ГОСТ 5060—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 633.421:006.354 Группа С12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ

**Технические условия**

Barley for brewing. Specifications

**ГОСТ 5060—86**

МКС 67.060
ОКП 97 1972

**Дата введения 01.07.88**

Настоящий стандарт распространяется на зерно пивоваренных сортов ячменя, заготовляемое государственной заготовительной системой и поставляемое пивоваренной промышленности.

Требования к безопасности продукции для жизни и здоровья населения изложены в пп. 1.5, 1.6 (вредная примесь, зараженность вредителями), 1.3 (испорченные зерна, вредная примесь, зараженность вредителями).

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ячмень пивоваренных сортов заготавливают в следующих республиках и областях: Армянской, Белорусской, Грузинской, Казахской (Алма-Атинской, Джамбулской, Талды-Курганской обл.), Киргизской, Латвийской, Литовской ССР, РСФСР (Татарской АССР — нечерноземных районах; Приморском крае; Амурской, Белгородской, Брянской, Воронежской, Калининградской, Калужской, Курской, Липецкой, Орловской, Рязанской, Саратовской — правобережных районах, Смоленской, Тамбовской, Тульской обл.), Узбекской (без права вывоза), Украинской (Винницкой, Волынской, Житомирской, Ивано-Франковской, Киевской, Львовской, Ровенской, Сумской, Тернопольской, Харьковской — лесостепной зоне, Хмельницкой, Черкасской, Черниговской, Черновицкой обл.), Эстонской ССР.

Допускается (при неурожае, засухе и т. п.) заготовка ячменя пивоваренных сортов в других районах страны по согласованию Государственного агропромышленного комитета СССР с Министерством хлебопродуктов СССР.

1.2. Базисные нормы, в соответствии с которыми проводят расчет за заготовляемое зерно ячменя, указаны в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Норма, % |
|---|---|
| Влажность | 14,5 |
| Сорная примесь | 2,0 |
| Зерновая примесь | 2,0 |
| Мелкие зерна | 5,0 |
| Зараженность вредителями | Не допускается |

1.3. Ограничительные нормы для заготовляемого зерна ячменя указаны в табл. 2.

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**
© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма, % |
|---|---|
| Влажность, не более | 19,0 |
| Сорная примесь, не более, в том числе: | 6,0 |
| галька | 1,0 |
| испорченные зерна | 1,0 |
| вредная примесь | 1,0 |
| в числе вредной примеси: | |
| спорынья | 0,5 |
| горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности) | 0,1 |
| вязель разноцветный | 0,1 |
| гелиотроп опушеннoплодный | 0,1 |
| триходесма седая | Не допускается |
| Зерновая примесь, не более | 7,0 |
| Мелкие зерна, не более | 10,0 |
| Крупность, не менее | 50,0 |
| Белок, не более | 12,0 |
| Жизнеспособность, не менее | 95,0 |
| Зараженность вредителями | Не допускается, кроме зараженности клещом |

Примечание. Крупность — отношение массы зерен ячменя — схода на сите с продолговатыми отверстиями размером 2,5 × 20 мм (полотно № 2а — по ТУ 23.2.2067, ТУ 23.2.2068) к массе основного зерна анализируемой навески, выраженное в процентах.

1.2, 1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4. Заготовляемый ячмень должен быть в здоровом, негреющемся состоянии, иметь светло-желтый, желтый или серовато-желтый цвет и запах, свойственный нормальному зерну ячменя (без затхлого, солодового, плесневого и без посторонних запахов).

1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в пивоваренном ячмене не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденными Минздравом СССР от 01.08.89 № 5061.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.6. Ячмень, поставляемый для пивоварения, в зависимости от качества подразделяют на два класса в соответствии с требованиями и нормами, указанными в табл. 3.

Таблица 3

| Наименование показателя | Норма для класса | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Цвет | Светло-желтый или желтый | Светло-желтый, желтый или серовато-желтый |
| Запах | Свойственный нормальному зерну ячменя (без затхлого, солодового, плесневого и без посторонних запахов) | |
| Состояние | Здоровый, негреющийся | |
| Влажность, %, не более | 15,0 | 15,5 |
| Белок, %, не более | 12,0 | 12,0 |
| Сорная примесь, %, не более | 1,0 | 2,0 |
| в том числе: | | |
| вредная примесь | 0,2 | 0,2 |
| в числе вредной примеси гелиотроп опушеннoплодный и триходесма седая | Не допускаются | |

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

*Продолжение таблицы 3*

| Наименование показателя | Норма для класса | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Зерновая примесь, %, не более | 2,0 | 5,0 |
| Мелкие зерна, %, не более | 5,0 | 7,0 |
| Крупность, %, не менее | 85,0 | 60,0 |
| Способность прорастания, %, не менее (для зерна, поставляемого не ранее чем за 45 дней после его уборки) | 95,0 | 90,0 |
| Жизнеспособность, %, не менее (для зерна, поставляемого ранее чем за 45 дней после его уборки) | 95,0 | 95,0 |
| Зараженность вредителями | Не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени | |

**1.7. Основное зерно, сорная и зерновая примеси**

1.7.1. К основному зерну относят зерна ячменя, по характеру повреждений не относящиеся к сорной и зерновой примесям, а также мелкие зерна ячменя.

1.7.2. К сорной примеси относят:

весь проход, полученный при просеивании навески зерна через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм (полотно № 1—15 по ТУ 23.2.2067, ТУ 23.2.2068);

в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,5 мм:

минеральную примесь — гальку, комочки земли, частицы шлака, руды и т. п.;

органическую примесь — части стеблей и стержней колоса, ости, пленки и т. п.;

семена дикорастущих растений;

семена культурных растений, не отнесенные к зерновой примеси;

испорченные зерна ячменя, пшеницы, полбы, ржи и овса: загнившие, заплесневевшие, поджаренные, обуглившиеся — все с испорченным эндоспермом от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым, легко рассыпающимся эндоспермом;

зерна ячменя, пшеницы, полбы, ржи и овса с полностью выеденным эндоспермом;

вредную примесь — спорынью, головню, зерна, пораженные нематодой, плевел опьяняющий, горчак ползучий, софору лисохвостную, термопсис ланцетный (мышатник), вязель разноцветный, гелиотроп опушеннoплодный, триходесму седую.

1.7.3. К зерновой примеси относят зерна ячменя:

битые и изъеденные независимо от характера и размера повреждений, давленые, с нарушенной оболочкой и открытым эндоспермом;

недозрелые: сильно недоразвитые — щуплые, а также зеленые, деформирующиеся при надавливании шпателем;

проросшие — с вышедшим наружу корешком или ростком;

поврежденные самосогреванием или сушкой, с измененным цветом оболочки и эндоспермом от кремового до светло-коричневого цвета.

К зерновой примеси относят также зерна пшеницы, полбы, ржи и овса целые и поврежденные, не отнесенные по характеру повреждений к сорной примеси.

1.7.4. К мелким относят зерна ячменя, проходящие через сито с продолговатыми отверстиями размером 2,2 × 20 мм (полотно № 2а—22 × 20 по ТУ 23.2.2067, ТУ 23.2.2068).

1.8. В зависимости от влажности и засоренности устанавливают следующие состояния ячменя в соответствии с табл. 4, 5.

Таблица 4

| Состояние ячменя | Норма, %, по влажности |
|---|---|
| Сухое | Не более 14,5 |
| Средней сухости | 14,6—16,0 |
| Влажное | 16,1—17,5 |
| Сырое | 17,6 и более |

Таблица 5

| Состояние ячменя | Норма по примеси, % | |
|---|---|---|
| | сорной | зерновой |
| Чистое | Не более 2,0 | Не более 2,0 |
| Средней чистоты | 2,1—4,0 | 2,1—5,0 |
| Сорное | 4,1 и более | 5,1 и более |

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3*.

2.2. На каждую партию заготовляемого пивоваренного ячменя в сопроводительном документе указывают содержание белка в процентах.

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

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

## 3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 13586.3.

3.2. Определение запаха и цвета — по ГОСТ 10967.

3.3. Определение влажности — по ГОСТ 13586.5.

3.4. Определение сорной, зерновой, особо учитываемой примесей, мелких зерен и крупности — по ГОСТ 30483.

3.5. Определение жизнеспособности — по ГОСТ 12039.

3.6. Определение способности прорастания — по ГОСТ 10968.

3.7. Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 30483.

3.8. Определение белка — по ГОСТ 10846.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Ячмень размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без посторонних запахов, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

4.2. При размещении, хранении и транспортировании ячменя учитывают состояния ячменя по влажности и засоренности, указанные в п. 1.8.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50436—92 (ИСО 950—79).

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН Министерством хлебопродуктов СССР**

**РАЗРАБОТЧИКИ**

**Г. С. Зелинский, Т. Е. Никитина, С. Ф. Буйнова**

**ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР**

Зам. министра **М. Л. Тимошин**

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 18.12.86 № 3980**

**3. ВЗАМЕН ГОСТ 5060—67**

**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 10846—91 | 3.8 |
| ГОСТ 10967—90 | 3.2 |
| ГОСТ 10968—88 | 3.6 |
| ГОСТ 12039—82 | 3.5 |
| ГОСТ 13586.3—83 | 2.1, 3.1 |
| ГОСТ 13586.5—93 | 3.3 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.9 |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86 | 3.9 |
| ГОСТ 30483—97 | 3.4, 3.7 |
| ТУ 23.2.2067—89 | 1.3, 1.7.2, 1.7.4 |
| ТУ 23.2.2068—89 | 1.3, 1.7.2, 1.7.4 |

**5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 05.10.92 № 1302**

**6. ИЗДАНИЕ (март 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в октябре 1992 г. (ИУС 12—92)**

gost.e-ecolog.ru