

ГОСТ 5784-60

Группа Н34

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА ЯЧМЕННАЯ

Технические условия

Barley groats. Specifications

МКС 67.060

ОКП 92 9481, 92 9482

Дата введения 1960-04-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством заготовок СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 26.02.60

[Изменение N 4](#) принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации ([протокол N 10 от 04.10.96](#))

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. ВВЕДЕН ВЗАМЕН [ГОСТ 5784-51](#)

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Наименование НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 20239-74	10
ГОСТ 26312.1-84	8, 10
ГОСТ 26312.2-84 - ГОСТ 26312.4-84	10
ГОСТ 26312.7-88	10
ГОСТ 26791-89	12
ГОСТ 26927-86	10а
ГОСТ 26930-86 - ГОСТ 26934-86	10а
ГОСТ 28672-90	2

5. Снято ограничение срока действия по протоколу N 3-93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

6. ИЗДАНИЕ (февраль 2010 г.) с Изменениями N 1, 2, 3, [4](#) утвержденными в августе 1984 г., июле 1987 г., январе 1991 г., январе 1997 г. (ИУС 12-84, 11-87, 5-91, 4-97)

Настоящий стандарт распространяется на крупу ячменную, получаемую из крупяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием для перловой, дроблением и шлифованием для ячневой крупы.

Обязательные требования к качеству ячменной крупы, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в п.6, табл.5 (подпункты б, ба, бб, 8, 9), п.6а.

(Измененная редакция, [Изм. N 4](#)).

I. ВИДЫ И НОМЕРА

1. В зависимости от способа обработки и размера крупинок ячменная крупа делится на следующие виды и номера, указанные в табл.1.

Таблица 1

Вид	Номер
1. Перловая	1, 2, 3, 4, 5
2. Ячневая	1, 2, 3

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2. Ячмень для выработки ячменной крупы по качеству должен соответствовать требованиям [ГОСТ 28672](#).

(Измененная редакция, Изм. N 3).

3. Характеристика видов ячменной крупы должна соответствовать указанной в табл.2.

Таблица 2

Вид	Характеристика
1. Перловая	<p>Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное</p> <p>Крупа N 1 и 2 должна иметь удлиненную форму ядра с закругленными концами.</p> <p>Крупа N 3, 4 и 5 по форме должна быть шарообразной</p>
2. Ячневая	<p>Частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек</p>

4. Характеристика номеров перловой крупы должна соответствовать указанной в табл.3.

Таблица 3

Номер крупы	Диаметр отверстий, мм, двух смежных сит по НД [1] для определения		Норма прохода и схода двух смежных сит, %
	прохода	схода	
1	4,0	3,0	Не менее 80
2	3,0	2,5	Не менее 80
3	2,5	2,0	Не менее 80
4	2,0	1,5	Не менее 80
5	1,5	-	Не менее 80

Примечание. Для перловой крупы N 5 сход устанавливается на металлотканом сите N 056 по НД [2].

5. Характеристика номеров ячневой крупы должна соответствовать указанной в табл.4.

Таблица 4

Номер крупы	Диаметр отверстий, мм, двух смежных сит по НД [1] для определения		Норма прохода и схода двух смежных сит, %
	прохода	схода	
1	2,5	2,0	Не менее 75
2	2,0	1,5	Не менее 75
3	1,5	N 056	Не менее 75

Примечание. Для ячневой крупы N 3 сход устанавливается на металлотканом сите N 056 по НД [2].

4; 5. (Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 4).

6. Крупа ячменная всех видов и номеров должна соответствовать требованиям, указанным в табл.5.

Таблица 5

Наименование показателя	Норма	
	Перловая	Ячневая
1. Цвет	Белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками	
2. Вкус	Свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	
3. Запах	Свойственный нормальный ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов	
4. Влажность, %, не более	15,0	15,0
5. Доброкачественное ядро, %, не менее	99,6	99,0
в том числе недодир в %, не более (для перловой крупы - в N 1, 2 и ячневой крупы - в N 1).	0,7	0,9
6. Сорная примесь, %, не более	0,30	0,30
в том числе:		
а) минеральная примесь, не более	0,05	0,05
б) вредная примесь, не более	0,05	0,05

в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного, не более	0,02	0,02
7. Мучка, %, не более	0,20	0,40
8. Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	
9. Магнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более	3,0	3,0

Примечания:

1. (Исключен, Изм. N 1).

2. Размер отдельных частиц магнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должен превышать 0,3 мм, а масса отдельных ее крупинок - 0,4 мг.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

ба. 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 N 5061-89 от 01.08.89.

* На территории Российской Федерации действует [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#).

(Измененная редакция, Изм. N 4).

7. К примесям в ячменной крупе всех видов и номеров относятся указанные в табл.6.

Таблица 6

Наименование примеси	Характеристика
<p>1. Сорная примесь:</p> <p>а) минеральная примесь</p> <p>б) органическая примесь</p> <p>в) сорные семена</p> <p>г) вредная примесь</p> <p>д) испорченные ядра</p> <p>2. Недодир</p>	<p>Песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака</p> <p>Частицы цветковых пленок, стеблей, колоса, оболочки сорняков</p> <p>Семена всех дикорастущих и культурных растений, кроме обработанных зерен пшеницы.</p> <p>Обработанными зернами считаются зерна пшеницы, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой - ячменем, освобожденные от зародыша, частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованные, с закругленными концами</p> <p>Головня, спорынья, вязель разноцветный, горчак ползучий</p> <p>Загнившие, заплесневевшие, поджаренные, обуглившиеся - все с испорченным эндоспермом, от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым, легко рассыпающимся эндоспермом</p> <p>В перловой крупе N 1 и 2 недодиром считаются ядра, имеющие вне бороздки остатки цветковых пленок более чем на четверти поверхности ядра.</p>

3. Мучка	В ячневой крупе N 1 наличие остатка цветковых пленок, явно выступающих за края крупинок Недодир относят к примеси, если количество его превышает для перловой крупы N 1 и N 2 - 0,7%, для ячневой крупы N 1 - 0,9% Проход через сито из проволочной сетки N 056
----------	---

(Измененная редакция, Изм. N 1, 4).

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

8. Правила приемки - по [ГОСТ 26312.1](#).

(Измененная редакция, Изм. N 1).

8а. Каждая партия крупы должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

(Введен дополнительно, Изм. N 3).

8б. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. N 4).

9. (Исключен, Изм. N 2).

IIIа. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Отбор проб - по [ГОСТ 26312.1](#), методы испытаний - по [ГОСТ 26312.2](#) - [ГОСТ 26312.4](#), [ГОСТ 26312.7](#), [ГОСТ 20239](#).

(Измененная редакция, Изм. N 3).

10а. Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#) - [ГОСТ 26934](#), микотоксинов и пестицидов - по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. N 3).

11. (Исключен, Изм. N 2).

IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение - по [ГОСТ 26791](#)*.

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51074-2003](#).
(Измененная редакция, Изм. N 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное). БИБЛИОГРАФИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Справочное

- [1] ТУ 23.2.2068-89* Полотна решетные зерноочистительных машин.
[2] ТУ 14-4-1374-86* Сетки тканые для мукомольной промышленности.

* ТУ являются авторской разработкой. За дополнительной информацией обратитесь по [ссылке](#). - Примечание изготовителя базы данных.

ПРИЛОЖЕНИЕ А. (Введено дополнительно, Изм. N 4).

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
Крупяные продукты.
Технические условия.
Методы анализа: Сб. ГОСТов. -
М.: Стандартинформ, 2010