

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ**РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА****КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ****Специальные требования к качеству****Russian system of quality. Buckwheat groats. Special quality requirements**

Дата введения – 2017-02-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крупу гречневую (далее – крупа) высокого качества, произведённую из пропаренного или непропаренного зерна гречихи путем отделения плодовых оболочек от ядра, выращенного на территории Российской Федерации, и реализуемую на пищевые цели в розничной торговле и других предприятиях, связанных с обслуживанием потребителей.

Крупа должна соответствовать требованиям безопасности, установленным [1], требованиям, установленным нормативными и техническими документами, обязательными для применения, а также требованиям, установленным настоящим стандартом при проведении работ по сертификации в Системе добровольной сертификации «Система подтверждения качества российской продукции».

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ ISO 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования

ГОСТ 13496.20-2014 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26312.3-84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 26312.4-84 Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

- ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности
- ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
- ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
- ГОСТ 26972-86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа
- ГОСТ 28001-88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А
- ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
- ГОСТ 31481-2012 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
- ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 31700-2012 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира
- ГОСТ 31707-2012 (ЕН 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением
- ГОСТ 31748-2012 Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
- ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
- ГОСТ 32164-2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
- ГОСТ 32587-2013 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 32689.1-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 1. Общие положения

ГОСТ 32689.2-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 32689.3-2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 55290-2012, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 крупа гречневая высокого качества: продукт, получаемый из пропаренного или непропаренного зерна гречихи путем отделения плодовых оболочек от ядра, отвечающий требованиям, установленным данным стандартом.

3.2 потребитель: физическое лицо, имеющее намерение заказать или приобрести, либо заказывающее, приобретающее или использующее пищевую продукцию исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. [ТР ТС 022/2011, статья 2].

3.3 ядрица (непропаренная): целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетчатого полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм, вырабатывается из непропаренного зерна.

3.4 продел (непропаренный): расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм и не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки № 8, вырабатывается из непропаренного зерна.

3.5 ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная): целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм, вырабатывается из пропаренного зерна.

3.6 продел быстроразваривающийся (пропаренный): расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм и не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки № 8, вырабатывается из пропаренного зерна.

3.7 испорченные ядра: частично или целиком загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся целые и расколотые ядра гречихи – все с испорченным эндоспермом.

3.8 уровень локализации производства: Коэффициент, представляющий собой процентное соотношение затрат на сырье и материалы, компоненты, произведенные на территории РФ, входящие в состав продукта, и затрат на его производство к отпускной цене продукта.

4 Технические требования

4.1 Требования к производству

Крупа гречневая высокого качества должна вырабатываться в соответствии с [2].

Производители и/или упаковщики, осуществляющие поставки предприятиям розничной торговли, несут ответственность за наличие сопроводительных документов по качеству крупы гречневой, подтверждающих соответствие крупы требованиям данного стандарта.

Определение уровня локализации осуществляют в соответствии с [3].

Уровень локализации для крупы гречневой должен быть не ниже 95 %.

4.2 Требования по качеству

1.1.1. Гречневая крупа высокого качества по органолептическим показателям должна соответствовать требованиям и нормам ГОСТ Р 55290-2012, а по физико-химическим показателям - с учетом требований, указанных в таблице 1.

Т а б л и ц а 1 – Характеристики и нормы для крупы гречневой высокого качества

Наименование показателя	Значение показателя
Влажность, % не более:	14,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Значение показателя
Доброкачественное ядро %, не менее	99,5
в том числе:	
расколотые ядра, %, не более	1,5
зерна пшеницы целые и раздробленные, %, не более	0,3
Нешелушёные зерна, %, не более	0,1
Сорная примесь, %, не более,	0,2
в том числе:	
минеральная примесь	0,05
органическая примесь	Не допускается
Мучка, %, не более	0,1
Испорченные ядра, % не более	0,1
Кислотное число жира (КЧЖ), мг КОН/ 1 г жира, не более	13

4.3 Требования безопасности

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженность и загрязненность вредителями в крупе гречневой крупы не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности [1].

В крупе гречневой высокого качества присутствие / наличие ГМО не допускается.

5. Методы контроля

Наименование показателя	НД на метод испытаний
Отбор проб гречневой крупы	ГОСТ 26312.1.
Определение запаха, цвета и вкуса	ГОСТ 26312.2
Определение влажности	ГОСТ 26312.7
Определение металломагнитной примеси	ГОСТ 20239
Определение крупности, примесей и доброкачественного ядра	ГОСТ 26312.4
Определение кислотности	ГОСТ 26971
Определение микробиологических показателей	ГОСТ 26972
Определение зараженности вредителями хлебных запасов	ГОСТ 26312.3
Определение токсичных элементов:	ГОСТ Р 51301
- ртути	ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183
- мышьяка	ГОСТ 31628, ГОСТ 31707
- меди	ГОСТ 26931
- свинца	ГОСТ 26932
- кадмия	ГОСТ 26933
- цинка	ГОСТ 26934
Определение кислотного числа жира	ГОСТ 31700
Определение пестицидов и микотоксинов	ГОСТ 13496.20, ГОСТ 31481, ГОСТ 32689.1, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 32689.3

Наименование показателя	НД на метод испытаний
Определение афлатоксина В1	ГОСТ 30711
Т-2 токсина	ГОСТ 28001
охратоксина А	ГОСТ 28001
Определение радионуклидов	ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2013 «О безопасности пищевой продукции»
- [2] Правила организации и ведения технологического процесса на крупяных предприятиях, часть 1, утвержденные приказом Министерства хлебопродуктов СССР от 25.09.89 г., № 8-14/674
- [3] Правила функционирования Системы добровольной сертификации «Система подтверждения качества российской продукции», утвержденные руководителем Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» М.А. Протасовым 20 августа 2015 г.

УДК 006.83

ОКС 03.120.99

Ключевые слова: гречневая крупа, высокое качество, безопасность, технические требования
