

ГОСТ 19092-92

Группа С12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГРЕЧИХА

Требования при заготовках и поставках

Buckwheat. Requirements for
state purchases and deliveries

ОКП 97 1521

Дата введения 1993-06-01*

* Только для Российской Федерации
дата введения в действие стандарта - 01.06.97
(Постановление Госстандарта России от 21.06.95 N 319)

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением "Зернопродукт"

РАЗРАБОТЧИКИ

Г.С.Зелинский, К.А.Чурусов (руководитель темы), Г.С.Щербакова, А.Н.Зенкова, Б.В.Жиганков, Л.С.Львова, Л.Г.Приезжева, А.С.Разворотнев, Н.Е.Александрова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 17.01.92 N 27

3. ВЗАМЕН ГОСТ 19092-73 и ГОСТ 19093-73

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10843-76	3.6
ГОСТ 10967-90	3.2
ГОСТ 13586.3-83	2.1, 3.1
ГОСТ 13586.5-93	3.3
ГОСТ 26927-86	3.8
ГОСТ 26930-86	3.9
ГОСТ 26931-86	3.10
ГОСТ 26932-86	3.11
ГОСТ 26933-86	3.12
ГОСТ 26934-86	3.13
ГОСТ 26971-86	3.15
ГОСТ 27186-86	Вводная часть
ГОСТ 30483-97	3.4, 3.5

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на гречиху, заготавливаемую и поставляемую для переработки в крупу.

Термины, применяемые в стандарте, и их определения - по [ГОСТ 27186](#).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми проводят расчеты за заготавливаемую гречиху, указаны в табл.1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма, %
Влажность	14,5
Сорная примесь	1,0
Зерновая примесь	1,0
Зараженность вредителями	Не допускается

1.2. Ограничительные нормы для заготавливаемой гречихи, которую в зависимости от качества подразделяют на три класса, указаны в табл.2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для класса		
	1-го	2-го	3-го
Влажность, %, не более*	19,0	19,0	19,0
Содержание ядра, %, не менее	71,0	70,0	69,0
Сорная примесь, %, не более	4,0	8,0	8,0
в том числе:			
минеральная примесь	0,2	1,0	1,5
в числе минеральной примеси:			
галька	Не допускается	0,5	1,0
куколь	1,0	1,0	1,0
испорченные зерна	0,2	0,3	0,5
вредная примесь	Не допускается	0,5	0,5
в числе вредной примеси:			

спорынья	То же	0,05	0,05
ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	"	0,1	0,1
вязель разноцветный	"	0,1	0,1
гелиотроп опушенноплодный	Не допускается	Не допускается	0,1
триходесма седая	То же	Не допускается	
трудноотделимые семена (татарская гречиха, дикая редька, рожь, пшеница, горец), %	1,0	1,0	2,0
мертвые вредители (жуки) шт. в 1 кг, не более	Не допускается	15	15
Зерновая примесь, %, не более	3,0	5,0	7,0
в том числе:			
проросшие зерна	1,0	1,0	3,0
обрушенные зерна	2,0	3,0	4,0

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 заготавливаемой гречихе более ограничительных норм при наличии возможности доведения зерна до кондиций, обеспечивающих его сохранность.

1.3. Ограничительные нормы для поставляемой на переработку в крупу гречихи, которую в зависимости от качества зерна подразделяют на три класса, представлены в табл.3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для класса		
	1-го	2-го	3-го
Содержание ядра, %, не менее	73,0	71,0	70,0
Влажность, %, не более	14,5	14,5	14,5
Сорная примесь, %, не более	2,0	2,0	3,0
в том числе:			
минеральная примесь	0,2	0,2	0,2
в числе минеральной примеси:			
галька	Не допускается	0,1	0,1
вредная примесь	То же	0,2	0,2
испорченные зерна	0,2	0,3	0,5
трудноотделимые семена, %	1,0	1,0	2,0
мертвые вредители (жуки), шт. в 1 кг, не более	Не допускаются	15	15

Зерновая примесь, %, не более	2,0	3,0	5,0
в том числе:			
обрушенные зерна	1,5	2,0	3,0
проросшие зерна	1,0	1,0	3,0
Зараженность вредителями	Не допускается	Не допускается, кроме зараженности клещом, не выше I степени	

Примечание. Допускается поставка гречихи влажностью не более 16,0% на крупозаводы, имеющие сушилки.

1.4. Класс заготавливаемой и поставляемой гречихи определяют по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, установленного соответственно в табл.2 и 3.

1.5. Заготавливаемая и поставляемая гречиха должна быть в здоровом негреющемся состоянии, иметь свойственные здоровому зерну нормальный цвет, запах (без затхлого, солодового, плесневелого, постороннего запахов).

1.6. Заготавливаемая и поставляемая гречиха, выращенная на полях без применения пестицидов и предназначенная для выработки продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям 1-го класса, не иметь проросших зерен и иметь кислотность не более 4°.

1.7. Заготавливаемая и поставляемая гречиха наиболее ценных по качеству сортов должна соответствовать требованиям 1-2-го классов.

1.8. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в заготавливаемой и поставляемой гречихе не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР N 5061-89 от 01.08.89.

* На территории Российской Федерации действуют [СанПин 2.3.2.560-96](#).

1.9. При наличии не более 0,2% испорченных зерен в гречихе, предназначенной для выработки продуктов детского питания, проводят анализ на содержание микотоксинов. В документе о качестве указывают их уровень.

1.10. Состав основного зерна, сорной и зерновой примесей.

1.10.1. К основному зерну относят целые и поврежденные зерна гречихи, по характеру повреждений не относящиеся к сорной или зерновой примеси.

1.10.2. К сорной примеси относят:

- весь проход через сито с отверстиями диаметром 3,0 мм;
- в остатке на сите с отверстиями диаметром 3,0 мм:
 - минеральную примесь (комочки земли, гальку, шлак, руду);
 - органическую примесь (плодовые оболочки, оболочки сорняков, остатки стеблей, мертвые вредители);
 - зерна и семена других культурных и дикорастущих растений;
 - плоские зерна гречихи;

сильно недоразвитые, светлоокрашенные зерна гречихи с минимальным содержанием ядра-рудяк;

испорченные: зерна гречихи прогнившие, проплесневевшие, поджаренные, обуглившиеся - все с явно испорченным ядром от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым, легко разрушающимся при надавливании ядром;

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

1.10.3. К зерновой примеси относят зерна гречихи:

- битые и изъеденные с плодовыми оболочками и без них, не прошедшие через сито с отверстиями диаметром 3,0 мм;
- обрушенные;
- проросшие - во всех стадиях прорастания.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки - по [ГОСТ 13586.3](#).

В документах о качестве на партию гречихи, выращенной на полях без применения пестицидов и предназначенной для детского питания, дополнительно указывают об этом.

2.2. Гречиху, содержащую примесь зерен и семян других зерновых и бобовых культур свыше 10% массы зерна вместе с примесями, определяют как смесь гречихи с другими культурами с указанием состава в процентах.

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

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, особо учитываемой примесей, мелких зерен и крупности - по [ГОСТ 30483](#).

3.5. Определение зараженности вредителями - по [ГОСТ 30483](#).

3.6. Определение пленчатости - по [ГОСТ 10843](#).

3.7. Содержание ядра (\mathcal{A}) в процентах вычисляют по формуле

$$\mathcal{A} = \frac{[100 - (C_{\text{п}} + Z_{\text{п}})] \cdot (100 - \Pi)}{100} + 0,7 \cdot \text{Обр},$$

где $C_{\text{п}}$ - сорная примесь, %;

$Z_{\text{п}}$ - зерновая примесь, %;

Π - пленчатость, %;

Обр - обрушение зерна, %;

0,7 - коэффициент использования обрубленных зерен.

3.8. Определение ртути - по [ГОСТ 26927](#).

3.9. Определение мышьяка - по [ГОСТ 26930](#).

3.10. Определение меди - по [ГОСТ 26931](#).

3.11. Определение свинца - по [ГОСТ 26932](#).

3.12. Определение кадмия - по [ГОСТ 26933](#).

3.13. Определение цинка - по [ГОСТ 26934](#).

3.14. Определение пестицидов и микотоксинов - по методам, утвержденным Минздравом СССР.

3.15. Определение кислотности - по [ГОСТ 26971](#).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

4.2. Гречиху 1-го класса, выращенную на полях без применения пестицидов и предназначенную для выработки продуктов детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно от гречихи, выращенной с применением пестицидов.

4.3. При размещении, транспортировании и хранении гречихи учитывают следующие состояния и категории (см. табл.4).

Таблица 4

Состояние, категории гречихи	Норма, %	
По влажности		
Сухое	Не более 14,5	
Средней сухости	14,6-15,5	
Влажное	15,6-17,0	
Сырое	17,1 и более	
По засоренности		
	Сорная примесь	Зерновая примесь
Чистое	Не более 1,0	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1-3,0	1,1-3,0
Сорное	3,1 и более	3,1 и более
По крупности		
Крупная	(остаток на сите с отверстиями диаметром 4,0 мм) 80 и более	

Средняя	Менее 80 до 50
Мелкая	Менее 50

Текст документа сверен по:
официальное издание
Зерновые культуры: Сб. ГОСТов. -
М.: ИПК Издательство стандартов, 2002