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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34143—
2017**

КРУПА ТРИТИКАЛЕВАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения», ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» (ФГБНУ «ВНИИЗ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июня 2017 г. № 100-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 июля 2017 г. № 695-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34143—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2017

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 2
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Требования безопасности 5
7 Правила приемки 5
8 Методы контроля 6
9 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Информация о пищевой ценности 7
Библиография 8

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 ТРИТИКАЛЕВАЯ

Технические условия

Triticale crope. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую в результате переработки зерна тритикале, предназначенную для пищевых целей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005—88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.2.003—91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009—83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021—75 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 2226—2013 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие Технические условия

ГОСТ 2228—81 Бумага мешочная. Технические условия

ГОСТ 6613—86 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 20239—74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ ИСО 21569—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570—2009* Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 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».

Издание официальное

ГОСТ ИСО 21571—2009* Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. 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. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра

ГОСТ 26312.7—88 Крупа. Метод определения влажности

ГОСТ 26791—89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27186—86 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 28001—88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеаралено-на (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержанияния афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31707—2012 (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—2012 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32587—2013 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32689.2—2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 34023—2016 Тритикале. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **тритикалевая крупа:** Крупа из зерна тритикале.

---

* 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 Классификация

4.1 В зависимости от качества тритикалевую крупу подразделяют на следующие виды и номера, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Характеристика вида тритикалевой крупы
1 Целая	Ядро, освобожденное от плодовых и семенных оболочек, хорошо отшлифованное, удлиненной формы с закругленными концами
2 Дробленая: № 1; № 2; № 3	Дробленные ядра различной величины и формы, освобожденные от плодовых и семенных оболочек и частично зародыша

5 Технические требования

5.1 Тритикалевая крупа должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией) на производство крупы, действующим на предприятии с соблюдением требований, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 По органолептическим показателям тритикалевая крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика тритикалевой крупы
Цвет	Светло-кремовый с сероватым оттенком
Запах	Свойственный тритикалевой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Вкус	Свойственный тритикалевой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький

5.3 Характеристика тритикалевой крупы по крупности должна соответствовать указанной в таблице 3.

Таблица 3

Характеристика вида крупы	Номер крупы	Смежные сита с круглыми ячейками диаметром, мм		Норма прохода и схода двух смежных сит, %, не менее
		для определения		
		прохода	схода	
Целая	—	4,0	2,0	70
Дробленая	1 2 3	2,5 2,0 1,5	2,0 1,5 0,63	65 65 65

5.4 По физико-химическим показателям тритикалевая крупа всех видов и номеров должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя для тритикалевой крупы	
	целой	дробленой
Влажность, %, не более	14,0	14,0
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,3	99,2

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Значение показателя для тритикалевой крупы	
	целой	дробленой
Сорная примесь, %, не более: в том числе: - минеральная примесь, не более - куколь, не более	0,3 0,05 0,1	0,3 0,05 0,1
Целые необработанные зерна тритикале	Не допускаются	Не допускаются
Испорченные ядра, %, не более	0,2	0,2
Мучка, %, не более	0,2	0,3
Частицы обработанных зерен зерновых культур, %, не более	1,0	—
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 размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений не допускается	3,0	

Примечания

1 Допускается влажность тритикалевой крупы, предназначенной для текущего потребления, со сроком хранения до 1 мес — не более 15,0 %.

2 Количество обработанных зерен пшеницы и ржи, превышающее значения, указанные в таблице, относят к сорной примеси.

3 Обработанными зернами пшеницы и ржи считаются зерна этих культур, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой — тритикале, освобожденные от цветковых пленок, плодовых и семенных оболочек и частично зародыша.

5.5 Характеристика примесей в тритикалевой крупе приведена в таблице 5.

Таблица 5

Наименование компонентов примеси	Характеристика
Сорная примесь: - минеральная примесь; - органическая примесь;	 Песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, комочки земли Части стеблей, листьев, колоса, оболочки сорняков
- сорные семена; - вредная примесь;	Семена всех дикорастущих и культурных растений Головня, спорынья, горчак ползучий, вязель разноцветный, термопсис ланцетный (мышатник), софора лисохвостная, гелиотроп опушенный, триходесма седая
Испорченные ядра	Ядра целые и дробленые частично или целиком загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся при сушке зерна от светло-коричневого до черного цвета, а также светлые, но рыхлые, легко разрушающиеся при надавливании, а также все остальные ядра с явно измененным цветом эндосперма
Мучка	Проход через сито из проволочной сетки № 063 по ГОСТ 6613

5.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, вредных примесей, генно-модифицированных организмов (далее — ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) в тритикалевой крупе не должны превышать допустимые уровни, установленные [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.7 Информация о пищевой ценности тритикалевой крупы приведена в приложении А.

5.8 Требования к сырью

5.8.1 Тритикалевая крупа должна вырабатываться из зерна тритикале по ГОСТ 34023, которое соответствует требованиям [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Наличие примесей в зерне тритикале не должно быть более:

- сорной примеси — 2,0 %, в том числе испорченных зерен — 0,3 %;
- зерновой примеси — 5,0 %, в том числе проросших зерен — 3,0 %.

5.8.2 Каждая партия зерна тритикале, поступающая для производства тритикалевой крупы, должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.9 Маркировка

5.9.1 Маркировка потребительской упаковки — по [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием дополнительных сведений:

- наименование крупы, вид, номер;
- дата выработки (месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта.

5.9.2 Информация может быть нанесена любым способом и должна быть четкой и легкочитаемой. Допускается данную информацию размещать на листе-вкладыше к каждой единице потребительской упаковки.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги» и «Ограничение температуры», а также указанием данных по 6.1 без нанесения информации о пищевой ценности.

Дополнительно указывают количество упаковочных единиц.

5.9.3 На каждый мешок с крупой должен быть пришит или наклеен маркировочный ярлык размером 6х9 см или 12х18 см из прочного картона, мешочной бумаги по ГОСТ 2228, оберточной бумаги марки А по ГОСТ 8273. На ярлыке должны быть нанесены данные согласно 5.9.1 и манипуляционные знаки: «Беречь от влаги», и «Ограничение температуры».

5.10 Упаковка

5.10.1 Допускается использовать любые упаковочные материалы в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.10.2 Одна упаковка тритикалевой крупы для транспортирования не должна превышать по массе нетто 50 кг.

Применяют следующие виды транспортной упаковки:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511;
- бумажные мешки по ГОСТ 2226;
- продуктовые мешки по ГОСТ 30090;
- мешки из полимерных пленок по ГОСТ 25951.

Допускается групповое упаковывание пачек и пакетов с тритикалевой крупой в полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

5.10.3 Тритикалевую крупу, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Требования безопасности

6.1 Во время приема, транспортирования и хранения тритикалевой крупы необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

6.2 Склады и зернохранилища для размещения тритикалевой крупы 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.

6.3 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.

6.4 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по ГОСТ 12.1.005.

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки тритикалевой крупы — по ГОСТ 26312.1.

7.2 Каждая партия тритикалевой крупы должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с требованиями [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, вредных примесей, загрязненности и зараженности тритикалевой крупы вредителями осуществляется изготовителем продукции с учетом требований законодательства государств, принявших стандарт, который осуществляют систематически в соответствии с программой производственного контроля.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб — по ГОСТ 26312.1.

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

8.3 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

8.4 Определение доброкачественного ядра, сорной, минеральной, вредной примесей, испорченных ядер, целых необработанных зерен, частиц обработанных зерен зерновых культур, мучки — по ГОСТ 26312.4 со следующим дополнением

8.4.1 Содержание доброкачественного ядра $С_{дя}$, %, вычисляют по формуле

$$С_{дя} = 100 – (С_{сп} + С_{м} + С_{исп}),$$

где $С_{сп}$ — фактическое содержание сорной примеси, %;

$С_{м}$ — фактическое содержание мучки, %;

$С_{исп}$ — фактическое содержание испорченных ядер, %.

8.5 Определение влажности — по ГОСТ 26312.7.

8.6 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 26312.3.

8.7 Минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

8.8 Определение токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31707, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178.
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

8.9 Определение микотоксинов:

- афлатоксина $В_1$ — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748;
- охратоксина А — по ГОСТ 32587;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001;

8.10 Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

8.11 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 32689.2.

8.13 Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение тритикалевой крупы — по ГОСТ 26791.

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

9.3 Тритикалевую крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

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

9.5 Тритикалевую крупу хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха до 70 % и температурой до 25 °С.

9.6 Помещения для хранения тритикалевой крупы должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

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

9.7 Срок годности тритикалевой крупы устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Рекомендуемый срок годности — не более 9 мес.

Приложение А
(справочное)

Информация о пищевой ценности

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

Таблица А.1

Наименование показателя	Тритикалевая крупа целая	Тритикалевая крупа дробленая
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1190/280	1130/270
Белки, г	9,5	8,5
Жиры, г	2,0	1,0
Углеводы, г	58,0	56,0

Библиография

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

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/201 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 664.762:633.12:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: крупа тритикалевая целая, крупа тритикалевая дробленая, классификация, общие технические требования, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

БЗ 8—2017/131

Редактор *А.А. Кабанов*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 20.07.2017. Подписано в печать 26.07.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 28 экз. Зак. 1214.

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