ГОСТ 6292—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА РИСОВАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Российской Федерацией

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 от 21 октября 1993 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 ВЗАМЕН ГОСТ 6292—70

4 ИЗДАНИЕ (февраль 2010 г.) с Поправкой (ИУС 5—2008)

© Издательство стандартов, 1993
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

УДК 664.782.8:006.354 Группа Н34

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА РИСОВАЯ

Технические условия

Rice groats. Specifications

ГОСТ 6292—93

МКС 67.060
ОКП 92 9410

Дата введения 01.01.95

Настоящий стандарт распространяется на рисовую крупу, предназначенную для пищевых целей и производства продуктов детского питания.

Обязательные требования к рисовой крупе, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения и охраны окружающей среды, изложены в табл. 2 (показатели: пожелтевшие ядра, испорченные ядра в составе сорной примеси, минеральная примесь, зараженность вредителями, загрязненность мертвыми вредителями, металломагнитная примесь), табл. 3 (все показатели, за исключением показателя «влажность»), 1.6.

1 Технические требования

1.1 Рисовая крупа должна вырабатываться из риса, отвечающего требованиям ГОСТ 6293.

1.2 Рисовую крупу шлифованную высшего и первого сортов, используемую для производства продуктов детского питания, вырабатывают из риса, выращенного на полях без применения пестицидов и отвечающего требованиям ГОСТ 6293.

1.3 Рисовую крупу подразделяют на виды и сорта, приведенные в табл. 1.

Таблица 1

Вид крупы	Сорт крупы	Характеристика крупы и способ обработки
Рис шлифованный	Экстра	Продукт, получаемый при шлифовании шелушеных зерен риса I или II типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша
	Высший Первый Второй Третий	Продукт, получаемый при шлифовании шелушеных зерен риса III или IV типа, состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша, и имеющий содержание цветных ядер, не превышающее норм, установленных данным стандартом. А также продукт, получаемый при шлифовании шелушеных зерен риса I или II типа, не прошедший по качеству как сорт Экстра
Рис дробленый, шлифованный	На сорта не делится	Продукт переработки риса в крупу, состоящий из колотых, дополнительно шлифованных ядер риса I, II, III, IV типов, размером менее $^2/_3$ целого ядра, не прошедших через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм

1.4 Рисовая крупа должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы для рисовой крупы					
	сорта Экстра	высшего сорта	первого сорта	второго сорта	третьего сорта	дробленой
Цвет	Белый	Белый с различными оттенками				
Запах	Свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый					
Вкус	Свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький					
Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2, 3 и более, %, не менее	90	—	—	—	—	—
Влажность, %, не более	15,5	15,5	15,5	15,5	15,5	15,5
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,7	99,7	99,4	99,1	99,0	98,2
в том числе: рис дробленый, %, не более	4,0	4,0	9,0	13,0	25,0	—
пожелтевшие ядра риса, %, не более	Не допускаются	0,5	2,0	6,0	8,0	—
меловые ядра риса, %, не более	1,0	1,0	2,0	3,0	4,0	8,0
ядра с красными полосками, %, не более	Не допускаются	1,0	3,0	8,0	10,0	Не ограничиваются
красные ядра, %, не более	Не допускаются	Не допускаются	Не допускаются	Не допускаются	1,0	Не ограничиваются
глютинозные ядра, %, не более	0,5	1,0	2,0	2,0	3,0	—
шелушеные зерна просянки, %, не более	—	—	—	—	—	3,0
Нешелушеные зерна риса, %, не более	Не допускаются	Не допускаются	0,2	0,3	0,3	—
Сорная примесь, %, не более	0,2	0,2	0,3	0,4	0,4	0,8
в том числе: минеральная примесь	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,10
органическая примесь	Не допускается	Не допускается	0,05	0,05	0,05	0,05
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается					
Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов:						
мертвые жуки, экз. в 1 кг, не более	Не допускаются					
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг, не более	3	3	3	3	3	3

Примечание — Влажность рисовой крупы для досрочного завоза и для хранения свыше сроков, установленных ГОСТ 26791*, должна быть не более 14,0 %.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074—2003.

Размер отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении должен не превышать 0,3 мм, а масса ее отдельных частиц должна быть не более 0,4 мг.

(Поправка).

1.5 Рисовая крупа высшего и первого сортов, выработанная из риса по ГОСТ 6293, выращенного на полях без применения пестицидов, и предназначенная для выработки продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, приведенным в табл. 3.

По остальным показателям качества рисовая крупа, предназначенная для выработки продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, приведенным в табл. 2 для рисовой крупы шлифованной высшего и первого сортов.

1.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в рисовой крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР № 5061—89 от 01.08.89.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	15,0
Испорченные ядра, %, не более	Не допускаются
Кислотность, град, не более	2,0
Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов: мертвые жуки, экз. в 1 кг, не более	Не допускаются
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клетки в 1 г, не более	$2{,}5 \cdot 10^4$
Плесневые грибы, клетки в 1 г, не более	$2{,}0 \cdot 10^2$
Бактерии группы кишечной палочки, клетки в 1 г, не более	Не допускаются

1.7 Характеристика показателей качества рисовой крупы приведена в табл. 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика показателя
Рис дробленый	Колотое ядро риса размером менее $^2/_3$ целого ядра, не прошедшее через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм
Пожелтевшие ядра риса	Обработанные зерна риса, целые и дробленые, с эндоспермом желтого цвета различной интенсивности
Меловые ядра риса	Обработанные зерна риса, целые и дробленые, у которых $^1/_2$ и более поверхности имеет непрозрачный внешний вид, подобный мелу
Ядра с красными полосками	Обработанные зерна риса, целые и дробленые, на которых имеются заметные красные полоски, длина которых в сумме составляет не менее одной полосы, равной длине ядра, а поверхность, занятая этими полосками, составляет менее $^1/_4$ общей поверхности ядра
Красные ядра	Обработанные зерна риса, целые и дробленые, у которых $^1/_4$ и более общей поверхности имеет красную окраску
Глютинозные ядра	Обработанные зерна риса глютинозных сортов, однородные по цвету, плотного строения, консистенции молочного стекла, в разрезе стеариноподобные без мучнистого или стекловидного вкрапления
Шелушеные зерна просянки	Семена сорного растения — просянки (курмака, сулуфа) без цветковых пленок
Нешелушеные зерна риса	Зерна риса в цветковых пленках
Сорная примесь	Весь материал, не являющийся обработанными зернами риса (минеральная примесь, органическая примесь, сорные семена), а также испорченные ядра
Минеральная примесь	Песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, комочки земли
Органическая примесь	Колосковые чешуи, цветковые пленки, части стеблей, остей, листьев, пустые колоски
Сорные семена	Семена всех дикорастущих и культурных растений, в том числе просянки
Испорченные ядра риса	Обработанные зерна риса с явно испорченным эндоспермом от светло-коричневого до черного цвета
Мучка	Весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2 Правила приемки

2.1 Правила приемки — по ГОСТ 26312.1.

2.2 В документе о качестве на партию рисовой крупы высшего и первого сортов, используемую для детского питания, дополнительно указывают, что эта партия крупы выработана из риса, выращенного на полях без применения пестицидов, и предназначена для производства продуктов детского питания.

2.3 Контроль за остаточным количеством пестицидов, содержанием токсичных элементов и микотоксинов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

3 Методы определения качества

3.1 Отбор проб — по ГОСТ 26312.1.

3.2 Определение запаха, цвета и вкуса — по ГОСТ 26312.2.

3.3 Определение влажности — по ГОСТ 26312.7.

3.4 Определение доброкачественного ядра, примесей, испорченных и битых ядер, необрушенных зерен риса, пожелтевших, глютинозных, меловых ядер риса, а также ядер с красными полосками и красных — по ГОСТ 26312.4.

3.5 Определение зараженности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 26312.3.

3.6 Определение кислотности — по ГОСТ 26971.

3.7 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26972.

3.8 Определение пестицидов и микотоксинов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

3.9 Определение меди — по ГОСТ 26931.

3.10 Определение свинца — по ГОСТ 26932.

3.11 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

3.12 Определение кадмия — по ГОСТ 26933.

3.13 Определение цинка — по ГОСТ 26934.

3.14 Определение процентного содержания ядер, имеющих установленное стандартом отношение длины ядра к ширине

3.14.1 *Основные понятия и сущность метода*

Длина ядра — расстояние по прямой линии между наиболее отдаленными концами шлифованного зерна риса.

Ширина ядра — поперечное расстояние в наиболее широкой части шлифованного зерна риса.

Сущность метода заключается в измерении с помощью микрометра длины и ширины 20 произвольно выбранных целых ядер, вычислении для каждого из 20 ядер отношения длины ядра к ширине и установлении процентного содержания ядер, имеющих установленное стандартом отношение длины ядра к ширине.

3.14.2 *Аппаратура*

Для проведения испытания применяют:

микрометры по ГОСТ 6507 или ГОСТ 11098;

пинцет.

3.14.3 *Проведение испытания*

3.14.3.1 Определение проводят в навеске крупы массой 25 г, отобранной от средней пробы и освобожденной от примесей.

Навеску крупы распределяют по поверхности стола ровным слоем в виде квадрата, который делят по диагонали на четыре треугольника. Из каждого треугольника отсчитывают произвольно по пять целых ядер — всего 20 ядер.

3.14.3.2 Измерение длины и ширины единичных ядер

Каждое из 20 выделенных для испытания ядер берут пинцетом и зажимают сначала по оси наибольшего размера ядра (длине), а затем по оси среднего размера ядра (ширине) между штифтом и основанием микрометра. Микрометром фиксируют размер длины и ширины каждого ядра с точностью до сотых долей мм.

Отношение длины ядра к ширине устанавливают делением значения длины ядра на значение ширины ядра.

Вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

3.14.3.3 Содержание ядер (X), в процентах, имеющих установленное стандартом отношение длины ядра к ширине, вычисляют по формуле

$$X = \frac{n \cdot 100}{20},$$

где 20 — число ядер, взятых для анализа;

n — число ядер, имеющих установленное стандартом отношение длины ядра к ширине.

Результат проставляют до одного процента.

4 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

4.1 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791*.

4.2 Партии рисовой крупы, выработанные из риса, выращенного на полях без применения пестицидов, и предназначенные для выработки продуктов детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно.

*На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074—2003.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 6293—90	1.1, 1.2, 1.5
ГОСТ 6507—90	3.14.2
ГОСТ 11098—75	3.14.2
ГОСТ 26312.1—84	2.1, 3.1
ГОСТ 26312.2—84	3.2
ГОСТ 26312.3—84	3.5
ГОСТ 26312.4—84	3.4
ГОСТ 26312.7—88	3.3
ГОСТ 26791—89	1.4, 4.1
ГОСТ 26927—86	3.11
ГОСТ 26931—86	3.9
ГОСТ 26932—86	3.10
ГОСТ 26933—86	3.12
ГОСТ 26934—86	3.13
ГОСТ 26971—86	3.6
ГОСТ 26972—86	3.7

Поправка к ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 1.4. Таблица 2. Графа «Характеристика и нормы для рисовой крупы». Показатель «Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов: мертвые жуки, экз. в 1 кг, не более». Для первого, второго, третьего сортов и дробленой	15	Не допускаются

(ИУС № 5 2008 г.)

gost.e-ecolog.ru