# ГОСТ 6293-90 РИС ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ И ПОСТАВКАХ

Издание официальное

Rice. Requirements for state purchases and deliveries

Группа C l2, ОКП 97 1531

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на нешелушеное зерно риса, заготовляемое государственной заготовительной системой и поставляемое для переработки в крупу.

Термины, применяемые в стандарте, и их определения по ГОСТ 27186.

1. ТИПЫ И ПОДТИПЫ

1.1. В зависимости от отношения длины к ширине нешелушеного зерна и консистенции зерна рис подразделяют на типы и подтипы, указанные в табл. 1.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип | Отношение длины к ширине нешелушеного зерна | Подтип | Консистенция зерна | Примерный перечень сортов, характеризующий тип и подтип |
| I | 3,5 и более |  | Стекловидная | Лазурный |
| II | 2,8-3,4 |  | Стекловидная | Кулон, Приманычский, Золотистый, ВНИИР 8647 |
| III | 2,3-2,7 | 1 | Стекловидная | Альтаир, Дунай, Дальневосточный, Сальский, Привольный |
|  |  | 2 | Частично стекловидная | Ак-Кылчик местный |
| IV | 2,2 и менее | 1 | Стекловидная | Краснодарский 424. Спальчик, Лиман, Авангард, Узрос 7-13, Малыш, Горизонт, Новосельский, Кубань-3, Солярис |
|  |  | 2 | Частично стекловидная | Узрос-59, Маржан |

1.2. В каждом типе допускается примесь зерен риса других типов не более 10%.

Рис, содержащий примесь зерен риса других типов более 10%, определяют как “смесь типов” с указанием типового состава в процентах.

1.3. Рис каждого типа в зависимости от наличия или отсутствия остей обозначают номером типа с добавлением слова "остистый" или "безостый".

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми проводят расчет за заготовляемый рис, указаны в табл. 2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Норма |
| Влажность, % | 14.0 |
| Сорная примесь, % | 1.0 |
| Зерновая примесь, % | 2.0 |
| Красные зерна риса, % | 2.0 |
| Пожелтевшие зерна риса, % | 3.0 |
| Зараженность вредителями | Не допускается |

2.2. Ограничительные нормы для заготовляемого риса, который в зависимости от качества зерна подразделяют на четыре класса, указаны в табл. 3.

Таблица 3

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Норма для класса | | | | | | |
|  | *высшего* | | *1-го* | | *2-го* | | *3-го* |
| Тип | I, II | | III, IV | | III, IV | | III, IV |
| Влажность, % не более\* | 190 | | 19,0 | | 190 | | 190 |
| не менее | 13,0 | | 13,0 | | 13,0 | | 13,0 |
| Сорная примесь, %. не более | 2,0 | | 2,0 | | 3,0 | | 5,0 |
| В том числе: |  | | | |  | |  |
| просянка (курмак, сулуф) | 1,0 | | 1,0 | | 1,,5 | | 2,,0 |
| минеральная примесь | 0,5 | | 0,5 | | 0,5 | | 1,0 |
| испорченные зерна | Не допускаются | | Не допускаются | | 0,2 | | 0,5 |
| мертвые вредители (жуки), шт. в 1 кг, не более | Не допускаются | | Не допускаются | | 15 | | 15 |
| Зерновая примесь, %, не более: | 6,0 | | 6,0 | | 8,0 | | 10,О |
| проросшие зерна | 0,5 | 0,5 | | 1,0 | | 3,0 | |
| обрушенные зерна | 2,0 | | 2,0 | | 3,0 | | 4,0 |
| меловые зерна | 2,0 | | 2,0 | | 3,0 | | 4,0 |
| Пожелтевшие зерна, %. не более | Не допускаются | | 0,3 | | 1,5 | | 4,0 |
| Красные зерна, %, не более | 2,0 | | 5,0 | | 10,0 | | 15,0 |
| Глютинозные зерна, %, не более | 0,3 | | 0,5 | | 1,0 | | 1,0 |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | | | Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

\* По согласованию заготовительной организации и поставщика допускается влажность зерна и содержание сорной примеси в рисе более ограничительных норм при наличии возможности доведения такого зерна до кондиции, обеспечивающих его сохранность.

2.3. Ограничительные нормы для поставляемого риса, который в зависимости от качества зерна подразделяют на четыре класса, указаны в табл. 4.

Таблица 4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Норма для класса | | | |
|  | *высшего* | *1-го* | *2-го* | *3-го* |
| Тип | I, II | III, IV | III, IV | III, IV |
| Влажность, %: |  |  |  |  |
| не более | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
| не менее | 13,0 | 13,0 | 13,0 | 13,0 |
| Сорная примесь, %: |  |  |  |  |
| не более | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 2,0 |
| в том числе: |  |  |  |  |
| просянка (курмак, сулуф) | 0,5 | 0,5 | 1,0 | 1,5 |
| минеральная примесь | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,5 |
| испорченные зерна риса | Не допускаются | Не допускаются | 0,2 | 0,5 |
| Мертвые вредители (жуки),шт. в 1 кг, не более | Не допускаются | Не допускаются | 15 | 15 |
| Зерновая примесь, %. не более | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 6,0 |
| в том числе: |  |  |  |  |
| проросшие зерна | 0,5 | 0,5 | 1,0 | 3,0 |
| обрушенные зерна | 1,5 | 1,5 | 2,0 | 3,0 |
| меловые зерна | 1,5 | 1,5 | 2,0 | 3,0 |
| Пожелтевшие зерна. %. не более | Не допускаются | 0,3 | 1,5 | 4,0 |
| Красные зерна, %. не более | 2,0 | 5,0 | 10,0 | 15,0 |
| Глютинозные зерна, %. не более | 0,3 | 0,5 | 1,0 | 1,0 |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени | |

2.4. Класс заготовляемого и поставляемого риса определяют по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, установленного, соответственно, в табл. 3 и 4.

2.5. Заготовляемый и поставляемый рис должен быть в здоровом негреющемся состоянии, иметь свойственные здоровому зерну нормальные цвет и залах (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего).

2.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в рисе не должно превышать допускаемые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

2.7. Заготовляемый и поставляемый рис, выращенный на полях без применения пестицидов и предназначенный для выработки продуктов детского питания, должен соответствовать требованиям высшего или 1-го классов и иметь кислотность не более 20.

2.8. Заготовляемый и поставляемый рис длиннозерных сортов должен соответствовать требованиям высшего класса, а рис наиболее ценных по качеству сортов должен соответствовать требованиям 1-го и 2-го классов Перечень наиболее ценных по качеству сортов риса утверждает Госкомиссия Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам.

2.9. Требования к качеству экспортируемого риса устанавливают в договоре (контракте) между поставщиком и внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

По требованию Госкомиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам нормы и показатели качества импортируемого риса допускается изменять в договоре (контракте) внешнеэкономической организации.

2.10. Основное зерно, сорная и зерновая примеси:

2.10.1. К основному зерну относят целые н поврежденные зерна риса, по характеру их повреждений не отнесенные к сорной и зерновой примесям, а также зерна риса зеленые со стекловидной зерновкой нормальной выполненности, пожелтевшие, красные, глютинозные и трещиноватые.

2.10.2. К сорной примеси относят:

весь проход через сито с отверстиями диаметром 2,0 мм;

в остатке на сите с отверстиями диаметром 2,0 мм:

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

зерна и семена всех дикорастущих и других культурных растении;

органическую примесь - колосковые чешуи, цветковые пленки, пустые колоски, ости, части стеблей, листьев, мертвые вредители и т. п.;

испорченные зерна риса - зерна с явно испорченным эндоспермом от светло-коричневого до черного цвета;

1/4 массы изъеденных, недозрелых, щуплых и меловых зерен риса.

2.10.3. К зерновой примеси относят в остатке на сите с отверстиями диаметром 2,0 мм зерна риса:

битые;

обрушенные;

проросшие - с вышедшим наружу корешком и (или) ростком;

1/4 массы изъеденных, недозрелых, щуплых и меловых.

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3.

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

3.2. Рис, содержащий примесь зерен и семян других культурных растений более 10% массы зерна вместе с примесями, принимают как смесь риса с другими культурами с указанием состава в процентах.

3.3. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

4. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

4.1. Отбор проб — по ГОСТ 13586.3.

4.2. Определение типового состава—по ГОСТ 10940.

4.3. Определение влажности—по ГОСТ 13586.5.

4.4. Определение сорной и зерновой примесей, красных, пожелтевших, меловых и глютинозных зерен риса - по ГОСТ 13586.2.

4.5. Определение запаха и цвета—по ГОСТ 10967.

4.6. Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 13586.4

4.7. Определение кислотности—по ГОСТ 26971.

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

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Рис размещают, транспортируют и хранят раздельно по классам в чистых сухих без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

5.2. Рис 1-го и 2-го типов, а также рис, выращенный на полях без применения пестицидов и предназначенный для выработки продуктов детского питания, размещают, транспортируют и хранят раздельно.

5.3. При размещении, транспортировании и хранении риса учитывают состояния, указанные в табл. 5.

Таблица 5

|  |  |
| --- | --- |
| Состояние риса | Норма, % |
| *По влажности* | |
| Сухое  Средней сухости  Влажное  Сырое | Не более 14 0  14,1-15,5  15,6-17,0  17,1 и белее |
| *По сорной и зерновой примеси* | |
| Чистое  Средней чистоты  Сорное | Не более 1,0  1,1-3,0  3,1 и более |

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением “Зернопродукт”

РАЗРАБОТЧИКИ: Г. С. Зелинский, К. А. Чурусов, Н. М. Яскина, Л. В. Алексеева, В. И. Госпадинова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 28.09.90 № 2585

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6293-68

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
| ГОСТ 10940—64 | 4.2 |
| ГОСТ 10967—75 | 4.5 |
| ГОСТ 13586.2—81 | 4.4 |
| ГОСТ 13586.3—83 | 3.1; 41 |
| ГОСТ 13586.4—83 | 4.6 |
| ГОСТ 13586.5—85 | 4.3 |
| ГОСТ 26927—86 | 4.8 |
| ГОСТ 26930-86 | 4.8 |
| ГОСТ 26931—86 | 48 |
| ГОСТ 26932-86 | 4.8 |
| ГОСТ 26933—86 | 4.8 |
| ГОСТ 26934—86 | 4.8 |
| ГОСТ 26971—86 | 4.7 |
| ГОСТ 27186-86 | Вводная часть |