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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 35283— 2025

Продукция пищевая специализированная диетического профилактического питания

ОТРУБИ ПШЕНИЧНЫЕ И РЖАНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

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 имени 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 июля 2025 г. № 187-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 августа 2025 г. № 946-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35283—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2026 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», 2025

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 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Маркировка 6
7 Упаковка 7
8 Требования безопасности 7
9 Правила приемки 7
10 Методы контроля 8
11 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 10
Приложение Б (справочное) Информация о пищевой ценности 11

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

Продукция пищевая специализированная диетического профилактического питания

ОТРУБИ ПШЕНИЧНЫЕ И РЖАНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Технические условия

Specialized foodstuffs. Dietary preventive products. Wheat and rye dietetic bran.
Specifications

Дата введения — 2026—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевую специализированную продукцию диетического профилактического питания диетические пшеничные и ржаные отруби (далее — диетические отруби), вырабатываемые только при сортовых помолах пшеницы и ржи, без внесения дополнительных пищевых ингредиентов, и предназначенные для профилактического питания в качестве источника пищевых волокон, в том числе нерастворимых.

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 в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, 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 7047 Витамины А, С, Д, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 7169 Отруби пшеничные. Технические условия

ГОСТ 7170 Отруби ржаные. Технические условия

ГОСТ 9353 Пшеница. Технические условия

ГОСТ 9404 Мука и отруби. Метод определения влажности

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

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10845 Зерно и продукты его переработки. Метод определения крахмала

Издание официальное

ГОСТ 10846 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

ГОСТ 13586.3 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16990 Рожь. Технические условия

ГОСТ 20239 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля

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

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27186 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 27494 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 27558 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

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

ГОСТ 29033 Зерно и продукты его переработки. Метод определения жира

ГОСТ 29140 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)

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 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579-1:2017) Микробиология пищевой цепи. Горизонтальный метод обнаружения, подсчета и серотипирования бактерий рода *Salmonella*. Часть 1. Обнаружение *Salmonella* spp.

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

ГОСТ 31675 Корма. Методы определения содержания сырой клетчатки с применением промежуточной фильтрации

ГОСТ 31691 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

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 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33780 Продукты пищевые, корма, комбикорма. Определение содержания афлатоксина B_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с применением очистки на оксиде алюминия

ГОСТ 33999 Продукция пищевая специализированная. Продукция пищевая диетического лечебного и диетического профилактического питания. Термины и определения

ГОСТ 34050 Вода, почва, фураж, продукты питания растительного и животного происхождения. Определение 2,4-Д (2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты) хроматографическими методами

ГОСТ 34140 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

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

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 34618 Продукция пищевая специализированная на зерновой основе. Определение токсинов Т-2 и НТ-2 методом ВЭЖХ-МС с иммуноаффинной очисткой на колонках

ГОСТ 34844 Продукция пищевая. Определение массовой доли пищевых волокон

ГОСТ EN 12822 Продукты пищевые. Определение содержания витамина Е (α-, β-, γ- и δ-токоферолов) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 15652 Продукты пищевые. Определение ниацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

ГОСТ ISO 21571 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот[1)]

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, ГОСТ 33999 с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт[2)], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **диетические отруби:** Специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания, представляющая собой побочные продукты сортовых помолов пшеницы и ржи, прошедшие двукратную обработку и очистку с целью уменьшения остаточного содержания эндосперма, частиц муки, мелких фракций отрубей, термическую обработку, состоящие из оболочек зерна и представляющие сыпучий хлопьевидный продукт.

4 Классификация

Диетические отруби в зависимости от зерновой культуры подразделяют:
- на пшеничные диетические отруби;
- ржаные диетические отруби.

5 Технические требования

5.1 Диетические отруби должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией), действующим на предприятии, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами и техническими регламентами, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2 По органолептическим показателям диетические отруби должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для отрубей диетических	
	пшеничных	ржаных
Цвет	От желтого до коричневого с сероватым оттенком	Серый с коричневым или зеленоватым оттенком
Запах	Свойственный отрубям, без посторонних запахов, в том числе не затхлый, не плесневый	

[1)] 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».

[2)] Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для отрубей диетических	
	пшеничных	ржаных
Вкус	Свойственный отрубям, без посторонних привкусов, в том числе не кислый, не горький	
Внешний вид	Сухой хлопьевидный продукт	
Наличие минеральной примеси (хруст)	При разжевывании не должен ощущаться хруст	

5.3 По физико-химическим показателям диетические отруби должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для отрубей диетических	
	пшеничных	ржаных
Влажность, %, не более	7,0	
Зольность (в пересчете на сухое вещество), %, не менее	5,5	5,0
Крупность, % остаток на сите из металлотканой сетки № 1 по ГОСТ 6613, не более проход через сито из металлотканой сетки № 045 по ГОСТ 6613, не более	 5,0 10,0	
Содержание пищевых волокон, %, не менее	47,0	
Кислотное число жира, мг КОН на 1 г жира, не более	60,0	
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг отрубей диетических, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более*	3,0	
* Не допускается наличие отдельных частиц размером и массой более указанных значений.		

5.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (ГМО), микробиологические показатели, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами), загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами), суммарная плотность загрязненности в диетических отрубях не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.5 Для диетических отрубей, являющихся одним из видов специализированной пищевой продукции диетического профилактического питания, должна проводиться оценка соответствия в форме государственной регистрации в соответствии с порядком, установленным нормативными правовыми актам и техническим регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.6 Требования к сырью

5.6.1 Диетические отруби должны вырабатываться из пшеницы по ГОСТ 9353 или пшеничных отрубей по ГОСТ 7169 и ржи по ГОСТ 16990 или ржаных отрубей по ГОСТ 7170 с учетом нормативных правовых актов и технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.6.2 Каждая партия пшеницы, ржи, пшеничных отрубей и ржаных отрубей, поступающая для производства диетических отрубей, должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с нормативными правовыми актами и техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.6.3 В пшенице и ржи, направляемых в размол после очистки от посторонних примесей, должно быть:

- сорной примеси, %, не более 0,4;
  в том числе куколя 0,1;
- фузариозных зерен, %, не более 0,1;
- вредной примеси (головни, спорыньи, вязеля разноцветного), %, не более 0,05;
  в том числе вязеля разноцветного 0,04;
  примесь семян гелиотропа опушенноплодного, триходесмы седой
  и горчака ползучего ..... не допускается.

5.6.4 Правила приемки сырья — по ГОСТ 13586.3, ГОСТ 27668.

При осуществлении контроля закупаемого сырья организация и порядок проведения — по ГОСТ 24297, в части не противоречащей ГОСТ 13586.3, ГОСТ 27668.

5.6.5 Для отрубей, предназначенных для производства диетических отрубей, кислотное число жира — не более 25 мг КОН на 1 г жира.

6 Маркировка

6.1 Маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 26791 с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6.2 На каждую единицу потребительской упаковки с отрубями диетическими в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:

- наименование продукции;
- обозначение настоящего стандарта;
- количество продукции;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- пищевую ценность и содержание витаминов — в соответствии с приложением Б;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО;
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
- сведения о назначении продукции;
- рекомендации по применению;
- ограничения по использованию;
- категорию лиц, для которых они предназначены.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6.3 На каждую единицу транспортной упаковки с диетическими отрубями в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, наносят манипуляционный знак: «Беречь от влаги» и указывают следующие данные, характеризующие продукцию:

- наименование продукции;
- количество продукции;
- дату изготовления;
- срок годности;

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

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6.4 Диетические отруби, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

7.1 Упаковка — по ГОСТ 26791 с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность диетических отрубей и соответствующая требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

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 актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Диетические отруби, предназначенные 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 диетических отрубей необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования и требования по технике безопасности и производственной санитарии.

8.2 Склады для размещения диетических отрубей 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 или другим нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.3 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003 или другим нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.4 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по ГОСТ 12.1.005 или другим нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9 Правила приемки

9.1 Правила приемки диетических отрубей — по ГОСТ 27668.

9.2 Диетические отруби принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции, одинаковой по 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 (в соответствии с настоящим стандартом) на однотипном технологическом оборудовании, изготовленной в определенный промежуток времени (в одну смену), сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость и подтверждающей ее качество и безопасность, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

9.3 Приемку диетических отрубей осуществляют по результатам проведения приемо-сдаточных испытаний готовой продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в 5.2, 5.3, с учетом требований, установленных в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

9.4 Органолептические, физико-химические показатели, массу нетто определяют в каждой партии.

9.5 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ГМО, металломагнитной и минеральной примесей, микробиологических показателей, а также зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами) для диетических отрубей устанавливает изготовитель продукции с учетом требований, установленных в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

10 Методы контроля

10.1 Отбор проб — по ГОСТ 27668, ГОСТ ISO 24333.

10.2 Определение цвета, запаха, вкуса, хруста — по ГОСТ 27558. Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

10.3 Определение влажности — по ГОСТ 9404.

10.4 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

10.5 Определение зольности — по ГОСТ 27494.

10.6 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

10.7 Определение белка — по ГОСТ 10846.

10.8 Определение жира — по ГОСТ 29033, ГОСТ 10845.

10.9 Определение крахмала — по ГОСТ 10845.

10.10 Определение пищевых волокон — по ГОСТ 31675, ГОСТ 34844, обеспечивающим сопоставимость результатов.

10.11 Отбор проб для определения микробиологических показателей — по ГОСТ 31904.

10.12 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивающим сопоставимость результатов.

10.13 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

10.14 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 27559.

10.15 Определение загрязненности вредителями — по ГОСТ 34165, ГОСТ 27559.

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

10.17 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 33412, ГОСТ 34141 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов, а также:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30538, ГОСТ 33412, 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.

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

10.19 Определение микотоксинов — по ГОСТ 34140 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов, а также:

- афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, ГОСТ 33780;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001, ГОСТ 34618;
- охратоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587, ГОСТ ISO 15141-2, ГОСТ EN 15835;
- зеараленона — по ГОСТ 28001, ГОСТ 31691, ГОСТ EN 15850;
- дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891.

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

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

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

10.23 Определение остаточных количеств пестицидов 2,4-Д кислоты, ее солей, эфиров — по ГОСТ 34050 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

10.24 Определение ртутьорганических пестицидов — по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

10.26 Определение витамина РР (витамина B_3, ниацина, никотинамида, никотиновой кислоты) — по ГОСТ 7047, ГОСТ 29140, ГОСТ EN 15652.

10.27 Определение витамина Е — по ГОСТ EN 12822 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

10.28 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов — по ГОСТ 8.579.

10.29 При проведении испытаний допускается применять другие методики исследований (испытаний) и измерений, действующие на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в том числе включенные в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

10.30 При возникновении спорных ситуаций при наличии двух и более аттестованных методик измерений одной и той же величины арбитражная методика измерений определяется соглашением заинтересованных юридических лиц.

11 Транспортирование и хранение

11.1 Транспортирование и хранение диетических отрубей — по ГОСТ 26791.

11.2 Транспортирование и хранение диетических отрубей, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

11.3 Диетические отруби 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 диетических отрубей транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

11.5 Диетические отруби хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

11.6 Помещения для хранения диетических отрубей должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение диетических отрубей вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

11.7 Сроки годности и условия хранения диетических отрубей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Таблица А.1

Нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Закон РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции»	UZ
Общий технический регламент РУз «О безопасности зерна»	UZ
Общий технический регламент UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ

Приложение Б
(справочное)

Информация о пищевой ценности

Б.1 Средние значения пищевой ценности 100 г диетических отрубей приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование показателя	Отруби пшеничные диетические	Отруби ржаные диетические
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	726/168	638/151
Белки, г	16	15
Жиры, г	4	3
Углеводы, г	17	16
Витамины, мг:		
РР (никотиновая кислота)	15,5	4,0
Е (токоферолы)	7,0	6,0

УДК 664.754:633.11:633.14:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания, отруби пшеничные и ржаные диетические

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 01.09.2025. Подписано в печать 11.09.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

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

gost.e-ecolog.ru