

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ГОСТ 550-74

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Гречневая крупа должна вырабатываться из гречихи по ГОСТ 19093-73*. (* Действует до 01.07.1979 г.)

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

Таблица 1.

Виды крупы	Сорта	Способ обработки	Характеристика
Ядрица	Первый Второй	Вырабатывается из непропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6*20 мм
Продел	На сорта не подразделяется	То же	Расколотые на части гречихи, проходящие через сито с отверстиями 1,6*20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки № 08
Ядрица быстро-разваривающаяся	Первый Второй	Вырабатывается из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6*20 мм
Предел быстрорастваривающийся	На сорта не подразделяется	То же	Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито с отверстиями 1,6*20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки № 08

Примечание. Номер сита с продолговатыми (отверстиями установлен по ГОСТ 214-77; сита из проволочной сетки — по ГОСТ -3924-74.

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

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и нормы для		
	Ядрицы и ядрицы быстро-разваривающейся		Продела и продела быстро-разваривающегося
	Первый сорт	Второй сорт	
1. Цвет	Кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком: для быстро-разваривающейся крупы - коричневый разных оттенков		
2. Запах	Свойственный гречневой крупе данного вида, без затхлого плесневого и других посторонних запахов		
3. Вкус	Свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горькою и других посторонних привкусов		
4. Влажность, %, не более:			
а) для текущего потребления	14,0	14,0	14,0
б) для длительного хранения и досрочного завоза	13,0	13,0	13,0
5. Содержание доброкачественного ядра, %, не менее в том числе колотые ядра, не более			

6. Содержание нешелушенных зерен, %, не более	99,2 3,6	98,4 4,0	98,3 -
7. Содержание сорной примеси, %, не более в том числе:	0,4	0,5	0,7
— минеральной, не более	0,05	0,05	0,7
— органической, не более	—	—	0,05 0,2
8. Содержание мучки, %, не более	—	—	0,5
9. Содержание испорченных ядер, %, не более	0,2	0,4	0,5
10. Развариваемость, мин (для крупы быстроразвариваемой)	25	25	15
11. Зараженность вредителями	Не допускается		
12. Содержание металломагнитной примеси на 1 кг крупы, мг, не более	3	3	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 раза в месяц.

3. Величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем, линейном измерении не должна превышать 0.3 мм, масса отдельных крупинок руды и шлака не должна превышать 0.4 мг.

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

Таблица 3

Наименование примесей	Характеристика
1. Сорная примесь:	
а) органическая примесь	Фруктовые оболочки, остатки стеблей
б) минеральная примесь	Песок, галька, частички земли, наждак, 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. Нелушенные зерна	Зерна гречихи, не освобожденные от плодовых оболочек
4. Колотые ядра	Расколотые ядра гречихи, проходящие через сито с отверстиями 1,0 x 20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки № 08 при наличии их: в ядрице и ядрице быстроразвариваемой первого сорта более 3%; в ядрице и ядрице быстроразвариваемой второго сорта более 4%

5. Мучка	Мелкие частички ядра гречихи, проходящие через сито из проволочной сетки № 08
----------	---

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки—по ГОСТ 275—56* (*Действует до 01.1.1979 г.).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИИ

3.1. Отбор проб и методы испытании—по ГОСТ 275—56*, ГОСТ 20239—74.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка гречневой крупы должна производиться в мешки не ниже 2-й категории, крепкие, чистые, сухие, не зараженные вредителями, без постороннего запаха.

Новые мешки должны соответствовать требованиям ГОСТ 8516—67, ГОСТ 19317—73.

Примечание. При перевозке смешанным железнодорожно-водным, водным транспортом или с перегрузкой с широкой колеи на узкую и обратно, а также при перевозках мелкими отпарками гречневую крупу упаковывают в мешки не ниже 1-й категории, чистые, сухие, не зараженные вредителями и без постороннего запаха.

4.2. Упаковка крупы в мешки должна производиться в соответствии с действующими правилами отпуска, приемки и перевозки муки и крупы, упакованных в мешки стандартной массой, утвержденными в установленном порядке.

4.3. Зашивка мешков с гречневой крупой производится машинным способом нитками по ГОСТ 14960—76 с оставлением гребня по всей ширине мешка.

Допускается зашивать мешки ручным способом шпагатом по ГОСТ 17308 - 71 с оставлением двух ушек, при этом на каждом мешке должно быть не менее 11 - 12 стежков. Каждый мешок должен быть опломбирован.

Ручная и машинная зашивки должны обеспечивать достаточную прочность мешка для предотвращения потерь содержимого в процессе транспортирования.

4.4. Гречневая крупа, отгружаемая в районы Крайнего Севера и отдельные районы должна упаковываться в соответствии с требованиями ГОСТ 15846-70 и действующими правилами отпуска, приемки и перевозки муки и крупы, упакованных в мешки стандартной массой утвержденными в установленном порядке.

4.5. На каждый мешок с гречневой крупой при упаковке должен пришиваться ярлык размером 6х9 см из прочного эластичного материала по действующей технической документации, утвержденной в установленном порядке, или из бумаги марки А по ГОСТ 8273-75.

На ярлыке должны быть четко обозначены типографским способом черным шрифтом:

наименование предприятия изготовителя и его местонахождение;

наименование продукции, вида и сорта;

масса нетто продукции;

дата выработки (год, месяц, число, номер смены);

обозначение настоящего стандарта.

4.6. При транспортировании мешки с гречневой крупой маркируют по ГОСТ 14192-77.

4.7. Гречневую крупу расфасовывают массой нетто 0,5 и 1,0 кг в бумажные однослойные или двухслойные пакеты, изготовленные из бумаги по ГОСТ 8273-75, а также в пакеты из полиэтиленовой пленки, допущенной Министерством здравоохранения СССР.

Отклонения в массе нетто для отдельных пакетов не должны превышать $\pm 1\%$.

4.8. На каждый пакет с расфасованной гречневой крупой наносят маркировку с указанием реквизитов согласно п. 4.5.

4.9. Пакеты с гречневой крупой упаковывают в ящики или другие виды инвентарной тары, обеспечивающей сохранность крупы при транспортировании.

По особому заказу гречневую крупу упаковывают по согласованию с потребителем.

4.10. Транспортирование гречневой крупы должно производиться в сухих, чистых, без постороннего запаха и не зараженных вредителями вагонах, судах, автомашинах и других транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на соответствующем виде транспорта.

4.11. При перевозке, погрузке и выгрузке крупа должна быть предохранена от атмосферных осадков.

4.12. Хранение гречневой крупы должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями.

Изменение № ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая

Постановление Государственного комитета СССР по стандартам от 27.12.85 № 4697 срок введения установлен с 01.07.87

Наименование стандарта дополнить словами: «Технические условия» «Specifications».

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 92 9460.

Пункт 1.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Заменить слова: «Предел» на «Продел», «с отверстиями 1,6*20 мм» на «из решетчатого полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 * 20 мм» (4 раза);

Примечание. Заменить ссылку: ГОСТ 214—77 на ГОСТ 214—83.

Пункт 1.3. Таблица 2. Заменить слова: «Наименования показателей» на «Наименование показателя», «нормы» на «норма», «вредителями» на «вредителями хлебных запасов», исключить слово: «Содержание» (6 раз); пункты 2,3 изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для		
	ядрицы и ядрицы быстрораствариваемой		продела и продела быстрораствариваемого
	Первый сорт	Второй сорт	
2. Запах	Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлым, не плесневым		
3. Вкус	Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		

Примечание 3 изложить в новой редакции: «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».

Стандарт дополнить пунктом — 1.3а: «1.3а. Остаточное количество пестицидов в гречневой крупе не должно превышать максимально допустимого уровня, утвержденного Минздравом СССР».

Пункт 1.4. Таблица 3. Заменить слова: «Наименования примесей» на «Наименование примеси», с отверстиями 1,6 x 20 мм на «из решетчатого полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 x 20 мм».

Пункт 2.1. Заменить ссылку: ГОСТ 275—56 на ГОСТ 263312.1—84.

Пункт 3.1 изложить в новой редакции: «3.1. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 26312.1-84, ГОСТ 275—56, ГОСТ 20239—74».

Стандарт дополнить пунктом — 3.2: «3.2. Определение остаточного количества пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР».

Раздел 4 изложить в новой редакции: «4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

4.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791—85».

Изменение № 2 ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.12.86 № 8768 срок введения установлен с 01.07.87

Пункт 1.1 дополнить абзацем: «Гречневую крупу-ядрицу быстрораствариваемую первого сорта, используемую для производства детского питания, вырабатывают из гречихи по ГОСТ 19093—73, выращенной на полях без применения пестицидов».

Пункт 1.3. Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Пункт 7 после слов «органической, не более» дополнить абзацем: «в том числе мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более» и соответствующей ему нормой: 15.

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.3б, 1.3в: «1.3б. Ядрица быстрораствариваемая 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 кг, не более	Не допускается
Испорченные ядра, %, не более	То же
Кислотность, град, не более	4,5
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г, не более	4 1,0-10
Плесневые грибы, клеток в 1 г, не более	2
Бактерии группы кишечной палочки, в 1 г	2,0-10 не допускается

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

1.3в. В ядрице быстрораствариваемой, используемой для производства детского питания, содержание тяжелых металлов (медь, свинец, ртуть, кадмий, цинк) не должно превышать предельно допустимых концентраций, а остальное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты, γ ГХЦГ) — максимальных допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 1.4. Таблица 3 Графа «Характеристика». Пункт 1. Подпункт а после слов «остатки стеблей» дополнить словами: «мертвые вредители хлебных запасов (жуки)».

Раздел 2 дополнить пунктом—2.2: «2.2. Партии ядрицы быстрораствариваемой, используемой для

производства детского питания, принимают размещают отдельно».

Пункт 3.1а исключить.

Раздел 3 дополнить пунктами—3.2—3.9: «3.2. Определение кислотности по ГОСТ 26971—86».

3.3. Определенно микробиологических показателей — по ГОСТ 26972—86.

3.4. Определение остаточного количества пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.5. Определение меди — по ГОСТ 26931—86.

3.6. Определение свинца — по ГОСТ 26932—86.

3.7. Определение ртути — по ГОСТ 26927—86.

3.8. Определение кадмия — по ГОСТ 26933—86.

3.9. Определите пинка — по ГОСТ 26934—86».

Изменение № 3 ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.02.87 № 217

Дата введения 01.04.87

Пункт 1.2. Таблица 1. Графу «Сорта» дополнить словом: «третий» (2 раза).

Пункт 1.3. Таблица 2. Графу «Характеристика и нормы для ядрицы и ядрицы быстрорастваривающейся» дополнить графой «Третий сорт» с характеристикой по пунктам 1—3 для первого и второго сортов:

Наименование показателя	Характеристика и нормы для	
	Ядрицы и ядрицы быстрорастваривающейся	
	Третий сорт	
4. Влажность, %, не более:		
а) для текущего потребления		14,0
б) для длительною хранения и досрочного завоза		13,0
5. Доброкачественное ядро, %, не менее в том числе:		97,5
колотые ядра, %, не более		5,0
зерна пшеницы, %, не более		2,0
6. Нешелушенные зерна, %, не более		0,7
7. Сорная примесь, %, не более в том числе:		0,6
минеральной, не более		0,05
органической, не более		—
в том числе мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более		15
8. Мучка, %, не более		—
9. Испорченные ядра, %, не более		1,2
10. Развариваемость, мин (для крупы быстрорастваривающейся)		25
11. Зараженность вредителями хлебных запасов		Не допускается
12. Магнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более		3

Изменение № 4 ГОСТ 5330—74 Крупа гречневая. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.01.91 № 70

Дата введения 01.07.91

Пункт 1.3в изложить в новой редакции: «1.3в. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов» крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР».

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.3, 2.4: «2.3. Каждая партия крупы должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

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

Пункт 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 275—56 на ГОСТ 26312.7—88.

Пункт 3.4 изложить в новой редакции: «3.4. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Пункты 3.5 —3.9 исключить.

Раздел 4 изложить в новой редакции

«4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

4.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791—89.

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

Изменение № 5 ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

Принят Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 7 от 26.04.95)
Зарегистрировано Техническим секретариатом МКС № 1558

Дата введения 1996-01-01

За принятие проголосовали:

Наименование	Наименование национального органа стандартизации
Республика Беларусь	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молодастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Украина	Госстандарт Украины

Вводную часть дополнить абзацем: «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 факультативно-анаэробные микроорганизмы, плесневые грибы, бактерии группы кишечной палочки)».

Пункт 1.1 Заменить, ссылку: ГОСТ 19093-73 на ГОСТ 19092-92.

Пункт 1.2. Таблица 1. Примечание. Заменить ссылки: ГОСТ 214—83 на ТУ 23.2.2068-89, ГОСТ 3924—74 на ТУ 14—4—1374—86.

Пункт 1.3а изложить в новой редакции: «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».

Пункт 1.3в исключить.

Пункт 1.4. Таблица 3. Графа «Характеристика». Для показателя «Колотые ядра» после слов «отверстиями 1,6 х 20» дополнить словами: «по ТУ 23.2.2068—89»; после слов «из проволочной сетки № 08» дополнить словами: «по ТУ 14—4—1374—86».

для показателя «Мучка» после слов «из проволочной сетки № 08» дополнить словами: «по ТУ 14—4—1374—86».

Пункт 2.4 изложить в новой редакции: «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».

II. ПИЩЕВЫЕ и ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия (см. Переиздание (январь 1995 г.) с изменениями № 1, 2, 3, 4 и сборник «Крупяные продукты. Технические условия и методы анализа». Изд. 1948 г.)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Таблица 2. Графа «Характеристика и норма для продела и продела быстрорастворивающегося» Для показателя 10	25	15

ПОПРАВКИ, ВНЕСЕННЫЕ В МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

Н. ПИЩЕВЫЕ и ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

к ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия (см. Переиздание (январь 1995 г.) с изменениями № 1, 2, 3, 4 и сборник «Крупяные продукты. Технические условия и методы испытаний»)

В каком месте Должно быть	Должно быть					
Пункт 1.3. Таблица 2. Показатель 7	Наименование показателя	Характеристика и норма для				продела и продела быстроразвар ивающегося
		ядрицы и ядрицы быстроразваривающейся				
	первый сорт	второй сорт	третий сорт			
	7. Сорная примесь не более:	0,4	0,5	0,6	0,7	
в том числе:	0,05	0,05	0,05	0,05		
минеральная, не более	—	—	—	0,2		
органическая, не более в том числе мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более	—	—	15	—		