ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПНСТ 254— 2017

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ РИСОВОЙ КРУПЫ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество)

2 ВНЕСЕН Проектным техническим комитетом по стандартизации 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 декабря 2017 г. № 65-пнст

Правила применения настоящего стандарта и проведения его мониторинга установлены в ГОСТ Р 1.16—2011 (разделы 5 и 6).

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии собирает сведения о практическом применении настоящего стандарта. Данные сведения, а также замечания и предложения по содержанию стандарта можно направить не позднее чем за 4 мес до истечения срока его действия разработчику настоящего стандарта по адресу: 115184 Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12 и/или в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии по адресу: 109074 Москва, Китайгородский проезд, д. 7, стр. 1.

*В случае отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты» и также будет размещено на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2018

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 2
4 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях 2
5 Методы контроля 3
Приложение А (обязательное) Отбор проб/формирование выборки 4
Приложение Б (обязательное) Методика определения ядер с темными пятнами и/или темными вкраплениями в рисовой крупе 5
Библиография 6

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ РИСОВОЙ КРУПЫ

Russian system of quality. Comparative testing of rice groats

Срок действия — с 2018— 03— 01
до 2021— 03— 01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает характеристики и правила отбора проб объекта сравнительных испытаний — рисовой крупы с целью предоставления информации потребителям, которая поможет им сделать обоснованный выбор, соответствующий их потребностям.

Настоящий стандарт разработан в развитие ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

Настоящий стандарт не применим для обязательного подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 13496.20 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

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

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. Метод определения влажности

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26931 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

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 31700 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

ГОСТ 31707 (ЕН 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

Издание официальное

ГОСТ 31748 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 Р 51301 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

ГОСТ Р 52174 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 53183 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53244 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

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 6292.

4 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях

4.1 Сравнительным испытаниям подвергаются характеристики продукции, установленные в обязательных требованиях [1]—[3], а также нормативных документах, распространяющихся на эту продукцию.

4.2 Характеристики, подвергающиеся испытаниям дополнительно к характеристикам, указанным в 4.1, а также номинальные значения характеристик, указаны в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика	Номинальное значение
Влажность, %, не более	15
Доброкачественное ядро, %, не менее в том числе: дробленые ядра, %, не более пожелтевшие ядра риса, %, не более меловые ядра риса, %, не более ядра с красными полосками, %, не более глютинозные ядра, %, не более	99,7 7,0 1,0 2,0 1,5 1,5
Шелушенные зерна просянки	Не допускаются
Нешелушенные зерна риса	Не допускаются
Сорная примесь, %, не более в том числе: органическая примесь	0,2 Не допускается
Проход через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм, %	0,2
Ядра с темными пятнами и/или темными вкраплениями	Не допускаются
Кислотное число жира (КЧЖ) на конец срока годности, мг КОН/1 г жира, не более	70

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб/формирование выборки — в соответствии с приложением А.

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

5.3 Определение влажности — по ГОСТ 26312.7.

5.4 Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2,3 и более — по ГОСТ 6292.

5.5 Проход через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм — по ГОСТ 6292.

5.6 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.

5.7 Определение ядер риса с темными пятнами и/или темными вкраплениями — по методике (приложение Б).

5.8 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

5.9 Определение зараженности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 26312.3.

5.10 Определение токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183;
- мышьяка по ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- меди по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26931;
- свинца по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932;
- кадмия по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933.

5.11 Определение кислотного числа жира по ГОСТ 31700.

5.12 Определение пестицидов и микотоксинов по ГОСТ 13496.20, ГОСТ 31481, ГОСТ 32689.1, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 32689.3, [4], [5].

5.13 Определение афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, Т-2 токсина — по ГОСТ 28001, [6], охратоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587, [7].

5.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

5.15 Определение мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, плесневых грибов, бактерий группы кишечной палочки — по ГОСТ 26972.

5.16 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, ГОСТ Р 53244.

Приложение А
(обязательное)

Отбор проб/формирование выборки

А.1 Цель и назначение отбора проб/формирования выборки (далее — отбор) — получение представительной (репрезентативной) пробы продукции, позволяющей получить объективную информацию о данной партии или продукции в целом с использованием предусмотренных для этой цели методов исследования (анализа).

А.2 Отбор производится по ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

А.3 Упакованная в потребительскую упаковку единица продукции, является точечной пробой.

А.4 Точечные пробы отбирают из разных мест каждой партии продукции методом случайного отбора.

А.5 При отборе точечных проб проводится контроль внешнего вида продукции. Не допускается проводить отбор проб продукции в поврежденной потребительской упаковке.

А.6 Отбор проб должен исключать повреждение продукции, попадание в продукцию случайных, посторонних примесей.

А.7 Из точечных проб составляют объединенную пробу, обеспечивая при этом усреднение по объему образца. Для формирования объединенной пробы точечные пробы без нарушения потребительской упаковки помещаются в групповую упаковку.

А.8 Количество и масса отбираемых единиц продукции должны быть достаточными для формирования и выделения из объединенной пробы средней пробы для выполнения в лаборатории необходимых видов исследований продукции с учетом применяемых методик анализа и количества повторов исследования, удовлетворяющего требованиям статистической достоверности результата, и составлять не менее 5 кг и не менее четырех единиц продукции. Масса навески, необходимая для проведения каждого вида исследований, устанавливается методами контроля, указанными в разделе 5 настоящего стандарта.

Приложение Б
(обязательное)

Методика определения ядер с темными пятнами и/или темными вкраплениями в рисовой крупе

Навеску рисовой крупы массой 25 г разбирают вручную на лабораторной разборной доске с помощью шпателя или пинцета, выделяя ядра риса с темными пятнами и/или темными вкраплениями в соответствии с рисунком Б.1.



Рисунок Б.1 — Ядра рисовой крупы с темными пятнами и темными вкраплениями

Выделенные ядра взвешивают и рассчитывают процентное содержание относительно массы взятой навески (25 г).

Допускаемые расхождения при параллельных и контрольных определениях поврежденных ядер в шлифованном рисе приведены в таблице Б.1.

Если фактическое расхождение превышает допускаемое, то за окончательный результат испытания принимают результат контрольного определения.

Таблица Б.1

Массовая доля ядер с темными пятнами и/или вкраплениями, %	Допускаемое расхождение, %, при P = 0,95
0,2 и менее	0,1
От 0,2 до 0,5	0,2
От 0,5 до 1,0	0,4
От 1,0 до 2,0	0,5
От 2,0 до 3,0	0,6
От 3,0 до 4,0	0,8
От 4,0 до 5,0	1,0
От 5,0 до 10,0	1,5
10,0 и более	2,0

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] МУК 4.1.1132 Определение остаточных количеств 2,4-Д в воде, зерне, соломе зерновых культур и зерне кукурузы методом газожидкостной хроматографии

[5] Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Справочное издание/Под ред. М.А. Клисенко. — М.: «Колос»

[6] МЗ СССР МУ 3184 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[7] МУК 4.1.2204 Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

УДК 006.73:006.354

ОКС 03.120.99

Ключевые слова: рисовая крупа, технические требования, доброкачественное зерно, методы контроля

БЗ 12—2017/105

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 10.01.2018. Подписано в печать 22 .01.2018. Формат 60×84$^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 29 экз. Зак. 201.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru