

3	Ртуть	мг/кг	менее 0,0025	-	Не более 0,03	ГОСТ 34427-2018 - Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана
4	Свинец	мг/кг	0,063	0,006	Не более 0,5	ГОСТ 30178-96 - Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
В3d. Микотоксины						
5	Афлатоксин В1	мг/кг	Менее 0,003	-	Не более 0,005	ГОСТ 30711-2001 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
6	Дезоксиниваленол	мг/кг	Менее 0,2	-	Не более 1,0	ГОСТ Р 51116-2017 - Комбикорма, зерно и продукты его переработки. Определение содержания дезоксиниваленола методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
7	Охратоксин А	мг/кг	Менее 0,003	-	Не более 0,005	ГОСТ ISO 15141-2-2013 - Продукты пищевые. Определение содержания охратоксина А в зерне и зерновых продуктах. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с очисткой бикарбонатом"
В3f. Радионуклиды						
8	Удельная активность цезия-137	Бк/кг	Менее 3,0	-	Не более 60	ГОСТ 32161-2013 - Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
В3а. Пестициды						
9	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	мг/кг	Не обнаружено*	-	Не допускаются (в пределах обнаружения метода определения)	МУ 1541-76 - Хроматографические методы определения остаточных количеств 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты (2,4-Д) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения
Генетически модифицированные организмы (ГМО)						
10	Генетически модифицированные организмы (ГМО) (ПЦР)	-	В анализируемой пробе материал, являющийся производным ГМО (P-35S, T-NOS, P-FMV), не обнаружен	-	В случае, если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО, содержание в пищевой продукции 0,9% процентов и менее ГМО является случайной или технически неустраняемой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО	МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения.; ГОСТ Р 53214-2008 (ИСО 24276:2006) - ГОСТ Р 53214-2008 (ИСО 24276:2006) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения
Органолептические показатели						
11	Вкус	-	Свойственный нормальной ячменной крупы, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-	Свойственный нормальной ячменной крупы, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	ГОСТ 26312.2-84 - Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев
12	Запах	-	Свойственный нормальной ячменной крупы, без затхлости, плесени и других посторонних запахов	-	Свойственный нормальной ячменной крупы, без затхлости, плесени и других посторонних запахов	ГОСТ 26312.2-84 - Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев
13	Цвет	-	Белый с желтоватым оттенком	-	Белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками	ГОСТ 26312.2-84 - Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев
Показатели безопасности						
14	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности	экз/кг	Не обнаружено	-	Не допускается (в пределах обнаружения метода определения)	ГОСТ 34165-2017 - Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями