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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 21149— 2022

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

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 31 августа 2022 г. № 153-П)

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
Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 сентября 2022 г. № 943-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 21149—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2023 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 21149—93

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», 2022



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 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Требования безопасности 6
7 Правила приемки 6
8 Методы контроля 6
9 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Информация о пищевой ценности 9
Библиография 10

Поправка к ГОСТ 21149—2022 Хлопья овсяные. 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

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ

Технические условия

Oat flakes. Specifications

Дата введения — 2023—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овсяные хлопья, предназначенные для пищевых целей.

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 3034 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

ГОСТ 26312.5 Крупа. Методы определения зольности

ГОСТ 26312.6 Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 28673 Овес. Технические условия

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 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 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 гидридов 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 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 33682 Продукты пищевые. Определение Т-2 токсина хроматографическим методом

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

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

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] — [3].

4 Классификация

В зависимости от способа обработки сырья овсяные хлопья подразделяют на три вида: «Геркулес», лепестковые и «Экстра».

В зависимости от времени варки овсяные хлопья «Экстра» вырабатывают трех номеров:

№ 1 — из целой овсяной крупы;

№ 2 — мелкие из резаной крупы;

№ 3 — быстроразваривающиеся из резаной крупы.

5 Технические требования

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

5.2 По органолептическим показателям овсяные хлопья должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

[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».

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для хлопьев вида				
	«Экстра»			«Геркулес»	Лепестковые
	№ 1	№ 2	№ 3		
Цвет	Белый с оттенками от кремового до желтоватого				
Запах	Свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов				
Вкус	Свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов				

5.3 По физико-химическим показателям овсяные хлопья должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для хлопьев вида				
	«Экстра»			«Геркулес»	Лепестковые
	№ 1	№ 2	№ 3		
Влажность, %, не более	12,5	12,0	12,0	12,0	12,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,1	2,1	2,1	2,1	1,9
Кислотность, град, не более	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Сорная примесь, %, не более, в том числе: минеральная примесь, не более цветковые пленки (свободные и полученные в результате отделения от ядра), не более вредная примесь и куколь, не более в числе вредной примеси*: софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, не более	0,30 0,03 0,05 0,05 0,02	0,30 0,03 0,05 0,05 0,02	0,30 0,03 0,05 0,05 0,02	0,35 0,03 0,05 0,05 0,02	0,25 0,03 0,05 0,05 0,02
Развариваемость, мин, не более	15	10	5	20	10
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				

* Горчак ползучий, термопсис ланцетный, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая — не допускается.

Примечания

1 Показатели зольности и развариваемости являются гарантийными и определяются периодически, но не реже одного раза в полугодие.

2 Для определения содержания цветковых пленок необрушенные целые и плющеные зерна следует обязательно освобождать от оболочек.

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

5.5 Характеристика примесей в овсяных хлопьях приведена в таблице 3.

Таблица 3

Наименование примесей	Характеристика
Сорная примесь: - минеральная примесь	Песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, земли
- органическая примесь	Цветковые пленки, частицы стеблей
- семена растений	Целые и плющеные семена всех дикорастущих и культурных растений
- вредная примесь	Головня, спорынья, софора лисохвостная, вязель разноцветный
Испорченные хлопья	Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся — все с явно измененным цветом
Примечание — Обработанные сплющенные зерна пшеницы, полбы, ржи в числе примесей не учитывают. Сплющенные обрушенные зерна ячменя свыше 1 % относят к сорной примеси. Обработанными зернами пшеницы, полбы, ржи и ячменя считают зерна этих культур, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой — овсом и освобожденные от цветковых пленок (ячмень) и частично от плодовых и семенных оболочек.	

5.6 Требования к сырью

5.6.1 Овсяные хлопья «Геркулес» и лепестковые хлопья вырабатывают из овсяной крупы высшего сорта по ГОСТ 3034, которая должна соответствовать требованиям [1] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.6.2 Овсяные хлопья «Экстра» вырабатывают из зерна овса 1-го класса по ГОСТ 28673, которое должно соответствовать требованиям [2] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.6.3 Каждая партия зерна овса и овсяной крупы, поступающие для производства овсяных хлопьев, должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с [1], [2] или другой документацией согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.7 Маркировка

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

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

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

5.7.3 На каждую единицу транспортной упаковки с овсяными хлопьями 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, вид, номер;
- количество;
- дату изготовления;

- срок годности;
- условия хранения;
- номер партии или номер смены упаковывания;
- наименование и местонахождение изготовителя.

5.7.4 Овсяные хлопья, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.8 Упаковка

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

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

5.8.2 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.

5.8.3 Овсяные хлопья, предназначенные для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Требования безопасности

6.1 Во время приемки, транспортирования и хранения овсяных хлопьев необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

6.2 Склады для размещения овсяных хлопьев 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.

6.3 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.

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

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки овсяных хлопьев — по ГОСТ 26312.1.

7.2 Партией считают определенное количество продукции, одинаковой по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящуюся в однородной упаковке, произведенную одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же нормативным документом на однотипном технологическом оборудовании, изготовленную в определенный промежуток времени, сопровождаемую товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость и подтверждающей ее качество и безопасность.

7.3 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 устанавливает изготовитель продукции с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществляет систематически в соответствии с программой производственного контроля.

8 Методы контроля

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

8.2 Определение цвета, запаха, вкуса и развариваемости овсяных хлопьев — по ГОСТ 26312.2.

8.3 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

8.4 Определение примесей — по ГОСТ 26312.4.

8.5 Определение влажности — по ГОСТ 26312.7.

8.6 Определение зольности — по ГОСТ 26312.5.

8.7 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 26312.3.

8.8 Определение загрязненности вредителями — по ГОСТ 34165.

8.9 Определение кислотности — по ГОСТ 26312.6.

8.10 Подготовка проб 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.

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

8.12 Отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303, ГОСТ ISO 24333 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

8.13 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28001, ГОСТ 31653, ГОСТ 34140 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;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001, ГОСТ 33682;
- охратоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587, ГОСТ ISO 15141-2, ГОСТ EN 15835.

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

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

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

8.17 Определение остаточных количеств 2,4-Д, ее солей и эфиров — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

8.19 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

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

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение овсяных хлопьев — по ГОСТ 26791.

9.2 Транспортирование и хранение овсяных хлопьев, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

9.3 Овсяные хлопья перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции.

9.4 При перевозке овсяных хлопьев транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

9.5 Овсяные хлопья хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

9.6 Помещения для хранения овсяных хлопьев должны быть чистыми, сухими, тщательно проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение овсяных хлопьев вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

9.7 Сроки годности и условия хранения овсяных хлопьев 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 овсяных хлопьев приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Овсяные хлопья
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1450/340
Белки, г	12,0
Жиры, г	6,0
Углеводы, г	60,0

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 664.696.1:633.13:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: овсяные хлопья

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 19.09.2022. Подписано в печать 22.09.2022. 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 21149—2022 Хлопья овсяные. Технические условия

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

(ИУС № 5 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru