ПОПРАВКА

Код МКС 67.060

СТ РК 1020-2000 «Рис казахстанской селекции. Крупа рисовая. Технические условия» (на гос яз)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
2 Нормативные ссылки	ГОСТ 26931-86 Шикізат және тағамдық. өнімдер. Мысты анықтау әдісі; ГОСТ 26932-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Қорғасынды анықтау әдісі; ГОСТ 26933-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Кадмийді анықтау әдісі; ГОСТ 26934-86 Шикізат және тағамдық, өнімдер. Мырышты анықтау әдісі;	ГОСТ Р 51301-99 Тағамдық өнімдер мен өндірістік шикізаттар (уытты элементті анықтаудың инверсиялық - вольтраметрикалық әдістері (кадмий, қорғасын, мырыш және мыс) – ҚР-да 2000 жылдың 02 наурызында 116-65 тіркелген
Таблица 2	Пожелтевшие ядра – 5,0	Пожелтевшие ядра – 4,0
	меловые ядра риса, %, не более – 2,0	меловые ядра риса, %, не более – 1,0
	красные ядра, %, не более – 1,0	красные ядра, %, не более – не допускается
	глютинозные ядра, %, не более – 1,0 1,0	глютинозные ядра, %, не более – 1,0
Пункт 5.1.9	Улы элементтерді анықтау - ГОСТ 26927; ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934 бойынша.	Улы элементтерді анықтау - ГОСТ 26927; ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51301-99.

(ИУС №7-2016)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РИС КАЗАХСТАНСКОЙ СЕЛЕКЦИИ
Крупа рисовая

Технические условия

СТ РК 1020-2000

Издание официальное

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Приаральским научно-исследовательским институтом агроэкологии и сельского хозяйства Министерства образования и науки Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан от 16 ноября 2000г. № 82

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2005 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВЗАМЕН ГОСТ 6292-93

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

РИС КАЗАХСТАНСКОЙ СЕЛЕКЦИИ
Крупа рисовая
Технические условия

Дата введения 2001-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рисовую крупу, предназначенную для пищевых целей и производства продуктов детского и диетического питания. Обязательные требования к рисовой крупе, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения и охраны окружающей среды, изложены в п.п, 3,4 и 3.6.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте используются ссылки на следующие нормативные документы:

СТ РК 1019-2000 Рис казахстанской селекции. Требования при заготовках и поставках;

ГОСТ 6507-90 Микрометры. Технические условия;

ГОСТ 11098-75 Скобы с отсчетным устройством. Технические условия;

ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб;

ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев;

ГОСТ 26312.3-84 Крупа Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов;

ГОСТ 26312.4-84 Крупа. Метод определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра;

ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности;

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути;

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка;

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье (инверсионно - вольтраметрические методы определения токсичных элементов (кадмия, свинца, цинка и меди) - Зарегистрирован в РК за 116-!65 от 02.03.2000;

Издание официальное

ГОСТ 26971-92 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности;

ГОСТ 26972-86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа.

3 Технические требования

3.1 Рисовая крупа должна вырабатываться из зерна риса, по качеству соответствующему требованиям СТ РК.

3.2 Рисовую крупу шлифованную сорта экстра, высшего и первого сортов, используемую для производства продуктов детского и диетического питания, вырабатывают из риса, выращенного на полях без применения пестицидов и отвечающего требованиям СТ РК.

3.3 Рисовую крупу подразделяют на виды и сорта, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Сорт крупы	Характеристика крупы и способов обработки
Рис поли рованный	Экстра	Продукт, получаемый при полировании шлифованных ядер крупы сорта экстра
Рис шлифованный	Экстра	Продукт, получаемый при шлифовании шелушенных 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 алейрованного слоя и зародыша
Рис шлифованный	Высший Первый Второй Третий	Продукт, получаемый при шлифовании шелушенных 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 шелушенных зерен риса, не прошедших 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 1\2 целого ядра, не прошедших через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм

3.4 Рисовая крупа должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице *2*.

Таблица 2

Наименование	Характеристика и нормы для рисовой крупы					
	сорта экстра	высшего сорта	первого сорта	второго сорта	Третьего сорта	Дробленой
Цвет	Белый	Белый, допускаются единичные зерна с цветными 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 в том числе:	99,7	99,7	99,4	99,1	99,0	98,2
рис дробленный, %, не более	4,0	4,0	12,0	18,0	25,0	-
пожелтевшие ядра риса,%, не более	Не допус-каются	0,5	2,0	6,0	8,0	-
меловые ядра риса, %, не более	1,0	1,0	3,0	4,0	5,0	8,0
ядра с красными полосками, %, не более	Не допус-каются	1,0	5,0	10,0	11,0	Не огранич
красные ядра, %, не более	Не допус-каются	Не доп	2,0	3,0	4,0	Не огранич
глютинозные ядра, %, не более	0,5	1,0 1,0	2,0	2,0	3,0	-
Шелушение зерна просянки, %, не более	-	-	-	-	-	5,0
Нешелушеные зерна риса.%, не более	Не допус-кается	Не доп	0,2	0,3	0,3	-
Сорная примесь, %, не более	Не допус-кается	0,2	0,3	0,4	0,4	0,8

в том числе: минеральная примесь органическая примесь	Не доп	0,05 Не доп	0,05	0,05	0,05	1,0
Загрязненность вредителями хлебных запасов	Не доп	Не доп	Не доп	Не доп	Не доп	Не доп
Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов: мертвые жуки, экз. в 1 кг, не более	Не доп	Не доп	10	15	15	15
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг, не более	3	3	3	3	3	3
Примечание - Влажность крупы для длительного хранения и досрочного завоза должна быть не более 14 %.						

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

3.5 Рисовая крупа сорта экстра, высшего и первого сортов, выработанная из риса, выращенного на полях без применения пестицидов и предназначенная для выработки продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям и нормам, приведенным в таблице 3.

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

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	15,0
Испорченные ядра, %	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	$2,5 \times 10^4$

Плесневые грибы, клетки в 1 г, не более	$2,0 \times 10^2$
Бактерии группы кишечной палочки, клетки в 1 г, не более	Не допускаются

3.6 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, установленными уполномоченным государственным органом Республики Казахстан по делам здравоохранения.

3.7 Характеристика показателей качества рисовой крупы приведены в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика показателя
Рис дробленый	Колотые ядра риса размером менее 0,75 и 0,5 целого ядра, для 1,11 и III, IV соответственно, не прошедшие 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 дробленные, у которых 0,5 и более поверхности имеет непрозрачный, подобный мелу, внешний вид
Ядра с красными полосками	Обработанные зерна риса, целые и дробленные, 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 0,25 общей поверхности ядра
Красные ядра	Обработанные зерна риса, целые и дробленные, у которых 0,25 и более общей поверхности имеет красную окраску
Глютинозные ядра	Обработанные зерна риса глютинозных сортов, однородные по цвету, плотного строения, консистенции молочного стекла, в разрезе стеариноообразные без мучнистого или стекловидного вкрапления
Шелушение зерна просянки	Семена сорного растения - просянки (курмака) без цветковых пленок

Нещелушеные зерна риса	Зерна риса, не освобожденные от цветковых пленок
Сорная примесь в том числе: минеральная примесь органическая примесь сорные семена испорченные ядра риса	Весь материал, не являющийся обработанными зернами риса, а также испорченные ядра Песок, галька, комочки земли, частицы наждака, руды, шлака Колосковые и цветковые чешуи, части стеблей, остей, листьев, пустые колоски, мертвые вредители зерна Семена всех дикорастущих и культурных растений, в том числе просянки (курмака) Обработанные зерна риса, загнившие и заплесневшие, с явно измененным цветом эндосперма от коричневого разных оттенков до черного
Мучка	Весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм

3.8 Требования к качеству экспортируемой крупы устанавливаются в контракте между поставщиком и покупателем.

3.9 Нормы и показатели качества импортируемой крупы должны быть не ниже требований, установленных настоящим стандартом.

4 Приемка

4.1 Правила приемки - по ГОСТ 26312.1.

4.2 Документы о качестве на партию рисовой крупы сорта экстра, высшего и первого сортов, предназначенной для детского и диетического питания, дополняются результатами анализов почвы и грунтовой воды для подтверждения экологической безопасности продукции.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителями продукции, по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5 Методы определения качества

5.1 Определение качества по утвержденным методам

5.1.1 Отбор проб –по ГОСТ 26312.1

5.1.2 Определение запаха, цвета и вкуса - по ГОСТ 26312.2.

5.1.3 Определение влажности - по ГОСТ 26312.7.

5.1.4 Определение доброкачественного ядра, примесей, испорченных и битых ядер, не обрушенных зерен риса, пожелтевших, глютинозных, меловых ядер риса, а также ядер с красными полосками и красных - по ГОСТ 26312.4.

5.1.5 Определение зараженности вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 26312.3.

5.1.6 Определение кислотности - по ГОСТ 26971.

5.1.7 Определение микробиологических показателей - по ГОСТ 26972.

5.1.8 Определение пестицидов и микотоксинов - по нормативным документам, утвержденным уполномоченным государственным органом Республики Казахстан по делам здравоохранения.

5.1.9 Определение токсичных элементов - по ГОСТ 26927; ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51 301-99.

5.2 Определение содержания ядер, имеющих стандартное отношение длины ядра к ширине

5.2.1 Основные понятия и сущность метода

5.2.1.1 Длина ядра - расстояние по прямой линии между наиболее отдаленными концами шлифованного зерна риса. Ширина ядра - поперечное расстояние в наиболее широкой части шлифованного зерна риса.

5.2.1.2 Сущность метода заключается в измерении с помощью микрометра длины и ширины 20 произвольно выбранных целых ядер, вычислении для каждого из 20 ядер величины отношения длины ядра к ширине.

5.2.2 Средства измерения

Для проведения испытания применяют микрометры - по ГОСТ 6507 или ГОСТ 11098, штангенциркули, пинцет.

5.2.3 Проведение испытания

5.2.3.1 Определение производят 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.

5.2.3.2 Для измерения 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.

5.2.3.3 Отношение длины ядра к ширине устанавливают делением значения длины ядра на значение ширины. Вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

5.2.3.4 Содержание ядер (X), в процентах, имеющих установленное стандартом отношение длины ядра к ширине, вычисляют по формуле (1).

$$X = n \times 100 / 20 - \qquad (1)$$

где 20 - число ядер, взятых для анализа;

n - число ядер, имеющих установленное стандартом отношение длины ядра к ширине (СТ РК Рис казахстанской селекции. Требования при заготовках и поставках).

Результат проставляют с точностью до одного процента.

6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

6.1 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение – по ГОСТ 26791.

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

УДК 633.18: 006.354

Ключевые слова: рис, крупа, качество крупы, технические условия, ядра риса: доброкачественные, пожелтевшие, глютинозные, меловые, красные, с красными полосками, рис дробленый

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.060

СТ РК 1020-2000 «Рис казахстанской селекции. Крупа рисовая. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Обязательные требования к рисовой крупе, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения и охраны окружающей среды изложены в п.п. 3.4 и 3.6. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru