

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ГОСТ 5784—60 КРУПА ЯЧМЕННАЯ

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.

I. ВИДЫ И НОМЕРА

1. В зависимости от способа обработки и размера крупинки 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 6378—84.

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

Таблица 2

Вид	Характеристика
1. Перловая	Ядро, освобожденные от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Крупа № 1 и 2 должна иметь удлиненную форму ядра с закругленными концами. Крупа № 3, 4, 5 по форме должна быть шарообразной
2. Ячневая	Частицы дробленного ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек.

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

Таблица 3

Номер крупы	Диаметр отверстий, мм, двух смежных сит для определения		Номера прохода и схода двух смежных сит, %
	прохода	схода	
1	3,5	3	Не менее 80
2	3	2,5	Не менее 80
3	2,5	2	Не менее 80
4	2	1,5	Не менее 80
5	1,5	—	Не менее 80

Примечание. Для ячневой крупы № 5 сход устанавливается на металлотканом сите № 056 по ГОСТ 3924-74.

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

Таблица 4

Номер крупы	Диаметр отверстий, мм, двух смежных сит для определения		Норма прохода и схода двух смежных сит, %
	прохода	схода	
1	2,5	2	Не менее 75
2	2	1,5	Не менее 75
3	1,5	№ 056	Не менее 75

Примечание. Для ячневой крупы № 3 сход устанавливается на металлотканом сите № 056 по ГОСТ 3924-74.

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 нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов	
4. Влажность, %, не более	15	15
5. Доброкачественное ядро, %, не менее	99,6	99
в том числе недодир в %, не более (для перловой — № 1, 2 и ячневой крупы — № 1))	0,7	0,9
6. Сорная примесь, %, не более в том числе:	0,30	0,30
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	0,2	0,4
8. Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	
9. Магнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более	3,0	3,0

Примечания:

1. (Изменен, Изм. № 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.

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

Таблица 6

Наименование примеси	Характеристика
1. Сорная примесь:	
а) минеральная примесь	Песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака
б) органическая примесь	Частицы цветковых пленок, стеблей, колоса, оболочки сорняков
в) сорные семена	Семена всех дикорастущих и культурных растений, кроме обработанных зерен пшеницы. 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.
г) вредная примесь	Головня, спорынья, вязель разноцветный, горчак ползучий
д) испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, поджаренные, обуглившиеся — все с испорченным эндоспермом

2. Недодир	В перловой крупе № 1 и 2 недодиром считаются ядра, имеющие вне бороздки остатки цветковых пленок более чем на четверти поверхности ядра. В ячневой крупе № 1 наличие остатка цветковых пленок, явно выступающих за края крупинок. Недодир относят к примеси, если количество его превышает для перловой крупы № 1 и № 2 — 0,7 %, для ячневой крупы № 1 — 0,9%.
3. Мучка	Проход через проволочное сито № 056 по ГОСТ 3924-74.

4-7. (Измененная редакция, Изм. № 1).

8. (Исключен, Изм. № 1)

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

8. Правила приемки — по ГОСТ 26312.1-84.

9. Каждая партия крупы должна сопровождаться документом о качестве.

Разд. III (Измененная редакция, Изм. № 1).

IIIa. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Отбор проб — по ГОСТ 26312.1-84, методы испытаний — по ГОСТ 26312.2-84 — ГОСТ 26312.4-84, ГОСТ 275-56, ГОСТ 20239-74.

11. Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239-74.

Разд. IIIa (Введен дополнительно, Изм. № 1).

IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12. Ячменную крупу для розничной торговли фасуют механизированным способом на оборудовании с объемным или весовым дозированием или вручную дозами массой нетто от 0,400 до 1,000 кг кратными 0,025 кг в бумажные пакеты по ГОСТ 13502—68 и бумажные или картонные пачки по ГОСТ 6420—73, и пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354—82.

Допускаемые отклонения массы нетто отдельных пакетов от номинальной не должны превышать при дозе крупы массой:

от 0,400 до 0,500 — $\pm 0,010$ кг — при объемном дозировании;

$\pm 0,005$ кг — при весовом дозировании;

от 0,525 до 1,000 — $\pm 0,020$ кг — при объемном дозировании;

$\pm 0,010$ кг — при весовом дозировании.

На каждый пакет и пачку с фасованной крупой наносят маркировку с указанием реквизитов по п. 10 (кроме даты выработки, номера смены) и цены.

13. Пакеты и пачки с крупой упаковывают в ящики по ГОСТ 13511—84, ГОСТ 10131—78 и ГОСТ 13300—84.

Допускается для внутригородских перевозок крупу, фасованную в пачки и пакеты, упаковывать в тару-оборудование по ГОСТ 24831—81.

Допускается для перевозок автомобильным транспортом групповое упаковывание пакетов и пачек в бумагу оберточную по ГОСТ 8273—75, мешочную по ГОСТ 2228—81 и бумагу других видов, обеспечивающую сохранность крупы при транспортировании.

Масса нетто крупы при упаковывании в ящики не должна превышать 15 кг, а при групповом упаковывании пакетов и пачек в бумагу — 12 кг.

Маркировка ящиков и групповой упаковки должна наноситься по п. 10 с указанием количества упаковочных единиц.

14. Ячменную крупу упаковывают в мешки — по ГОСТ 19317—73 не ниже третьей категории.

Категорию мешков устанавливают в соответствии с утвержденным порядком использования тканевых мешков из-под хлебопродуктов и семян сельскохозяйственных культур.

Мешки для упаковывания должны быть без постороннего запаха и не зараженными вредителями хлебных запасов.

Крупу в мешки следует упаковывать в соответствии с основными правилами отпуска, приемки и перевозки муки и крупы, упакованных в мешки стандартной массой, и с порядком использования тканевых мешков из-под хлебопродуктов и семян сельскохозяйственных культур, утвержденными в установленном порядке.

Мешки с ячменной крупой зашивают машинным способом льняными или синтетическими нитками по нормативно-технической документации; при этом по всей ширине мешка оставляют гребень.

Допускается зашивать мешки вручную шпагатом по ГОСТ 17308—85 с оставлением двух ушек, при этом каждый мешок должен быть опломбирован.

15. Ячменную крупу, отправляемую в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы,

упаковывают в соответствии с требованиями ГОСТ 15846-79 и основными правилами отпуска, приемки и перевозки муки и крупы, упакованных в мешки стандартной массой, утвержденными в установленном порядке.

16. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционного знака «Боится сырости».

На каждый мешок с ячменной крупой при упаковке должен быть пришит или наклеен маркировочный ярлык размером 6*9 см из прочного эластичного картона, бумаги мешочной по ГОСТ 2228—81, бумаги оберточной марки А по ГОСТ 8273—75 или другого прочного материала.

На ярлык должны быть нанесены следующие данные, характеризующие продукцию:

- наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность;
- наименование вида крупы и номера;
- масса нетто;
- дата выработки (год, месяц, число), помер смены;
- обозначение настоящего стандарта.

Цвет шрифта на ярлыках должен быть черным.

17. Крупу транспортируют в универсальных контейнерах и пакетами по ГОСТ 21929—70 транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида и техническими нормами загрузки вагонов и контейнеров, утвержденными в установленном порядке. Допускается транспортирование крупы в ящиках и мешках в крытых транспортных средствах в непакетированном виде.

Транспортирование крупы, упакованной в мешки, воздушным транспортом допускается только в транспортной таре (контейнеры, барабаны, ящики).

Транспортирование ячменной крупы по железной дороге осуществляют только повагонными отправками.

18. Крупу хранят в сухих, чистых, хорошо проветриваемых, не зараженных вредителями хлебных запасов складах, с соблюдением санитарных правил и требований по хранению хлебопродуктов, утвержденных в установленном порядке.

Разд. VI (Измененная редакция, Изм. № 1).

Изменение № 2 ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 06.07.87 № 3037

Дата введения 01.12.47

Пункт 4. Таблица 3 Графа «Диаметр отверстия, мм, двух смежных сит для определения прохода».

Заменить норму: 3,5 на 4,0.

Пункты 4, 5, 7. Исключить ссылку: ГОСТ 3924—74.

Пункты 9, 11 исключить.

Раздел IV изложить в новой редакции:

«IV. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

Изменение № 3 ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.01.91 № 69

Дата введения 01.07.91

Пункт 2. Заменить ссылку: ГОСТ 6378—84 на ГОСТ 2867—90.

Раздел II дополнить пунктом — 6а: «6а. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в крупе не должно превышать допустимого уровня, установленного медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР».

Раздел III дополнить пунктами — 8а, 8б: «8а. Каждая партия крупы должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

8б. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке».

Изменение № 4 ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 10 от 04.10.96)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 22.30

Дата введения 1997.07.01

За принятие проголосовали

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации
Туркменистан	Туркменглавгосинспекция
Украина	Госстандарт Украины

Вводную часть дополнить абзацем: «Обязательные требования к качеству ячменной крупы, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в п. 6. табл. 5 (подпункты 6, 6а, 6б, 8, 9) , и 6а».

Пункты 4,5. Таблицы 3, 4. Графу «Диаметр отверстий, мм, двух смежных сит для определения» после слова «сит» дополнить словами: «но НД» [1] (2 раза).

Пункты 4. 5. Таблицы 3. 4. Примечание 2 дополнить словами: «но НД» [2].

Пункт 6а дополнить словами № 5061-89 от 01.08.89».

Пункт 7 Таблица 6. Графа «Характеристика». Последний абзац изложить в новой редакции: «Проход через сито из проволочной сетки № 056 по ТУ 14—4— 1374—86».

Пункт 8б изложить в новой редакции: «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».

Стандарт дополнить приложением — А:

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)