырое	17,1 и более

Таблица 4

Состояние	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

9.4 Наиболее приемлемыми и рекомендуемыми для сохранности зерна риса являются режимы хранения в очищенном, сухом и охлажденном состоянии.

9.5 В процессе хранения проводят систематический контроль за качеством и состоянием зерна. Контролируют температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах, а при необходимости и другие показатели согласно [2].

Приложение А
(обязательное)

Методика определения показателя «отношение длины к ширине зерна риса»

Сущность метода заключается в измерении с помощью микрометра длины (l) и ширины (b) зерен нешелушеного риса в двух порциях по 10 выбранных подряд основных зерен, оставшихся после выделения из навески массой 50 г явно выраженных сорной и зерновой примесей.

Каждые 10 зерен в двух повторностях берут пинцетом и зажимают сначала по оси наибольшего размера зерна (длины), а затем по оси среднего размера зерна (ширине) между штифтом и основанием микрометра. Фиксируют размер длины и ширины каждого зерна с точностью до 0,01 мм. Вычисляют среднее значение каждого показателя отдельно из двух порций по 10 зерен.

При отсутствии технического средства каждую из двух проб по 10 зерен в отдельности выкладывают на масштабно-координатной (миллиметровой) бумаге с ценой деления 1 мм вдоль миллиметровых линий, соединяя их концами (при измерении длины) или спинками (при измерении ширины). При помощи лупы определяют длину (l) и ширину (b) каждой десятки. Полученное значение длины или ширины одной десятки в мм делят на количество зерен в порции и получают значение длины и ширины зерновки нешелушеного риса.

Величину отношения (l/b) длины нешелушеного зерна риса к ширине устанавливают делением значения длины (l) зерна на значение его ширины (b). Вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Допускаемые расхождения при параллельных и контрольных определениях длины зерен нешелушеного риса — 3 %, а ширины — 5 %.

По величине отношения длины к ширине нешелушеного зерна устанавливают тип риса.

Библиография

[1] ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»
[2] Инструкция по хранению зерна, маслосемян, муки и крупы № 9-7—88. М., 1988

УДК 633.18:006.354 ОКС 67.060

Ключевые слова: рис, тип, подтип, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 09.11.2019 Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,24.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru