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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ 5784— 2022

КРУПА ЯЧМЕННАЯ

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 октября 2022 г. № 155-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
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2022 г. № 1407-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 5784—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2023 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 5784—60

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 «Институт стандартизации», 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 4
6 Маркировка 6
7 Упаковка 7
8 Требования безопасности 7
9 Правила приемки 7
10 Методы контроля 7
11 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Информация о пищевой и энергетической ценности 9
Библиография 10

Поправка к ГОСТ 5784—2022 Крупа ячменная. 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 ЯЧМЕННАЯ

Технические условия

Barley groats. Specifications

Дата введения — 2023—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ячменную крупу, получаемую из зерна ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых, семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием для перловой, дроблением и шлифованием для ячневой крупы.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 20239 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 26312.1 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26312.2 Крупа. Метод 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 26312.7 Крупа. Метод 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

Издание официальное

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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 28672 Ячмень. 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, 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 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 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 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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 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 Продукция пищевая. 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.

3 Термины и определения

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

4 Классификация

4.1 В зависимости от способа обработки и крупности ячменная крупа делится на следующие виды и номера, указанные 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».

[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».

Таблица 1

Вид крупы	Характеристика вида крупы	Номер крупы
Перловая	Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Крупа № 1 и 2 должна иметь удлиненную форму ядра с закругленными концами. Крупа № 3, 4, 5 по форме должна быть шарообразной.	1, 2, 3, 4, 5
Ячневая	Частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек.	1, 2, 3

4.2 Характеристика ячневой и перловой крупы по крупности должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Вид и номер крупы	Диаметр отверстий двух смежных сит, мм, для определения		Норма прохода и схода двух смежных сит, %
	прохода	схода	
Перловая:			Не менее 80
№ 1	4,0	3,0	
№ 2	3,0	2,5	
№ 3	2,5	2,0	
№ 4	2,0	1,5	
№ 5	1,5	№ 056	
Ячневая:			
№ 1	2,5	2,0	Не менее 75
№ 2	2,0	1,5	
№ 3	1,5	№ 056	
Примечание — Для перловой крупы № 5 и ячневой крупы № 3 сход устанавливается на сите из проволочной сетки № 056.			

5 Технические требования

5.1 Ячменная 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 ячменная крупа всех видов и номеров должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками
Запах	Свойственный ячменной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Вкус	Свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький

5.3 По физико-химическим показателям ячменная крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Значения показателей	
	Перловая	Ячневая
Влажность, %, не более	15,0	
Доброкачественное ядро, %, не менее,	99,6	99,0
в том числе: недодир, %, не более (для перловой крупы — в № 1, 2 и ячневой крупы — в № 1)	0,7	0,9
Сорная примесь, %, не более,	0,30	
в том числе: минеральная примесь, не более	0,05	
вредная примесь*, не более	0,05	
Мучка, %, не более	0,20	0,40
Испорченные ядра, %, не более	0,20	
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	
* Вязель разноцветный, горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая, плевел опьяняющий — не допускаются.		

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

5.5 К примесям в ячменной крупе всех видов и номеров относят примеси, указанные в таблице 5.

Таблица 5

Наименование примесей	Характеристика примесей
Сорная примесь: - минеральная	Песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака.
- органическая	Частицы цветковых пленок, стеблей, колоса, оболочки сорняков.
- сорные семена	Семена всех дикорастущих и культурных растений. Обработанные зерна пшеницы, тритикале, полбы, ржи более 3 % (обработанными считаются зерна, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой — ячменем, освобожденные от зародыша, частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованные, с закругленными концами).
- вредная примесь	Головня, спорынья, вязель разноцветный, горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая, плевел опьяняющий.

Окончание таблицы 5

Наименование примесей	Характеристика примесей
Недодир	В перловой крупе № 1 и 2 недодиром считаются ядра, имеющие вне бороздки остатки цветковых пленок более чем на четверти поверхности ядра. В ячневой крупе № 1 наличие остатка цветковых пленок, явно выступающих за края крупинок. Недодир относят к примеси, если количество его превышает для перловой крупы № 1 и № 2 — 0,7 %, для ячневой крупы № 1— 0,9 %.
Испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, поджаренные, обуглившиеся — все с испорченным эндоспермом, от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым, легко рассыпающимся эндоспермом.
Мучка	Проход через сито из проволочной сетки № 056.

5.6 Требования к сырью

5.6.1 Ячменная крупа должна вырабатываться из зерна ячменя по ГОСТ 28672 или в соответствии с другой документацией, действующей на территории государства, принявшего стандарт, и соответствовать требованиям [2] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

6 Маркировка

6.1 Маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 26791 и [3].

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

- наименование крупы, вид, номер;
- обозначение настоящего стандарта;
- дату изготовления (месяц, год);
- 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;
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО.

6.3 На каждую единицу транспортной упаковки с ячменной 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, номер;
- 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 Ячменную 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 [5] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность ячменной 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 Ячменную 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 ячменной крупы необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

8.2 Склады для размещения ячменной 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 ячменной крупы — по ГОСТ 26312.1.

9.2 Партией считают определенное количество продукции, одинаковой по составу и качеству, имеющей одно наименование, находящейся в однородной упаковке, произведенной одним изготовителем в соответствии с одним нормативным документом на однотипном технологическом оборудовании в течение одного технологического цикла по единому производственному режиму, с одинаковой датой производства, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, которая обеспечивает ее прослеживаемость и подтверждает 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) 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, примесей и доброкачественного ядра — по ГОСТ 26312.4.

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

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

10.10 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 33824 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, 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, ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ 33824.

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

10.12 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28001, ГОСТ 31653, ГОСТ 31691, ГОСТ 34108, ГОСТ EN 15850 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, 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.

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

10.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 31481, ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающим сопоставимость результатов.

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

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

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

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

11 Транспортирование и хранение

11.1 Транспортирование и хранение ячменной крупы — по ГОСТ 26791.

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

11.3 Ячменную 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 ячменной крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

11.5 Ячменную крупу хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

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

Приложение А
(справочное)

Информация о пищевой и энергетической ценности

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

Таблица А.1

Наименование показателя	Перловая крупа	Ячневая крупа
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1450/340	1450/340
Белки, г	9,0	10
Жиры, г	1,0	1,5
Углеводы, г	74	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 664.7:633.16:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: крупа ячменная, перловая, ячневая

Редактор *М.В. Митрофанова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 01.12.2022. Подписано в печать 07.12.2022. 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 «Институт стандартизации» 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 5784—2022 Крупа ячменная. Технические условия

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

(ИУС № 5 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru