

# ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

## ГОСТ 3034-75

### КРУПА ОВСЯНАЯ

Настоящий стандарт распространяется на овсяную крупу, предназначенную для пищевых целей.

#### 1. Технические требования

1.1. Овсяную крупу вырабатывают из крупяного овса по ГОСТ 6584 - 73.

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

Таблица 1.

Вид	Сорт	Характеристика
1. Крупа овсяная не дробленая	Высший Первый	Продукт, получаемый из овса, прошедшего пропаривание, шелушение и шлифование. Вместо пропаривания овса допускается пропаривание крупы.
2. Крупа овсяная плющенная	Высший Первый	Продукт, получаемый в результате плющения овсяной недробленой крупы, предварительно прошедшей пропаривание.

1.3. Овсяная крупа должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика для сортов	
	высшего	первого
1. Цвет	Серовато-желтый различных оттенков	
2. Запах	Свойственный овсяной пропаренной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов	
3. Вкус	Свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым вкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов	
4. Влажность, %, не более	12,5	12,5
5. Содержание доброкачественного ядра, %, не менее	99,0	98,5
в том числе: колотых ядер, не более	0,5	1,0
6. Содержание необрушенных зерен %, не более	0,4	0,7
7. Содержание сорной примеси, %, не более в числе сорной примеси:	0,3	0,7
а) куколя не больше	0,1	0,1
б) вредной примеси, не более	0,05	0,05
в том числе и вредной примеси софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, не более	0,02	0,02
в) минеральной примеси, не более	0,1	0,1
г) цветочных пленок, не более	0,05	0,05

8. Содержание мучки, %, не более	0,3	0,5
9. Зараженность вредителями	Не допускается	
10. Содержание металломагнитной примеси на 1 кг крупы, мг, не более	3	3
11. Срок хранения, месяцы	6	6

Примечания:

1. Допускается выработка овсяной крупы с влажностью не более 14% на крупозаводах, производящих шелушение овса на обочных машинах до 1 января 1980 г.
2. Величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса отдельных крупинок руды и шлака—0.4 мг.

1.4. Характеристика примесей в овсяном крупе указана в табл. 3.

**Таблица 3**

Наименование примесей	Характеристика примесей
1. Сорная примесь:	
минеральная примесь	Песок, галька, частички земли, руды, наждака и шлака
органическая примесь	Цветочные пленки, частички стеблей, метелок, оболочки сорняков
семена растений	Семена всех дикорастущих и культурных растений
испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся — все с явно испорченным ядром
вредная примесь	Головняк, спорынья, софора лисохвостная, вязель разноцветный
особо учитываемая примесь	Куколь
2. Необрушенные ядра	Зерна овса, не освобожденные от цветочных пленок
3. Колотые ядра	Расколотые ядра овса, пшеницы, полбы, ржи и ячменя, проходящее через сито с отверстиями диаметром 2,0 мм и не проходящие через металлотканое сито № 063 по ГОСТ 3924-74 относятся к примеси, если количество их превышает для высшего сорта — 0,5%, для первого сорта — 1%.
4. Мучка	Весь проход через металлотканое сито № 063 по ГОСТ 3924-74.

Примечание. Обработанные зерна пшеницы, полбы, ржи и ячменя в числе примесей не учитываются. Обработанными зернами пшеницы, полбы, ржи и ячменя считают зерна этих культур, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой — овсом.

## **2. Правила приемки**

2.1 Правила приемки — по ГОСТ 275—56\* (\* Действует до 01.01.1979 г.)

## **3. Методы испытаний**

3.1 Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 275-56\*, ГОСТ 20239—74.

## **4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение**

4.1. Упаковывание овсяной крупы должно производиться в мешки по ГОСТ 8516—67 или ГОСТ 19317—73, в мешки, бывшие в употреблении, не ниже 2-ой категории вместимостью 50 кг, а также в мешки вместимостью 70 кг по согласованию сторон.

4.2. Забивка мешков с овсяной крупом производится машинным способом нитками по ГОСТ 14960 -76 с оставлением гребня по всей ширине мешка.

Допускается забивка мешков ручным способом шпагатом по ГОСТ 17308-71 с оставлением двух

ушков, при этом на каждом мешке должно быть не менее 11 — 12 стежков.

4.3 Овсяную крупу фасуют массой нетто 0,5 и 1.0 кг в бумажные пакеты, изготовленные по ГОСТ 13502—08, млн пачки по ГОСТ 6420-73 из бумаги или коробочного картона, предназначенные для пищевых продуктов, а также в пакеты из полиэтиленовой пленки, разрешенной Министерством здравоохранения СССР.

Отклонение от массы нетто для отдельных пакетов с овсяной крупой не должно превышать  $\pm 1\%$ .

4.4. Пакеты и пачки с овсяной крупой упаковывают в инвентарную тару, обеспечивающую сохранность крупы при транспортировании.

4.5. На каждом пакете и пачке должны быть указаны:

- а) наименование предприятия и его подчиненность;
- б) наименование продукции, вида, сорта;
- в) масса нетто продукции;
- г) дата выработки (год, месяц, число, номер смены);
- д) обозначение настоящего стандарта;
- е) розничная цена.

4.6. Овсяную крупу, отгружаемую в районы Крайнего Севера и отдаленные районы, упаковывают в соответствии с требованиями ГОСТ 158 56 -70.

4.7 Маркирование транспортной тары — по ГОСТ 14192 -77 с нанесением предупредительного знака «Бойтесь сырости» и указанием дополнительных реквизитов:

- а) наименование продукта, вида и сорта;
- б) массы нетто продукции;
- в) даты выработки;
- г) обозначения настоящего стандарта.

4.8 Транспортируют овсяную крупу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на соответствующем виде транспорта

4.9. При перевозке смешанным железнодорожно-водным, водным транспортом или с перевалки в пути с широкой колеи на узкую и обратно, а также при перевозке мелкими отправлениями овсяную крупу упаковывают в мешки не ниже 1-й категории.

4.10. Срок хранения овсяной крупы для районов Закавказья, Прибалтики, Дальнего Востока, Средней Азии 6 месяцев, для других районов» — 8 месяцев.

### **Изменение № 1 ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия**

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 18.02.82 №716 срок введения установлен

с 01.07.82

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

Под наименованием стандарта проставить код: ОКП 92 9431.

Пункт 1.3. Таблица 2. Графа «Наименование показателей».

Пункт 5. Заменить слова: «Содержание доброкачественного ядра» на «Массовая доля ядра»; пункты 6 — 8. Заменить слово: «Содержание» на «Массовая доля»; пункт 9 дополнить словами: «Хлебных запасов»;

пункт 11 исключить.

примечание 1 изложить в новой редакции:

«1. Влажность овсяной крупы, вырабатываемой на крупозаводах, производящих шелушение овса на обочных машинах (кроме крупы, поставляемой пищевоконцентратной промышленности) — не более 14%, до 1 января 1986 г.».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.2:

«2.2. Каждая партия крупы должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1. Упаковывание овсяной крупы должно производиться в мешки по ГОСТ 8516 — 78 или ГОСТ 19317—73 не ниже второй категории вместимостью не более 60 кг.

Мешки для упаковывания должны быть чистыми, сухими, крепкими, без постороннего запаха и не зараженными вредителями хлебных запасов».

Пункт 4.2. Заменить ссылку: ГОСТ 14960 — 69 на ГОСТ 14960 — 76.

Пункт 4.6. Заменить ссылку и слово: ГОСТ 15846 — 70 на ГОСТ 15846 — 79, «отдаленные» на «труднодоступные».

Пункты 4.7, 4.8 изложить в новой редакции:

«4.7. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 — 77, с нанесением манипуляционного знака «Бойтесь сырости» и следующих данных, характеризующих продукцию:

наименование продукта, вида и сорта;

массы нетто продукции;  
даты выработки;  
обозначения настоящего стандарта.

4.8. Транспортирование крупы производят в мешках, универсальных контейнерах и пакетами по ГОСТ 21929 — 76 транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте каждого вида.  
Транспортирование овсяной крупы по железной дороге производят только повагонными отправками».

## Изменение № 2 ГОСТ 3034 — 75 Крупа овсяная. Технические условия

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.12.88 № 3768 срок введения установлен

с 01.07.87

Пункт 1.1 дополнить абзацем: «Крупу овсяную недробленую высшего сорта, используемую для производства детского питания, вырабатывают из овса по ГОСТ 6584 — 73, выращенного на полях без применения пестицидов».

Пункт 1.3 Таблица 2. Графа «Наименование показателей». Пункт 7. Подпункт г. Заменить слово: «цветочных» на «цветковых»;  
дополнить подпунктом — д: «д) мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более» и соответствующей ему нормой: 15.

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.3а, 1.3б: «1.3а. Овсяная крупа высшего сорта, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2а.

По остальным показателям качества овсяная крупа, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2, для овсяной крупы высшего сорта.

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

Пункт 1.4. Таблица 3. Графа «Характеристика примесей». Заменить слово «цветочные» на «цветковые» (2 раза); исключить слово: «металлотканое» (2 раза); после слов «оболочки сорняков» дополнить словами: «мертвые вредители хлебных запасов (жуки)»; после слов «культурных растений» — «в том числе необработанные зерна пшеницы, полбы, ржи и ячменя»; после слов «2,0 мм» — «по ГОСТ 214—83»;

примечание после слов «овсом» дополнить словами: «и освобожденные от цветковых пленок (ячмень) и частично от плодовых и семенных оболочек».

Разделы 2—4 изложить в новой редакции:

### «2. Правила приемки

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26312.1—84.

2.2. Партии овсяной крупы, используемой для производства детского питания, принимают и размещают отдельно.

#### Таблица 2а

Наименование показателя	Норма
Вредная примесь, %, не более	Не допускается
Испорченные ядра, %, не более	То же
Минеральная примесь, %, не более	0,05
Мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более	Не допускается
Кислотность град, не более	6,0
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г, не более	2,5*10 <sup>4</sup>
Плесневые грибы, клеток в 1 г, не более	2,0*10 <sup>2</sup>
Бактерии группы кишечной палочки, в 1 г	Не допускается

### 3. Методы испытаний

3.1. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 26312.1-84 — ГОСТ 26312.4-84, ГОСТ 275—56, ГОСТ 20239—74.

3.2. Определение кислотности — по ГОСТ 26971—86.

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

3.4. Определение ДДТ и γ ГХЦГ — 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 —по ГОСТ 26933—86.  
 3.8. Определение цинка —по ГОСТ 26934—86.

#### 4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

#### Изменение № 3 ГОСТ 3034 — Крупа овсяная 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 «Сорт» для крупы овсяной дополнить словом «Второй».

Пункт 1.3. Таблица 2. Исключить слова: «Массовая доля» (2 раза), «Содержание». Пункт 5. Заменить слова: «Массовая доля ядра» на «Доброкачественное ядро». Графу «Характеристика и нормы для сортов» дополнить графой «второго» с характеристикой по пунктам 1—3 для высшего и первого сортов:

Наименование показателя	Характеристика и нормы для сортов	
	второго	
4. Влажность, %, не более	12,5	
5. Доброкачественное ядро, %, не менее:	97,0	
в том числе: колотых ядер, не более	2,0	
6. Необрушенные зерна, %, не более	0,8	
7. Сорная примесь, %, не более	0,8	
в числе примеси:	0,8	
а) куколя, не более	0,1	
б) вредной примеси не более	0,05	
в числе вредной примеси софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, не более	0,02	
в) минеральной примеси, не более	0,1	
г) цветковых пленок, не более	0,05	
д) мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более	15	
8. Мучка, %, не более	0,5	
9. Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	
10. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более	3,0	

Пункт 1.4. Таблица 3. Графу «Характеристика примесей» для примеси «Колотые ядра» после слов «для первого сорта — 1,0%» дополнить словами: «для второго сорта — 2,0 %».

#### Изменение № 4 ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. 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 1.1. Первый абзац. Заменить слова и ссылку: «крупяного овса» на «овса, поставляемого на переработку в крупу»; ГОСТ 6584 — 73 на ГОСТ 28673—90.

Пункт 1.3. Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Пункты 7 (подпункт д), 9. Исключить слова: «хлебных запасов»:

пункт 10 изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	второго
10. Металломагнитная примесь, мг в кг крупы: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (пли) массой не более 0,4 мг, не более	3	3	3
размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается		

примечание исключить.

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

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

## «2. Приемка

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26312.1—84.

2.2. Партии пи иной крупы, используемой для производства детского питания, принимают и размещают отдельно.

2.3. Каждая партия овсяной крупы должна сопровождаться сертификатом об остаточных количествах пестицидов, содержания токсичных элементов и микотоксинов.

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

## 3. Методы определения качества

3.1. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 26312.1-84 — ГОСТ 26312.4-89, ГОСТ 20312.7 — 88, ГОСТ 20239-74.

3.2. Определение кислотности — по ГОСТ 26971—86.

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

3 4 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927 — 86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР»

## Изменение № 5 ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 7 от 26.04.95)

Зарегистрировано Техническим Советом по стандартизации, метрологии и сертификации

Дата введения 1996-01-01

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа
Республика Беларусь	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Украина	Госстандарт Украины

Вводную часть дополнить абзацем: «Обязательные требования к качеству овсяной крупы, в том числе используемой для производства детского питания, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в п. 1(табл. 2, подпункты 7а, 7б, 7в, 7д, 9, 10), п. 1.3а (табл. 2а, показатели: «вредная примесь, минеральная примесь, мертвые вредители хлебных запасов, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, плесневые грибы, бактерии группы кишечной палочки), п. 1.3б».

Пункт 1.3б дополнить словами: «№ 5061 — 89 от 01.08.89».

Пункт 1.4. Таблица 3. Графа «Характеристика примесей».

Восьмой абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 214—83 на ТУ 23.2.2068-89.

Пункт 2.4 изложить в новой редакции: «2.4. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции».

Пункт 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 26312.4—89 на ГОСТ 26312.4—84.

Пункт 4.1. Заменить ссылку: ГОСТ 26791—85 на ГОСТ 26791—89.

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.2: «4.2. Партии крупы, выработанные из овса, выращенного на полях без применения пестицидов, и предназначенные для выработки детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно».