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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 35051— 2023

КРУПА КИНОА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2024

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 15 декабря 2023 г. № 64-2023)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 января 2024 г. № 37-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35051—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2024 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

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

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2024

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

Поправка к ГОСТ 35051—2023 Крупа киноа. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 7 2024 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 КИНОА

Технические условия

Quinoa groats. Specifications

Дата введения — 2024—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крупу киноа, получаемую из всех видов зерна киноа путем освобождения его от цветковых пленок, предназначенную 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 6613 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. 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 26312.7 Крупа. Методы определения влажности

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

Издание официальное

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

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

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

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

ГОСТ 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 32689.1 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 1. Общие положения

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

ГОСТ 32689.3 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов

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 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

---

* В Российской Федерации принят, но не введен в действие.

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

ГОСТ ISO 21571*** 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], [2].

4 Технические требования

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

4.2 Крупу киноа в зависимости от цвета подразделяют на следующие виды:

- белая;
- красная;
- коричневая;
- смесь видов.

4.3 По органолептическим показателям крупа киноа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для крупы			
	Белая	Красная	Коричневая	Смесь видов
Цвет	Белый, кремовый разных оттенков	Красный разных оттенков	Коричневый разных оттенков до черного	Пестрый, разных оттенков, свойственным здоровым ядрам киноа
Запах	Свойственный крупе киноа, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый			
Вкус	Свойственный крупе киноа, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; допускается легкая горчинка, свойственная крупе киноа			

* В Российской Федерации не действует.

** 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».

*** 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».

4.4 По физико-химическим показателям крупа киноа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для крупы
Влажность, %, не более	14,0
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,4
в том числе: - битые ядра, %, не более	0,20
- поврежденные ядра, %, не более	0,15
- зеленые ядра, %, не более	0,10
Нешелушеные зерна, %, не более	0,15
Испорченные ядра, %, не более	0,10
Сорная примесь, %, не более,	0,30
в том числе: минеральная примесь, не более	0,05
вредная примесь, не более	Не допускается
Мучка, %, не более	0,05
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
Примечание — Количество битых и поврежденных ядер в крупе киноа, превышающее значения, указанные в таблице, относят к сорной примеси.	

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

4.6 Характеристика примесей в крупе киноа приведена в таблице 3.

Таблица 3

Наименование примесей	Характеристика
Поврежденные ядра	Ядра, имеющие измененный цвет от светло-коричневого до коричневого
Битые ядра	Ядра, проходящие через сито из решетного полотна с отверстиями диаметром 1,0 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки номер 056
Сорная примесь:	
- минеральная	Песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, комочки земли
- органическая	Частицы цветковых пленок, стеблей, метелок, оболочки сорных растений
- сорные семена	Семена всех дикорастущих и культурных растений
- вредная примесь	Головня, спорынья, горчак ползучий, вязель разноцветный, термопсис ланцетный, триходесма седая, гелиотроп опушенноплодный, софора лисохвостная, плевел опьяняющий
Испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся — все с явно испорченным ядром, а также рыхлые, легко разрушающиеся при надавливании
Нешелушенные зерна	Зерна киноа, не освобожденные полностью от цветковых пленок
Мучка	Мелкие частицы ядра, проходящие через сито из проволочной сетки номер 056

4.7 Требования к сырью

4.7.1 Крупу киноа вырабатывают из зерна киноа, получаемого по импорту, прошедшего государственный фитосанитарный контроль, и разрешенного к использованию нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Показатели качества зерна киноа должны обеспечивать выработку крупы, соответствующей нормам по всем показателям, приведенным в таблицах 1 и 2.

4.7.2 Каждая партия киноа должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с [2] или другой документацией в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.8 Маркировка

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

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

- наименование крупы;
- 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.

4.8.3 На каждую единицу транспортной упаковки с крупой киноа 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;
- 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).

4.8.4 Крупу киноа, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.9 Упаковка

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

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

4.9.2 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.

4.9.3 Крупу киноа, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5 Требования безопасности

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

5.2 Склады для размещения крупы киноа 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 и/или другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003 и/или другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по ГОСТ 12.1.005 и/или другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки крупы киноа — по ГОСТ 26312.1.

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

6.3 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 документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществляет систематически в соответствии с программой производственного контроля.

7 Методы контроля

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

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

7.3 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.4 Определение доброкачественного ядра и примесей — по ГОСТ 26312.4.

Примечание — Определение доброкачественного ядра и содержание примесей проводят в навеске массой 10 г.

7.5 Определение влажности — по ГОСТ 26312.7.

7.6 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 26312.3.

Примечание — Для определения зараженности вредителями применяют лабораторные сита по ГОСТ 6613 номеров 08 и 063.

7.7 Определение загрязненности вредителями — по ГОСТ 34165.

Примечание — Для определения загрязненности вредителями применяют лабораторные сита по ГОСТ 6613 номеров 08 и 063.

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

7.9 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;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ 33824.

7.10 Отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303, ГОСТ ISO 24333 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, ГОСТ 28001, ГОСТ 32587, ГОСТ 34140 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также:

- афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001.

7.12 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение пестицидов — по ГОСТ 31481, ГОСТ 32689.1, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 32689.3 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение крупы киноа — по ГОСТ 26791.

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

8.3 Крупу киноа перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, и обеспечивающими сохранность продукции.

8.4 При перевозке крупы киноа транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

8.5 Крупу киноа хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.6 Помещения для хранения крупы киноа должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

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

8.7 Срок годности и условия хранения крупы киноа устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Приложение А
(справочное)

Информация о пищевой ценности

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

Таблица А.1

Наименование показателя	Значения показателя
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1600/380
Белки, г	14,0
Жиры, г	7,0
Углеводы, г	65

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 664.765:633.11:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: крупа киноа

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 23.01.2024. Подписано в печать 07.02.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,18.

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 35051—2023 Крупа киноа. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 7 2024 г.)

gost.e-ecolog.ru