МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.762:633.12:006.354 Группа Н34

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ

## Технические условия

ГОСТ 5550—74

Buckwheat groats.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 92 9460

Дата введения 01.07.75

Настоящий стандарт распространяется на гречневую крупу, получаемую из пропаренного или непропаренного зерна гречихи путем отделения ядра от плодовых оболочек.

Обязательные требования к качеству гречневой крупы, и в том числе используемой для производства детского питания, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в п. 1.3, табл. 2 (показатели: минеральная примесь, мертвые вредители, испорченные ядра, зараженность вредителями, металломагнитная примесь), п. 1.3а, п. 1.3б, табл. 2а (показатели: мертвые вредители, испорченные ядра, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, плесневые грибы, бактерии группы кишечной палочки).

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Гречневая крупа должна вырабатываться из гречихи по ГОСТ 19092.

Гречневую крупу-ядрицу быстроразваривающуюся первого сорта, используемую для производства детского питания, вырабатывают из гречихи по ГОСТ 19092, выращенной на полях без применения пестицидов.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.2. В зависимости от способа обработки и качества гречневую крупу подразделяют на виды и сорта, указанные в табл. 1.

Таблица 1

| Вид крупы | Сорт | Способ обработки | Характеристика |
|---|---|---|---|
| Ядрица | Первый<br>Второй<br>Третий | Вырабатывается из непропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек | Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 × 20 мм. |
| Продел | На сорта не подразделяется | То же | Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 × 20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки № 08 |
| Ядрица быстроразваривающаяся | Первый<br>Второй<br>Третий | Вырабатывается из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек | Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 × 20 мм. |

Издание официальное Перепечатка воспрещена

★

© Издательство стандартов, 1974
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

*Продолжение табл. 1*

| Вид крупы | Сорт | Способ обработки | Характеристика |
|---|---|---|---|
| Продел быстроразвариваю-щийся | На сорта не подразделяется | То же | Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6×20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки № 08 |

Примечание. Номер сита с продолговатыми отверстиями установлен по ТУ 23.2.2068, сита из проволочной сетки — по нормативной документации.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).**

1.3. Гречневая крупа должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма для | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ядрицы и ядрицы быстроразваривающейся | | | продела и продела быстроразваривающегося |
| | Первый сорт | Второй сорт | Третий сорт | |
| 1. Цвет | Кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстроразваривающейся крупы — коричневый разных оттенков | | | |
| 2. Запах | Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | | | |
| 3. Вкус | Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький | | | |
| 4. Влажность, %, не более: | | | | |
| а) для текущего потребления | 14,0 | | | |
| б) для длительного хранения и досрочного завоза | 13,0 | | | |
| 5. Доброкачественное ядро, %, не менее | 99,2 | 98,4 | 97,5 | 98,3 |
| в том числе: | | | | |
| колотые ядра, не более | 3,0 | 4,0 | 5,0 | — |
| зерна пшеницы, не более | — | — | 2,0 | — |
| 6. Нешелушеные зерна, %, не более | 0,3 | 0,4 | 0,7 | — |
| 7. Сорная примесь, %, не более | 0,4 | 0,5 | 0,6 | 0,7 |
| в том числе: | | | | |
| минеральная, не более | 0,05 | | | |
| органическая, не более | — | — | — | 0,2 |
| мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более | Не допускаются | | | |
| 8. Мучка, %, не более | — | — | — | 0,5 |
| 9. Испорченные ядра, %, не более | 0,2 | 0,4 | 1,2 | 0,5 |
| 10. Развариваемость, мин (для крупы быстроразваривающейся) | 15 | | | |
| 11. Зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускается | | | |
| 12. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более | 3 | | | |

Примечания:

1. Допускается влажность крупы, полученной из непропаренного зерна гречихи:

а) для текущего потребления — не более 15 %;

б) для длительного хранения и досрочного завоза — не более 14 %.

2. Развариваемость гречневой крупы определяется периодически, но не реже 1 раза в месяц.

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

**(Поправки).**

1.3а. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в гречневой 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.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

1.3б. Ядрица быстроразваривающаяся первого сорта, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2а.

Таблица 2а

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более | Не допускаются |
| Испорченные ядра, %, не более | То же |
| Кислотность, град, не более | 4,5 |
| Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г, не более | $1{,}0 \cdot 10^4$ |
| Плесневые грибы, клеток в 1 г, не более | $2{,}0 \cdot 10^2$ |
| Бактерии группы кишечной палочки, в 1 г | Не допускаются |

По остальным показателям качества ядрица быстроразваривающаяся, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2, для ядрицы быстроразваривающейся первого сорта.

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

1.3в. **(Исключен, Изм. № 5).**

1.4. Характеристика примесей, нормируемых в гречневой крупе всех видов, указана в табл. 3.

Таблица 3

| Наименование примеси | Характеристика |
|---|---|
| 1. Сорная примесь: | |
| а) органическая примесь | Плодовые оболочки, остатки стеблей, мертвые вредители хлебных запасов (жуки) |
| б) минеральная примесь | Песок, галька, частицы земли, наждака, руды и шлака |
| в) сорные семена | Семена всех дикорастущих растений, в том числе татарской гречихи |
| г) зерна культурных растений | Зерна пшеницы, ржи, овса и других культур, а также плоские зерна гречихи и сильно недоразвитые, светлоокрашенные зерна гречихи с минимальным содержанием ядра-рудяк |
| 2. Испорченные ядра гречихи | Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся — все с явно испорченным эндоспермом |
| 3. Нешелушеные зерна | Зерна гречихи, не освобожденные от плодовых оболочек |
| 4. Колотые ядра | Расколотые ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6×20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки № 08 при наличии их:<br>в ядрице и ядрице быстроразваривающейся первого сорта более 3 %;<br>в ядрице и ядрице быстроразваривающейся второго сорта более 4 %;<br>в ядрице и ядрице быстроразваривающейся третьего сорта более 5 % |
| 5. Мучка | Мелкие частицы ядра гречихи, проходящие через сито из проволочной сетки № 08 |

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26312.1.

2.2. Партии ядрицы быстроразваривающейся, используемой для производства детского питания, принимают и размещают отдельно.

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

2.3. Каждая партия крупы должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

2.4. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 26312.1 — ГОСТ 26312.4, ГОСТ 26312.7, ГОСТ 20239.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.2. Определение кислотности — по ГОСТ 26971.

3.3. Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26972.

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.4. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.5—3.9. **(Исключены, Изм. № 4).**

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

4.2. Партии крупы, выработанные из гречихи, выращенной на полях без применения пестицидов, и предназначенные для выработки детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно.

Разд. 4. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

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

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством заготовок СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 15.04.74 № 887**

**Изменение № 5 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 7 от 26.04.95)**

**За принятие изменения проголосовали:**

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|
| Республика Беларусь | Госстандарт Беларуси |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Украина | Госстандарт Украины |

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 5550—60**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 19092—92 | 1.1 |
| ГОСТ 20239—74 | 3.1 |
| ГОСТ 26312.1—84 | 2.1, 3.1 |
| ГОСТ 26312.2-84 — ГОСТ 26312.4-84 | 3.1 |
| ГОСТ 26312.7—88 | 3.1 |
| ГОСТ 26791—89 | 4.1 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.4 |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86 | 3.4 |
| ГОСТ 26971—86 | 3.2 |
| ГОСТ 26972—86 | 3.3 |
| ТУ 23.2.2068—89 | 1.2 |

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

6. **ИЗДАНИЕ (февраль 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в декабре 1985 г., декабре 1986 г., феврале 1987 г., январе 1991 г., августе 1995 г. (ИУС 4—86, 3—87, 5—87, 5—91, 10—95), Поправками (ИУС 5—99, 8—99, 5—2008))**

gost.e-ecolog.ru