ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55290— 2012

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН ГНУ Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки Российской академии сельскохозяйственных наук (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. № 1471-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). 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 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.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

Поправка к ГОСТ Р 55290—2012 Крупа гречневая. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 19092—92 Гречиха. Требования при заготовках и поставках	ГОСТ 19092—92 Гречиха. Требования при заготовках и поставках* * Действует ГОСТ Р 56105—2014 «Гречиха. Технические условия» с 01.07.2015 г.
Пункт 5.5. Таблица 5. Графа «Характеристика» для «органической примеси»	Плодовые оболочки зерна гречихи, части стеблей, листьев, оболочки сорняков, частицы экскрементов грызунов и птиц	Плодовые оболочки зерна гречихи, части стеблей, листьев, оболочки сорняков
Элемент «Библиография»	[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

(ИУС № 8 2015 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ
Общие технические условия

Buckwheat groats.
General specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на гречневую крупу, получаемую из пропаренного или непропаренного зерна гречихи путем отделения плодовых оболочек от ядра.

Гречневая крупа предназначается для пищевых целей, а также для промышленной переработки при производстве круп, не требующих варки, хлопьев, муки, хлебобулочных и кондитерских изделий, продукции для детского питания.

Требования, обеспечивающие безопасность гречневой крупы, изложены в разделах 5, 10.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51116–97 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51720–2001 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

ГОСТ Р 51962–2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52466–2005 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

ГОСТ Р 52901–2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия

ГОСТ Р 52903–2007 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 53093–2008 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 53150–2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ Р 53162–2008 Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 53182–2008 (ЕН 14687:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы поддавлением

ГОСТ Р 53183–2008 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 54015–2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ Р 54463–2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226–88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 2228–81 Бумага мешочная. Технические условия

ГОСТ 7247–2006 Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7377-85 Бумага для гофрирования. Технические условия

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9569–2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511–2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19092–92 Гречиха. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 20239–74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 25250–88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26312.1–84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26312.2–84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев

ГОСТ 26312.3–84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 26312.4–84 Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра

ГОСТ 26312.7–88 Крупа. Методы определения влажности

ГОСТ 26791–89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26971–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы определение кислотности

ГОСТ 26972–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26971–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности

ГОСТ 26972–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 26996–86 Полипропилен и сополимеры полипропилена. Технические условия

ГОСТ 27186–86 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 28001–88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 30090–93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30711–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пропаривание:** Технологический процесс обработки зерна гречихи, включающий пропаривание зерна с последующей сушкой и охлаждением.

3.2 **длительное хранение:** Хранение крупы более одного года.

4 Классификация

В зависимости от способа обработки и качества гречневую крупу подразделяют на виды и сорта, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Характеристика вида крупы	Сорт крупы
Ядрица (непропаренная)	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм; вырабатывается из непропаренного зерна	Высший; Первый; Второй; Третий
Продел (непропаренный)	Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм и не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки № 08; вырабатывается из непропарен-ного зерна	На сорта не подразделяется
Ядрица быстроразва-ривающаяся (пропаренная)	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм; вырабатывается из пропаренного зерна	Высший; Первый; Второй; Третий
Продел быстроразва-ривающийся (пропаренный)	Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм и не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки № 08 [1]; вырабатывается из пропаренного зерна	На сорта не подразделяется

5 Общие технические требования

5.1 Гречневая крупа должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться с соблюдением действующих на предприятиях по переработке зерна в крупу санитарных норм, правил и требований, установленных в [2].

5.2 По органолептическим показателям гречневая крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика				
	ядрицы и ядрицы быстроразваривающейся				продела и продела быстроразваривающегося
	высший сорт	первый сорт	второй сорт	третий сорт	
Цвет	Ядрица и продел – кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Ядрица и продел быстроразваривающиеся – коричневый разных оттенков				
Запах	Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
Вкус	Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				

5.3 По физико-химическим показателям гречневая крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма				
	ядрицы и ядрицы быстроразваривающейся				продела и продела быстроразваривающегося
	высший сорт	первый сорт	второй сорт	третий сорт	
Массовая доля влаги, %, не более: для текущего потребления	14,0				
для длительного хранения и досрочного завоза	13,0				
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,35	98,90	98,50	97,20	98,30
в том числе: расколотые ядра крупы, не более	2,0	3,0	4,0	5,0	Не нормируются
зерна пшеницы целые и раздробленные, не более	0,4	0,5	1,0	2,0	2,0(раздробленные)
Нешелушеные зерна, %, не более	0,15	0,30	0,40	0,70	Не допускаются
Сорная примесь, %, не более	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7
в том числе: минеральная, не более	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
органическая примесь, не более	Не допускается	0,05	0,05	0,10	0,20
Мучка, %, не более	0,1	0,2	0,2	0,3	0,5
Испорченные ядра, %, не более	0,2	0,2	0,4	1,2	0,5
Развариваемость (для крупы быстроразваривающейся), мин, не более	25	25	25	25	15
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	3,0				
Зараженность и загрязненность вредителями	Не допускаются				

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма				
	ядрицы и ядрицы быстроразваривающейся				продела и продела быстроразвари вающегося
	высший сорт	первый сорт	второй сорт	третий сорт	
Примечания 1 Допускается влажность крупы, полученной из непропаренного зерна гречихи: а) для текущего потребления – не более 15,0 %; б) для длительного хранения и досрочного завоза – не более 14, 0 %. 2 При содержании в ядрице высшего, первого и второго сортов расколотых ядер гречневой крупы, а также целых и раздробленных зерен пшеницы, превышающем значения, указанные в таблице, крупа переводится в более низкий сорт. 3 Количества расколотых ядер гречневой крупы, а также целых и раздробленных зерен пшеницы в ядрице третьего сорта, превышающие значения, указанные в таблице, относят к сорной примеси. 4 В проделе целые и раздробленные зерна пшеницы, не проходящие через отверстия 1,6х20 мм, следует относить к сорной примеси. 5 Развариваемость гречневой крупы определяется периодически, но не реже одного раза в месяц. 6 Содержание доброкачественного ядра рассчитывают по формуле а) для ядрицы $C_{д.я}$= 100 – ($C_{н.я}$ + $C_{с.п}$ + $C_{м}$+ $C_{исп.я}$) б) для продела $C_{д.п}$=100– ($C_{с.п}$ + $C_{м}$+ $C_{исп.я}$) где $C_{н.я}$ – фактическое содержание нешелушеных зерен, %; $C_{с.п}$ – фактическое содержание сорной примеси, %; $C_{м}$ – фактическое содержание мучки, %; $C_{исп.я}$ – фактическое содержание испорченных ядер, %.					

5.4 Быстроразваривающаяся ядрица высшего и первого сортов, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Норма
Испорченные ядра	Не допускаются
Кислотность, град, не более	4.5
Кислотное число жира, мг КОН на 1 г жира, не более	13,0
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г, не более Плесневые грибы, клеток в 1 г, не более	$1,0 \ 10^4$ $2,0 \ 10^2$
Бактерии группы кишечной палочки, в 1 г	Не допускаются

Примечание – По другим показателям качества ядрица быстроразваривающаяся, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблицах 2 и 3, для ядрицы высшего и первого сортов.

5.5 Характеристика примесей в гречневой крупе приведена в таблице 5.

Таблица 5

Наименование компонентов примеси	Характеристика
Расколотые ядра	Расколотые ядра крупы, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм и не проходящие через сито из сетки тканой (проволочной) № 08
Нешелушеные зерна	Зерна гречихи, не освобожденные от плодовых оболочек
Сорная примесь:	
минеральная примесь	Песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, комочки земли
органическая примесь	Плодовые оболочки зерна гречихи, части стеблей, листьев, оболочки сорняков, частицы экскрементов грызунов и птиц
сорные семена	Семена всех культурных и дикорастущих растений, в том числе татарской гречихи, а также плоские зерна гречихи и сильно недоразвитые, светлоокрашенные зерна гречихи с минимальным содержанием ядра - рудяк
Испорченные ядра	Частично или целиком загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся целые и расколотые ядра гречихи – все с испорченным эндоспермом*
Мучка	Мелкие частицы крупы, проходящие через сито из сетки тканой (проволочной) № 08
*Целые или расколотые ядра крупы, имеющие стекловидную консистенцию в результате пропаривания, к испорченным не относятся.	

5.6 Требования к сырью

5.6.1 Гречневая крупа должна вырабатываться из гречихи по ГОСТ 19092. Для производства гречневой быстроразваривающейся крупы используют зерно гречихи, которое в процессе переработки в крупу подвергают пропариванию.

Гречневую крупу – быстроразваривающуюся ядрицу высшего и первого сортов, используемую для производства детского питания, вырабатывают из гречихи, выращенной на полях без применения пестицидов.

5.6.2 Каждая партия зерна гречихи, поступающая для производства крупы, должна сопровождаться документом, подтверждающим его качество и безопасность согласно [1], [2].

6 Маркировка

6.1 На каждую единицу потребительской тары с крупой в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074 и [4] должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:

- наименование крупы, вид, сорт;
- дата выработки (месяц и год);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- пищевая ценность (калорийность, содержание белка, жира, углеводов, витаминов, минеральных веществ). Информация о пищевой ценности приведена в приложении А;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта.

Информация может быть нанесена любым способом и должна быть четкой и легко читаемой. Допускается данную информацию размещать на листе-вкладыше к каждой единице потребительской тары.

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 и [4] с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги» и «Ограничение температуры», а также указанием данных по 6.1 без нанесения информации о пищевой ценности.

Дополнительно указывают количество упаковочных единиц.

6.2 На каждый мешок с крупой должен быть пришит или наклеен маркировочный ярлык размером 6 х 9 см или 12 х 18 см из прочного картона, мешочной бумаги по ГОСТ 2228, оберточной

бумаги марки А по ГОСТ 8273. На ярлыке должны быть нанесены данные по 6.1 и манипуляционные знаки: «Беречь от влаги», «Беречь от нагрева» и «Ограничение температуры».

7 Упаковка

7.1 Упаковку гречневой крупы осуществляют в потребительскую и транспортную тару, разрешенную для контакта с пищевыми продуктами по ГОСТ 26791.

Все виды потребительской и транспортной тары должны отвечать требованиям [3].

7.2 Гречневую крупу упаковывают в потребительскую тару массой нетто от 0,500 до 5,000 кг. Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной по ГОСТ 8.579.

7.3 Для упаковывания следует применять потребительскую тару:

- пакеты бумажные одинарные по ГОСТ 2228, ГОСТ 8273, ГОСТ 7247;
- пакеты бумажные с внутренним пакетом из пергамена по ГОСТ 1341, пергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730, бумаги парафинированной по ГОСТ 9569;
- пачки бумажные без внутреннего пакета по ГОСТ 7247;
- пачки бумажные с внутренним пакетом из пергамента, подпергамента, целлофана, бумаги парафинированной, пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354;
- пачки картонные по ГОСТ 12303 из картона коробочного по ГОСТ 7933 без внутреннего пакета;
- пачки картонные с внутренним пакетом из пергамента, подпергамента, целлофана, бумаги парафинированной, пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354;
- пакеты по ГОСТ Р 52903 из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354, из пленки поливинилхлоридной по ГОСТ 25250, из пленки полипропиленовой по ГОСТ 26996.

7.4 Допускается для упаковывания гречневой крупы использование других упаковочных материалов, разрешенных к применению в установленном порядке.

7.5 Гречневую крупу, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

7.6 Крупу в потребительской таре упаковывают в транспортную тару. Масса нетто гречневой крупы в транспортной таре не должна превышать 50 кг.

Применяют следующие виды транспортной тары:

- ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ Р 54463, ГОСТ 9142 из гофрированного картона по ГОСТ Р 52901, ящики из картона по ГОСТ 13515;
- мешки бумажные по ГОСТ 2226;
- мешки продуктовые по ГОСТ 30090;
- мешки из полимерных плёнок по ГОСТ Р 51720.

Допускается групповое упаковывание пачек и пакетов с крупой в бумагу для гофрирования по ГОСТ 7377 или полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

7.7 При упаковывании гречневой крупы только в транспортную тару используют мешки и ящики по 7.6.

7.8 Гречневую крупу упаковывают в порционные варочные фильтрпакеты из полиэтиленовой пленки по [3]. Крупу упаковывают в фильтрпакеты массой нетто от 0,050 до 0,100 кг. Крупу в фильтрпакетах упаковывают в потребительскую тару массой нетто до 4,000 кг. Для упаковывания применяют картонные пачки без внутреннего пакета и другую потребительскую тару.

7.9 Закрывание транспортной тары может быть выполнено любым способом, обеспечивающим сохранность количества и качества ее содержимого, с использованием материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

8 Требования безопасности

8.1 Содержание токсичных элементов микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в гречневой крупе не должны превышать допустимые уровни, установленные в [2].

9 Правила приемки

9.1 Правила приемки гречневой крупы – по ГОСТ 26312.1.

9.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженности и загрязненности гречневой крупы вредителями

устанавливает производитель продукции в программе производственного контроля в установленном порядке.

10 Методы контроля

10.1 Отбор проб гречневой крупы – по ГОСТ 26312.1.

10.2 Определение цвета, запаха, вкуса - по ГОСТ 26312.2.

10.3 Определение металломагнитной примеси - по ГОСТ 20239.

10.4 Определение крупности, примесей и доброкачественного ядра – по ГОСТ 26312.4.

10.5 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 26312.7.

10.6 Определение кислотности – по ГОСТ 26971.

10.7 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 26972.

10.8 Определение развариваемости крупы – по ГОСТ 26312.2.

10.9 Определение зараженности и загрязненности вредителями – по ГОСТ 26312.3.

10.10 Определение токсичных элементов: ртути – по ГОСТ 26927, мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51962; свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 ; кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 53150, ГОСТ Р 53182-2008, ГОСТ Р 53183, ГОСТ 30178.

10.11 Определение микотоксинов: афлатоксина B_1 – по ГОСТ 30711, ГОСТ Р 53162, дезоксиниваленола – по ГОСТ Р 51116, зеараленона – ГОСТ Р 53093, Т-2 токсина – [5]; охратоксина А – по ГОСТ 28001.

10.12 Определение радионуклидов – по ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54017.

10.13 Определение пестицидов – по [6].

10.14 Определение кислотного числа жира – по ГОСТ Р 52466.

11 Транспортирование и хранение

11.1 Транспортирование и хранение гречневой крупы – по ГОСТ 26791.

11.2 Транспортирование и хранение гречневой крупы, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

11.3 Гречневую крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

11.4 При перевозке гречневой крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

11.5 Гречневую крупу рекомендуется хранить в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха до 70 % и температурой до 25 °С.

11.6 Помещения для хранения гречневой крупы должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение гречневой крупы вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

11.7 Рекомендуемые сроки хранения устанавливает изготовитель продукции, при условии значения кислотного числа жира для быстроразваривающихся ядрицы и продела не более 13 мг КОН на 1 г жира, в том числе для крупы, используемой в детском питании.

Сроки хранения гречневой крупы устанавливает изготовитель в зависимости от исходного качества используемого сырья, технологии его переработки в крупу, режимов гидротермической обработки зерна гречихи, используемой тары для упаковки крупы. При установлении сроков хранения крупы следует учитывать, что они не должны превышать для ядрицы 15 мес для Дальнего Востока, Северного Кавказа, Нижнего Поволжья и 20 мес для других районов России; для продела 14 и 18 мес соответственно.

11.8 Рекомендуемые сроки годности устанавливает изготовитель продукции, при условии значения кислотного числа жира для быстроразваривающихся ядрицы и продела не более 18 и 17 мг КОН на 1 г жира соответственно.

Приложение А
(справочное)

Информация о пищевой ценности

А.1 Информация о пищевой ценности в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Гречневая ядрица	Гречневый продел
Белок, г	12,6	9,5
Жир, г	2,6	1,9
Углеводы, г	68,0	72,2
Энергетическая ценность, Ккал	329	326

Библиография

[1] ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»

[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[5] МУ 3184–84 Методические указания по обнаружению, идентификаци определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[6] Справочник «Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде», т. 1 и 2, М., 1992

УДК 664.762:633.12:006.354 ОКС 67.060 ОКП 92 9460

Ключевые слова: крупа гречневая, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Подписано в печать 01.08.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 148 экз. Зак. 2822.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ Р 55290—2012 Крупа гречневая. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 19092—92 Гречиха. Требования при заготовках и поставках	ГОСТ 19092—92 Гречиха. Требования при заготовках и поставках*
		* Действует ГОСТ Р 56105—2014 «Гречиха. Технические условия» с 01.07.2015 г.
Пункт 5.5. Таблица 5. Графа «Характеристика» для «органической примеси»	Плодовые оболочки зерна гречихи, части стеблей, листьев, оболочки сорняков, частицы экскрементов грызунов и птиц	Плодовые оболочки зерна гречихи, части стеблей, листьев, оболочки сорняков
Элемент «Библиография»	[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

(ИУС № 8 2015 г.)

gost.e-ecolog.ru