

ГОСТ 276-60

Группа Н34

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ

(Полтавская, "Артек")

Технические условия

Wheat groats (Poltavskaya, "Artek"). Specifications

МКС 67.060

ОКП 92 9471, 92 9472

Дата введения 1960-04-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом Совета Министров СССР по хлебопродуктам

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 9 от 12.04.96)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
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	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН [ГОСТ 276-51](#)

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
<a href="#">ГОСТ 9353-90</a>	2
<a href="#">ГОСТ 20239-74</a>	8
<a href="#">ГОСТ 26312.1-84</a>	7, 8
<a href="#">ГОСТ 26312.2-84</a> - <a href="#">ГОСТ 26312.4-84</a>	8
<a href="#">ГОСТ 26312.7-88</a>	8
<a href="#">ГОСТ 26791-89</a>	9
<a href="#">ГОСТ 26927-86</a>	8а
<a href="#">ГОСТ 26930-86</a> - <a href="#">ГОСТ 26934-86</a>	8а

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 3-93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

6. ИЗДАНИЕ (май 2010 г.) с Изменениями N 1, 2, 3, 4, утвержденными в декабре 1985 г., в декабре 1987 г., январе 1991 г., в августе 1996 г. (ИУС 4-86, 2-88, 5-91, 11-96)

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную крупу, получаемую в результате переработки твердой пшеницы (Дурум).

Обязательные требования к пшеничной крупе, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в п.4, таблица 3 (показатели: минеральная примесь, вредная примесь, испорченные ядра, металломагнитная примесь, зараженность вредителями) и п.4а.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 4).

Разд.1. (Исключен, Изм. N 1).

## II. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2. Пшеничная крупа должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

В зависимости от способа обработки и размера крупинок пшеничную крупу подразделяют на виды и номера, указанные в табл.1.

Таблица 1

Вид	Номер
1. Полтавская	1 крупная 2 и 3 средняя 4 мелкая
2. "Артек"	-

Пшеничная крупа должна вырабатываться из твердой пшеницы 1, 2 и 3-го классов. Допускается использовать твердую неклассную пшеницу, наличие примесей в которой не должно быть более:

сорной примеси - 2,0%, в том числе испорченных зерен - 0,2%;

зерновой примеси - 5,0%, в том числе проросших зерен - 3,0%;

зерна пшеницы других типов - не более 15%, в том числе - мягкой белозерной пшеницы в твердой пшенице 3-го класса - не более 8% и неклассной - 10%.

Пшеничная крупа должна вырабатываться из поставляемой твердой пшеницы, соответствующей требованиям 1-4-го классов по [ГОСТ 9353\\*](#).

---

\* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52554-2006](#).  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 3).

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

Таблица 2

Вид	Характеристика
1. Полтавская	<p>Крупа N 1 - зерно пшеницы, освобожденное от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованное, удлиненной формы с закругленными концами.</p> <p>Крупа N 2 - частицы дробленого зерна пшеницы, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованные, овальной формы с закругленными концами.</p> <p>Крупа N 3 и 4 - частицы дробленого зерна пшеницы различной величины, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы округлой формы и зашлифованы.</p>
2. "Артек"	<p>Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы.</p>

4. Крупа пшеничная всех видов и номеров должна соответствовать требованиям, указанным в табл.3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
1. Цвет	Желтый
2. Запах	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
3. Вкус	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
4. Влажность в %, не более	14,0
5. Доброкачественное ядро в %, не менее	99,2
6. Сорная примесь в %, не более	0,3
в том числе:	
а) минеральная примесь, не более	0,05
б) вредная примесь, не более, из них горчак	0,05
ползучий, вязель разноцветный, не более	0,02
в) куколь, не более	0,1

7. Испорченные ядра в %, не более	0,2
8. Обработанные зерна ржи и ячменя в %, не более	3,0
9. Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
10. Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой	Не допускается
11. Metalломагнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более	3,0

Примечание. Размер отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должен превышать 0,3 мм, а масса отдельных ее частиц должна быть не более 0,4 мг.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

4а. 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.

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

(Измененная редакция, Изм. N 3).

5. Характеристика пшеничной крупы по крупности должна соответствовать указанной в табл.4.

Таблица 4

Вид и номер крупы	Диаметр отверстий в мм двух смежных сит		Номер прохода и схода двух смежных сит, %, не менее
	для определения		
	прохода	схода	
Полтавская:			
крупная N 1	3,5	3,0	80
средняя N 2	3,0	2,5	
средняя N 3	2,5	2,0	
мелкая N 4	2,0	1,5	
"Артек"	1,5	-	

Примечания:

1. Для крупы Полтавской N 2, 3, 4 и для крупы "Артек" наличие недробленых зерен пшеницы не допускается.

2. Для крупы "Артек" сход устанавливается на сите из проволочной сетки N 0636.

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

6. К примесям в пшеничной крупе всех видов и номеров относятся указанные в табл.5.

Таблица 5

Наименование примеси	Характеристика
<p>1. Сорная примесь:</p> <p>а) минеральная примесь</p> <p>б) органическая примесь</p> <p>в) вредная примесь</p> <p>г) сорные семена</p> <p>д) куколя</p> <p>2. Испорченные ядра</p> <p>3. Мучка</p>	<p>Песок, руда, галька, частицы земли, наждака и шлака</p> <p>Частицы цветковых пленок, стеблей, колоса, оболочки сорняков</p> <p>Головня, спорынья, горчак ползучий, вязель разноцветный, термопсис ланцетный (мышатник)</p> <p>Семена всех дикорастущих и культурных растений</p> <p>Обработанные зерна ржи и ячменя сверх 3%</p> <p>Необработанные зерна пшеницы - не закругленные, не зашлифованные, с наличием части зародыша</p> <p>Семена куколя</p> <p>Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся и все остальные зерна с явно измененным (испорченным) - цветом эндосперма</p> <p>Проход через сито из проволочной сетки N 063</p>

Примечание. Обработанными зернами ржи и ячменя считаются зерна этих культур, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой - пшеницей, освобожденные от зародыша и цветковых пленок (ячменя) и частично от плодовых и семенных оболочек.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 4).

## **IIa. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

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

Разд. IIa. (Введен дополнительно, Изм. N 1).

7а. Каждая партия крупы должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

(Введен дополнительно, Изм. N 3).

7б. Контроль содержания 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).

## **III. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

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

8а. Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#) - [ГОСТ 26934](#), микотоксинов и пестицидов - по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. N 3).

## **IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

9. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение по [ГОСТ 26791](#).

Разд. IV. (Измененная редакция, Изм. N 1).  
Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
Продукты переработки пшеницы. Макароны изделия.  
Технические условия. Методы анализа:  
Сборник национальных стандартов. -  
М.: Стандартинформ, 2010