МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
5550—
2021**

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2021**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИЗ — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 июля 2021 г. № 59)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 декабря 2021 г. № 1715-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 5550—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2022 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2021

В Российской Федерации 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Маркировка 7
7 Упаковка 7
8 Требования безопасности 7
9 Правила приемки 8
10 Методы контроля 8
11 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Информация о пищевой ценности 10
Библиография 11

Поправка к ГОСТ 5550—2021 Крупа гречневая. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 11 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 5550—2021 Крупа гречневая. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 5 2025 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ

Технические условия

Buckwheat groats. Specifications

Дата введения — 2022—01—01

1 Область применения

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

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 12.1.004 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.2.003 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19092 Гречиха. Требования при заготовках и поставках[1)]

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

ГОСТ 26312.1 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб

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

ГОСТ 26312.3 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 56105—2014 «Гречиха. Технические условия».

Издание официальное

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

ГОСТ 26312.7 Крупа. Методы определения влажности

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

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

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 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ 31481 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31650 Средства лекарственные для животных, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 31653 Корма. Метод иммуноферментного определения микотоксинов

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31691 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31700 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

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

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

ГОСТ 32587 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32689.2 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 33303 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

ГОСТ 34140 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34165 Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ EN 13804 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ EN 14084 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения

ГОСТ EN 15835 Продукты пищевые. Определение охратоксина А в продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрического детектирования

ГОСТ EN 15850 Продукты пищевые. Определение зеараленона в продуктах для детского питания на кукурузной основе, ячменной, кукурузной и пшеничной муке, поленте и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрическим детектированием

ГОСТ EN 15891 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

ГОСТ ISO 15141-2 Продукты пищевые. Определение содержания охратоксина А в зерне и зерновых продуктах. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с очисткой бикарбонатом

ГОСТ ИСО 21569 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте[1)]

ГОСТ ISO 21571 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот[2)]

ГОСТ ISO 24333 Зерно и продукты его переработки. Отбор проб

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53244—2008 (ИСО 21570:2005) «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 21571—2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот».

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186, [1], [2], 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 гречневой крупы более одного года.

4 Классификация

4.1 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	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 × 20 мм; вырабатывается из непропаренного зерна	Высший, первый, второй, третий
Продел	Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 × 20 мм и не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки № 08; вырабатывается из непропаренного зерна	На сорта не подразделяется
Быстроразваривающаяся ядрица	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 × 20 мм; вырабатывается из пропаренного зерна	Высший, первый, второй, третий
Быстроразваривающийся продел	Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 × 20 мм и не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки № 08; вырабатывается из пропаренного зерна	На сорта не подразделяется

5 Технические требования

5.1 Гречневая крупа должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией), действующим на предприятии, с соблюдением требований, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика гречневой крупы				
	Ядрица и быстроразваривающаяся ядрица				Продел и быстроразваривающийся продел
	высший сорт	первый сорт	второй сорт	третий сорт	
Цвет	Ядрица и продел — кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Быстроразваривающиеся ядрица и продел — 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	Значение показателя				
	Ядрица и быстроразваривающаяся ядрица				Продел и быстроразваривающийся продел
	высший сорт	первый сорт	второй сорт	третий сорт	
Влажность, %, не более:					
для текущего потребления:					
- ядрица и продел	15,0				
- быстроразваривающиеся ядрица и продел для длительного хранения:	14,0				
- ядрица и продел	14,0				
- быстроразваривающиеся ядрица и продел	13,0				
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,2	98,9	98,5	97,2	98,3
в том числе: расколотые ядра крупы, не более	2,0	3,0	4,0	5,0	Не нормируется
зерна пшеницы целые и раздробленные, не более	0,4	0,5	1,0	2,0	2,0 (раздробленные)
Нешелушеные зерна, %, не более	0,20	0,30	0,40	0,70	Не допускаются
Сорная примесь, %, не более	0,30	0,40	0,50	0,60	0,70
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
вредная примесь	Не допускается				
Мучка, %, не более	0,10	0,20	0,20	0,30	0,50
Испорченные ядра, %, не более	0,20	0,20	0,40	1,20	0,50
Развариваемость быстроразваривающихся ядрицы и продела, мин, не более	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				

Примечания

1 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.

2 Количество расколотых ядер гречневой крупы, а также целых и раздробленных зерен пшеницы в ядрице третьего сорта, превышающие значения, указанные в таблице, относят к сорной примеси.

3 В проделе целые и раздробленные зерна пшеницы, не проходящие через отверстия 1,6 × 20 мм, следует относить к сорной примеси.

4 Развариваемость гречневой крупы определяется периодически, но не реже одного раза в месяц.

5.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами) в гречневой крупе не должны превышать допустимые уровни, установленные [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Быстроразваривающаяся ядрица высшего и первого сортов, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, 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
Примечание — По другим показателям качества быстроразваривающаяся ядрица, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблицах 2 и 3, для ядрицы высшего и первого сортов.	

5.6 Характеристика примесей в гречневой крупе приведена в таблице 5.

Таблица 5

Наименование компонентов примесей	Характеристика
Расколотые ядра	Расколотые ядра крупы, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 х 20 мм и не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки № 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
- сорные семена	Зерна и 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, изъеденные, обуглившиеся целые и расколотые ядра гречихи — все с испорченным эндоспермом*
Мучка	Мелкие частицы крупы, проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки № 08
* Целые или расколотые ядра крупы, имеющие стекловидную консистенцию в результате пропаривания, к испорченным не относятся.	

5.7 Требования к сырью

5.7.1 Гречневая крупа должна вырабатываться из гречихи по ГОСТ 19092 или другой документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт, и соответствовать требованиям [2] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.7.2 Каждая партия гречихи, поступающая для производства гречневой крупы, должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с [2] или другой документацией согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.7.3 Для производства гречневой быстроразваривающейся крупы используют зерно гречихи, которое в процессе переработки в крупу подвергают пропариванию.

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

6 Маркировка

6.1 Маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 26791, [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 На каждую единицу потребительской упаковки с гречневой крупой в соответствии с требованиями [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:

- наименование крупы, вид, сорт;
- обозначение настоящего стандарта;
- дату изготовления (месяц, год);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- пищевую ценность (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов) — в соответствии с приложением А;
- условия хранения;
- срок годности.

6.3 На каждую единицу транспортной упаковки с гречневой крупой в соответствии с требованиями [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, наносят манипуляционный знак: «Беречь от влаги» и указывают следующие данные, характеризующие продукцию:

- наименование крупы, вид, сорт;
- массу нетто (количество);
- дату изготовления (месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения;
- номер партии или номер смены упаковывания;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну).

6.4 Гречневую крупу, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

7.1 Упаковка — по ГОСТ 26791 и [4] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность гречневой крупы и соответствующая требованиям нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества не должны превышать значения по ГОСТ 8.579 или по другим нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

8 Требования безопасности

8.1 Во время приемки, транспортирования и хранения гречневой крупы необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

8.2 Склады для размещения гречневой крупы должны быть оснащены вентиляционными системами по ГОСТ 12.4.021, соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.1.004, иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.

8.3 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.

8.4 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по ГОСТ 12.1.005.

9 Правила приемки

9.1 Правила приемки гречневой крупы — по ГОСТ 26312.1.

9.2 Партией считают определенное количество продукции, одинаковой по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной упаковке, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же нормативным документом на однотипном технологическом оборудовании в течение одного технологического цикла по единому производственному режиму, имеющую одну и ту же дату производства, сопровождаемую товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость и подтверждающей ее качество и безопасность.

9.3 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ГМО, металломагнитной и минеральной примесей, а также зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами), органолептических и физико-химических показателей для производства детского питания устанавливает изготовитель продукции с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществляет систематически в соответствии с программой производственного контроля.

10 Методы контроля

10.1 Отбор проб — по ГОСТ 26312.1, ГОСТ ISO 24333.

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

10.3 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

10.4 Определение крупности и примесей и доброкачественного ядра — по ГОСТ 26312.4 со следующим дополнением.

Содержание доброкачественного ядра $С_{д.я}$, %, вычисляют по формулам:

а) для ядрицы

$$С_{д.я} = 100 – (С_{н.з} + С_{с.п} + С_{м} + С_{исп}), \quad (1)$$

б) для продела

$$С_{д.я} = 100 – (С_{с.п} + С_{м} + С_{исп}), \quad (2)$$

где $С_{н.з}$ — фактическое содержание нешелушеных зерен, %;

$С_{с.п}$ — фактическое содержание сорной примеси, %;

$С_{м}$ — фактическое содержание мучки, %;

$С_{исп}$ — фактическое содержание испорченных ядер, %.

10.5 Определение влажности — по ГОСТ 26312.7.

10.6 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 26312.3.

10.7 Определение загрязненности вредителями — по ГОСТ 34165.

10.8 Определение кислотности — по ГОСТ 26971.

10.9 Определение развариваемости крупы — по ГОСТ 26312.2.

10.10 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26972 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

10.11 Подготовка и минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ EN 13804 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

10.12 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов, а также:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30538, ГОСТ 31650, ГОСТ 34427;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31707, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084.

10.13 Отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

10.14 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28001, ГОСТ 31653, ГОСТ 31691, ГОСТ 34140, ГОСТ EN 15850 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов, а также:

- афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748;
- дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001;
- охратоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587, ГОСТ ISO 15141-2, ГОСТ EN 15835.

10.15 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

10.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

10.17 Определение пестицидов — по ГОСТ 31481, ГОСТ 32689.2 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

10.18 Определение остаточных количеств 2,4-Д — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

10.19 Определение ртутьорганических пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

10.20 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

10.21 Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ISO 21571 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

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, и 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 хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

11.7 Сроки годности и условия хранения гречневой крупы устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Приложение А
(справочное)

Информация о пищевой ценности

А.1 Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г гречневой крупы приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Ядрица и быстроразваривающаяся ядрица	Продел и быстроразваривающийся продел
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1470/350	1470/350
Белки, г	13	10
Жиры, г	2,5	2,0
Углеводы, г	68	72

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 — О безопасности зерна

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

УДК 664.762:633.12:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: крупа гречневая, ядрица, продел

Редактор *А.Е. Минкина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 09.12.2021. Подписано в печать 21.12.2021. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

Поправка к ГОСТ 5550—2021 Крупа гречневая. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 11 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 5550—2021 Крупа гречневая. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 5 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru