ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 70853— 2023

КРАХМАЛ ГОРОХОВЫЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный исследовательский центр картофеля имени А.Г. Лорха» (ВНИИК — филиал ФГБНУ «ФИЦ картофеля им. А.Г. Лорха»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 250 «Крахмалопродукты и картофелепродукты»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 августа 2023 г. № 684-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

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 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г горохового крахмала 8
Библиография 9

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КРАХМАЛ ГОРОХОВЫЙ

Технические условия

Pea starch. Specifications

Дата введения — 2024—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на гороховый крахмал, получаемый при переработке зерна гороха и предназначенный для применения в различных отраслях пищевой промышленности (кондитерской, хлебопекарной, мясной, молочной и др.), а также для технических целей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2019 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 12.1.030 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Защитное заземление. Зануление

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 2226 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 7698 (ИСО 1666—73, ИСО 3593—81, ИСО 5809—82, ИСО 3188—78, ИСО 5378—78, ИСО 5379—83, ИСО 5810—82, ИСО 3947—77, ИСО 3946—82) Крахмал. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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 28674 Горох. Технические условия

ГОСТ 30090 Мешки и мешочные ткани. Общие 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 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32902 Крахмал и крахмалопродукты. Термины и определения

ГОСТ 33444 Крахмал и крахмалопродукты. Методы отбора проб

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

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

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

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52833 (ИСО 22174:2005) Микробиология пищевой продукции и кормов для животных. Метод полимеразной цепной реакции (ПЦР) для определения патогенных микроорганизмов. Общие требования и определения

ГОСТ Р 55800 Крахмал. Метод определения общей золы

ГОСТ Р 55802 Крахмал. Методы определения влаги

ГОСТ Р 56095—2014 Крахмал катионный. Технические условия

ГОСТ Р 56931 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Вольтамперометрический метод определения содержания ртути

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 32902.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

Гороховый крахмал вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, с соблюдением требований, установленных в [1].

4.2 По органолептическим показателям гороховый крахмал должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика горохового крахмала
Внешний вид	Однородный порошок
Цвет	Светло-желтый или молочный оттенок
Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха

4.3 По физико-химическим показателям гороховый крахмал должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,2
Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,5
Водородный показатель, pH	5,0—8,0
Присутствие металломагнитных примесей	Не допускается
Примеси других видов крахмала	Не допускаются
Примечание — Дополнительные требования к качеству горохового крахмала могут быть определены договором с потребителем.	

4.4 Содержание токсичных элементов и пестицидов в гороховом крахмале не должно превышать значений, установленных в [1] (приложение 3, раздел 9).

4.5 Микробиологические показатели горохового крахмала для пищевых целей должны соответствовать требованиям, установленным в [1] (приложение 1; приложение 2, таблица 1, подраздел 1.8).

4.6 Содержание токсичных элементов и пестицидов, а также микробиологические показатели горохового крахмала для технических целей должны соответствовать требованиям технических документов изготовителя.

4.7 Требования к сырью и материалам

4.7.1 Для производства горохового крахмала применяют:

- зерно гороха по ГОСТ 28674, отвечающее требованиям [2];
- воду питьевую по [3].

4.7.2 Допускается использование импортного зерна гороха, обеспечивающего качество и безопасность горохового крахмала в соответствии с требованиями [1].

4.7.3 Сырье и материалы, используемые для производства горохового крахмала, должны соответствовать требованиям [1].

4.8 Маркировка

4.8.1 Маркировку горохового крахмала осуществляют в соответствии с требованиями [4].

4.8.2 Маркировка транспортной упаковки

4.8.2.1 Маркировка транспортной упаковки (мешка, ящика и мягкого контейнера) — по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

4.8.2.2 На каждый мешок с гороховым крахмалом маркировку наносят типографским способом на ярлык или непосредственно на мешок путем четкого оттиска трафаретом или штампом несмываемой и не имеющей запаха краской, или другим способом, обеспечивающим ее четкое изображение.

Ярлык из плотной бумаги или из плотной бумаги на тканевой или трикотажной основе, или из клееного нетканого полотна, или из других материалов закладывают одним концом в горловину мешка или прикладывают к ней и прошивают одновременно с его зашиванием.

На бумажные мешки с гороховым крахмалом допускается наклеивание ярлыка из плотной бумаги.

Допускаются другие способы маркировки, обеспечивающие сохранность информации при транспортировании и хранении.

На мягкие контейнеры ярлык с маркировкой помещают в карман на контейнере.

4.8.2.3 На каждый ящик маркировку наносят типографским способом на этикетку (ярлык), наклеиваемую(ый) на ящик или непосредственно на ящик путем четкого оттиска трафаретом либо штампом несмываемой и не имеющей запаха краской.

На транспортной упаковке должна быть указана следующая информация:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- номер партии;
- масса нетто;
- число упаковочных единиц и масса нетто упаковочной единицы (для ящиков);
- условия хранения (надпись: «Хранить при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75 %»);
- срок годности (для горохового крахмала на пищевые цели);
- сведения о наличии ГМО;
- пищевая ценность согласно приложению А (для горохового крахмала на пищевые цели);
- обозначение настоящего стандарта, по которому изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия (для горохового крахмала на пищевые цели).

4.8.3 Маркировка потребительской упаковки

4.8.3.1 Маркировка потребительской упаковки (пачки, пакеты) должна быть нанесена типографским способом непосредственно на упаковочный материал или этикетку.

На каждую единицу потребительской упаковки наносят маркировку на русском языке так, чтобы наименование продукта по размеру шрифта было крупнее остальной информации.

Краска, используемая для печати, не должна проникать через упаковку и придавать гороховому крахмалу посторонний привкус и запах.

Допускаются другие способы маркировки, обеспечивающие сохранность информации при транспортировании и хранении.

4.8.3.2 Маркировка должна содержать следующую информацию для потребителя:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- масса нетто;

- информация об отсутствии ГМО;
- пищевая ценность согласно приложению А;
- условия хранения (надпись: «Хранить при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75 %»);
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован гороховый крахмал;
- информация о подтверждении соответствия.

Информация может быть дополнена:

- сведениями рекламного характера;
- штриховым кодом (при наличии).

4.8.4 В соответствии с условиями контракта в маркировку допускается наносить любую дополнительную информацию, не противоречащую действующему законодательству.

4.8.5 Маркировка горохового крахмала, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.9 Упаковка

4.9.1 Упаковка, используемая для горохового крахмала, должна соответствовать требованиям [5] и нормативному документу, в соответствии с которым она изготовлена, а также обеспечивать сохранность качества и безопасности горохового крахмала при его перевозке, хранении и реализации.

4.9.2 Транспортная упаковка

4.9.2.1 Гороховый крахмал упаковывают в транспортную упаковку:

- мешки бумажные многослойные по ГОСТ 2226 или полипропиленовые продуктовые по ГОСТ 30090 массой нетто не более 30 кг;
- мягкие специализированные контейнеры разового использования из полипропиленовой ткани для сыпучих продуктов (контейнеры типа «биг-бэг») массой 500, 750 и 1000 кг.

4.9.2.2 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто мешка, контейнера от номинального количества — по ГОСТ 8.579—2019 (таблица А.1).

Допускается упаковывание горохового крахмала в мешки из других упаковочных материалов, в том числе импортных, а также в другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность качества и количества продукта.

4.9.3 Потребительская упаковка

4.9.3.1 Гороховый крахмал упаковывают в потребительскую упаковку (пачки или пакеты) с последующей укладкой в транспортную упаковку.

Масса нетто упаковочной единицы — от 200 до 1000 г.

4.9.3.2 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто пачки или пакета от номинального количества — по ГОСТ 8.579—2019 (таблица А.2).

4.9.3.3 Упаковочные единицы укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511.

4.9.3.4 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

4.9.3.5 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

4.9.4 Упаковка горохового крахмала, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.9.5 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания горохового крахмала, должны соответствовать требованиям документов, по которым они изготовлены, а также обеспечивать сохранность качества и безопасности горохового крахмала при его перевозках, хранении и реализации.

5 Требования безопасности

5.1 Склады для размещения горохового крахмала должны быть оснащены вентиляционными системами по ГОСТ 12.4.021, соответствовать требованиям пожаробезопасности по ГОСТ 12.1.004, электробезопасности — по ГОСТ 12.1.030, 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 Гороховый крахмал принимают партиями.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному нормативному документу в определенный промежуток времени (в одну смену), сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Правила приемки горохового крахмала — по ГОСТ 7698 со следующим дополнением:

- для горохового крахмала, упакованного в контейнеры, проверяют каждый контейнер.

6.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.3 Физико-химические показатели: массовую долю влаги, массовую долю общей золы, массовую долю протеина, водородный показатель, присутствие металломагнитных примесей и примеси других видов крахмала определяют не реже одного раза в 10 дней, а также при поступлении новой партии сырья или по требованию потребителя.

6.4 При получении неудовлетворительных результатов анализов минимум по одному показателю проводят повторные анализы на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных анализов распространяются на всю партию.

6.5 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов и микробиологических показателей горохового крахмала устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Требования к условиям измерений

При подготовке и проведении анализа должны быть соблюдены следующие условия:

температура окружающего воздуха ..... от 18 °С до 28 °С;

относительная влажность воздуха ..... от 40 % до 80 %.

Помещение, в котором проводят анализ, должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

7.2 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 33444.

7.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7698, определение внешнего вида — визуально.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги — по ГОСТ 7698, ГОСТ Р 55802;
- массовой доли общей золы — по ГОСТ 7698, ГОСТ Р 55800;
- массовой доли протеина — по ГОСТ 7698;
- водородный показатель (pH) — по ГОСТ Р 56095—2014 (подраздел 6.5);
- металломагнитных примесей — по ГОСТ 20239;
- примеси других видов крахмала — по ГОСТ 7698.

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 56931, ГОСТ 34427, ГОСТ 34141;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 34141;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141.

7.6 Определение пестицидов — по [6].

7.7 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) — по ГОСТ 31747;
- дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;
- патогенных микроорганизмов — по ГОСТ Р 52833;
- бактерий рода Salmonella — по ГОСТ 31659;
- культивирование и определение микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.8 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, [7].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Гороховый крахмал транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Пакетирование при транспортировании — по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, ГОСТ 21650.

8.2 Не допускается перевозка горохового крахмала в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами.

Все виды транспортных средств должны быть чистыми, незараженными вредителями хлебных запасов.

При перевозке горохового крахмала автомобильными машинами открытого типа его укрывают брезентом или другими водонепроницаемыми материалами так, чтобы не допустить загрязнения или увлажнения.

При погрузке, перевозке и выгрузке гороховый крахмал должен быть предохранен от атмосферных осадков.

Складские помещения должны быть чистые, сухие, тщательно проветриваемые, не зараженные вредителями хлебных запасов. Не допускается хранить гороховый крахмал совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Не допускается воздействие на гороховый крахмал прямого солнечного света и источников тепла.

8.3 Мешки с гороховым крахмалом укладывают на стеллажи и в штабеля на паллетах. Штабеля мешков на паллетах фиксируют полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или стрейч-пленкой, или пленкой типа скотч по технической документации.

При хранении горохового крахмала более 10 сут стеллажи покрывают брезентом или полимерными материалами такого размера, чтобы краями можно было закрыть по бокам первый ряд мешков.

Между штабелями и стеной должен быть оставлен проход не менее 0,7 м, расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

8.4 Гороховый крахмал хранят при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75 %.

8.5 Срок годности горохового крахмала устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности горохового крахмала — 2 года со дня изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения.

8.6 По истечении срока годности гороховый крахмал может быть использован для технических целей после предварительной проверки его качества на соответствие требованиям настоящего стандарта.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г горохового крахмала

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г горохового крахмала приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Наименование показателя	
	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Гороховый крахмал	87,8	351/1471

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]	Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.3684—21	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденные Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 3
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[6]	МУ № 2142-80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое, утвержденные Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 28 января 1980 г. № 2142-80
[7]	Методические указания МУК 4.2.2304-07	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 664.235:006.354 ОКС 67.180.20

Ключевые слова: гороховый крахмал, термины и определения, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, требования безопасности, транспортирование и хранение

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

Сдано в набор 21.08.2023. Подписано в печать 23.08.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч-изд. л. 0,90.

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