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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
5060—
2021**

ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 декабря 2021 г. № 1714-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 5060—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2022 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 5060—86

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 3
4 Технические требования 3
5 Требования безопасности 5
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Библиография 8

Поправка к ГОСТ 5060—2021 Ячмень пивоваренный. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения

(ИУС № 4 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 5060—2021 Ячмень пивоваренный. Технические условия

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

(ИУС № 10 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

ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ

Технические условия

Barley for brewing. Specifications

Дата введения — 2022—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зерно пивоваренного ячменя (далее — ячмень).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 10846 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

ГОСТ 10967 Зерно. Методы определения запаха и цвета

ГОСТ 10968 Зерно. Методы определения энергии прорастания и способности прорастания

ГОСТ 12039 Семена сельскохозяйственных культур. Методы определения жизнеспособности

ГОСТ 12136 Зерно. Метод определения экстрактивности ячменя

ГОСТ 13496.20 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

ГОСТ 13586.3 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 13586.4 Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27186 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

Издание официальное

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

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

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

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 31646 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен

ГОСТ 31650 Средства лекарственные для животных, корма и 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 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 В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 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 33303 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

ГОСТ 34108 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Определение содержания микотоксинов прямым твердофазным конкурентным иммуноферментным методом

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 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 ИСО 21569[1)] Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570[2)] Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571[3)] Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186, [1] и [2].

4 Технические требования

4.1 Ячмень используют для солодоращения и как несоложеное сырье. Ячмень, используемый для солодоращения, в зависимости от качества зерна подразделяют на классы.

4.2 Требования к качеству ячменя указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики и нормы для ячменя			
	для солодоращения		для несоложеного зерна	
	1-го класса	2-го класса	3-го класса	4-го класса
Цвет	Светло-желтый или желтый	Светло-желтый, желтый или серовато-желтый	Светло-желтый, желтый, серовато-желтый	
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии			
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов			
Влажность, %, не более	14,5	15,0	14,5	15,0
Массовая доля белка, в пересчете на сухое вещество, %, не более	12,0		11,5	
Сорная примесь, %, не более	1,0	2,0	1,0	

1) Не действует в Российской Федерации.

2) 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».

3) 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».

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристики и нормы для ячменя			
	для солодоращения		для несложеного зерна	
	1-го класса	2-го класса	3-го класса	4-го класса
Зерновая примесь, %, не более	2,0	5,0	2,0	5,0
Мелкие зерна, %, не более	5,0	7,0	5,0	
Крупность, %, не менее	85,0	65,0	85,0	65,0
Способность прорастания, %, не менее (для зерна, поставляемого не ранее чем за 45 дней после его уборки)	95,0	90,0	Не нормируется*	
Жизнеспособность, %, не менее (для зерна, поставляемого в срок до 45 дней после его уборки)	95,0		Не нормируется*	
Экстрактивность в пересчете на сухое вещество, %, не менее	Не нормируется*		78	75

* Показатель качества не определяют для указанных классов.

Примечание — Крупность — отношение массы зерен ячменя в остатке на сите (сходе с сита) с продолговатыми отверстиями размером 2,5 × 20,0 мм к массе основного зерна анализируемой навески, выраженное в процентах.

4.3 При неблагоприятных климатических условиях и при отсутствии ячменя с пониженным содержанием белка допускается при переработке на солод использование ячменя с содержанием белка не более 12,5 %.

4.4 Ячмень 1-го и 2-го классов предназначен для солодоращения, а 3-го и 4-го классов — используется как несложеное зерно.

4.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, бенз(а)пирена, пестицидов, радионуклидов, вредных примесей, генно-модифицированных организмов (ГМО), зараженность вредителями и загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями в зерне ячменя не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], а также нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Допустимые нормы содержания фузариозных зерен — по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.6 Состав основного зерна, сорной и зерновой примесей

4.6.1 К основному зерну относят:

- целые и поврежденные зерна ячменя, по характеру повреждений не отнесенные к сорной и зерновой примесям;
- мелкие зерна ячменя, проходящие через сито с продолговатыми отверстиями размером 2,2 × 20,0 мм;

4.6.2 К сорной примеси относят:

а) весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм;

б) в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,5 мм:

1) минеральную примесь — гальку, комочки земли, шлак, руду и т. п.;

2) органическую примесь — части стеблей и стержней колоса, ости, пленки и т. п.;

3) семена дикорастущих растений;

4) испорченные зерна ячменя, пшеницы, полбы, тритикале, ржи и овса — загнившие, заплесневевшие, поджаренные, обуглившиеся, все с явно испорченным эндоспермом от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым, легко рассыпающимся эндоспермом;

5) зерна ячменя пшеницы, полбы, тритикале, ржи и овса с полностью выеденным эндоспермом;

6) вредную примесь, состав которой установлен в [1];

7) семена культурных растений, не отнесенные к зерновой примеси.

4.6.3 К зерновой примеси относят:

а) битые и изъеденные независимо от характера и размера повреждений, давленые, с нарушенной оболочкой и открытым эндоспермом, у которых на одну треть или более удалены оболочки или оболочки отошли от зародыша;

б) недозрелые — сильно недозрелые (щуплые), а также зеленые деформирующиеся при надавливании шпателем;

в) проросшие, с вышедшим наружу корешком или ростком;

г) поврежденные — зерна ячменя, поврежденные сушкой или самосогреванием с измененным цветом эндосперма от кремового до светло-коричневого цвета;

д) зерна пшеницы, полбы, тритикале, ржи и овса целые или поврежденные, не отнесенные по характеру повреждений к сорной примеси.

4.7 Класс ячменя определяют после его послеуборочной обработки на технологических линиях очистки и сушки по всем показателям, установленным в таблице 1, по наихудшему значению одного из показателей.

5 Требования безопасности

5.1 Склады и зернохранилища для размещения ячменя должны быть оснащены вентиляционными системами по ГОСТ 12.4.021, соответствовать требованиям пожарной безопасности по ГОСТ 12.1.004, иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.

5.2 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 13586.3.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, бенз(а)пирена, пестицидов, радионуклидов, ГМО, вредных примесей, а также зараженности вредителями и загрязненности мертвыми насекомыми-вредителями в зерне ячменя осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований нормативных правовых документов государства, принявшего стандарт.

6.3 В каждой партии зерна определяют состояние зерна, запах, цвет, влажность, содержание сорной и зерновой примесей, зараженность вредителями, крупность, массовую долю белка.

Примечание — Определение массовой доли белка, в пересчете на сухое вещество, во время приемки осуществляют экспресс-методом. Для уточнения класса ячменя определение массовой доли белка, в пересчете на сухое вещество, осуществляют основным методом по ГОСТ 10846 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Каждую партию ячменя необходимо сопровождать товаросопроводительными документами в соответствии с требованиями [1] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 13586.3, ГОСТ ISO 24333.

7.2 Определение запаха, цвета и обесцвеченности — по ГОСТ 10967.

7.3 Определение влажности — по ГОСТ 13586.5.

7.4 Определение сорной и зерновой примесей, крупности, содержания мелкого зерна — по ГОСТ 30483.

7.5 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 13586.4, ГОСТ 13586.6.

7.6 Определение загрязненности вредителями — по ГОСТ 34165.

7.7 Определение жизнеспособности — по ГОСТ 12039.

7.8 Определение способности прорастания — по ГОСТ 10968.

7.9 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 10846 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение экстрактивности ячменя — по ГОСТ 12136.

7.11 Определение фузариозных зерен — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, а также:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30538, ГОСТ 31650, ГОСТ 34427;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31707, ГОСТ 31628, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083.

7.14 Определение пестицидов — по ГОСТ 13496.20, ГОСТ 31481 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Отбор проб и определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 31653, ГОСТ 33303, ГОСТ 34108, ГОСТ 34140 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также:

- афлатоксина В1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748;
- дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- зеараленона — по ГОСТ 31691;
- охратоксина А — по ГОСТ 32587, ГОСТ 28001 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение бенз(а)пирена — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.18 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.19 Определение остаточных количеств 2,4-Д — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.20 Определение ртутьорганических пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.21 Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Ячмень размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными с учетом требований нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида. Во время погрузки, разгрузки и транспортирования ячмень должен быть защищен от попадания атмосферных осадков.

8.2 При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния зерна, указанные в таблице 2.

Таблица 2

Состояние ячменя	Норма, %
По влажности	
Сухое	Не более 14,5
Средней сухости	14,6—16,0

Окончание таблицы 2

Состояние ячменя	Норма, %
Влажное	16,1—17,5
Сырое	17,6 и более
По сорной примеси	
Чистое	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1—4,0
Сорное	4,1 и более
По зерновой примеси	
Чистое	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1—5,0
Сорное	5,1 и более

8.3 В процессе хранения проводят систематический контроль за качеством и состоянием зерна. Контролируют: температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах и другие показатели согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.4 Срок годности и условия хранения зерна устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

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

[2] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 047/2018 — О безопасности алкогольной продукции

УДК 633.421:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: ячмень пивоваренный

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
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. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

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 5060—2021 Ячмень пивоваренный. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения

(ИУС № 4 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 5060—2021 Ячмень пивоваренный. Технические условия

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

(ИУС № 10 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru