
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ПНСТ
257—
2017

Российская система качества
**СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ
ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ**

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2018

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» («Роскачество»)

2 ВНЕСЕН Проектным техническим комитетом по стандартизации ПТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 декабря 2017 г. № 68-пнст

Правила применения настоящего стандарта и проведения его мониторинга установлены в ГОСТ Р 1.16—2011 (разделы 5 и 6).

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии собирает сведения о практическом применении настоящего стандарта. Данные сведения, а также замечания и предложения по содержанию стандарта можно направить не позднее чем за 4 мес до истечения срока его действия разработчику настоящего стандарта по адресу: 115184 Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12, и в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии по адресу: 109074 Москва, Китайгородский проезд, д. 7, стр. 1.

В случае отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты» и также будет размещена на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

Russian system of quality. Comparative testing of buckwheat groats

Срок действия — с 2018—03—01
до 2021—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает характеристики и правила отбора проб объекта сравнительных испытаний — гречневой крупы с целью предоставления информации потребителям, которая поможет им сделать обоснованный выбор, соответствующий их потребностям.

Настоящий стандарт разработан в развитие ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

Настоящий стандарт не применим для обязательного подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

ГОСТ 26312.2 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев

ГОСТ 26312.3 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов

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

ГОСТ 26312.7 Крупа. Метод определения влажности

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26931 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26971 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности

ГОСТ 26972 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 28001 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

ГОСТ 31481 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлороорганических пестицидов

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31700 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира
ГОСТ 31707 (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 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 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32587 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32689.1 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 1. Общие положения

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

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

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

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

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 55290 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 в 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.

4 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях

4.1 Сравнительным испытаниям подвергаются характеристики продукции, установленные в обязательных требованиях [1]—[3], а также нормативных документах, распространяющихся на эту продукцию.

4.2 Характеристики, подвергающиеся испытаниям дополнительно к характеристикам, указанным в 4.1, а также нормативные значения характеристик указаны в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика	Норма
Доброкачественное ядро, %, не менее в том числе: расколотые ядра, %, не более зерна пшеницы целые и раздробленные, %, не более	99,55 1,5 0,3
Нешелушенные зерна, %, не более	0,1
Сорная примесь, %, не более в том числе: минеральная примесь органическая примесь	0,2 0,05 Не допускается
Испорченные ядра, %, не более	0,1
Кислотное число жира (КЧЖ), мг КОН/1 г жира, не более	13
Наличие плесени	Не допускается

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб/формирование выборки — в соответствии с приложением А.

5.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 26312.2.

5.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 26312.7.

5.4 Определение крупности, примесей и доброкачественного ядра — по ГОСТ 26312.4.

5.5 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

5.6 Определение зараженности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 26312.3.

5.7 Определение токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- меди — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26931;
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933;
- цинк—по ГОСТ 26934.

5.8 Определение кислотности — по ГОСТ 26971, определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

5.9 Определение пестицидов и микотоксинов — по ГОСТ 13496.20, ГОСТ 31481, ГОСТ 32689.1, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 32689.3, [4], [5].

5.10 Опеделение афлатоксина В₁ — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, Т-2 токсина — по ГОСТ 28001, [6], охатоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587, [7].

5.11 Опеделение адионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

5.12 Определение мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, плесневых грибов, бактерий группы кишечной палочки — по ГОСТ 26972.

**Приложение А
(обязательное)**

Отбор проб/формирование выборки

А.1 Цель и назначение отбора проб/формирования выборки (далее — отбор) — получение представительной (репрезентативной) пробы продукции, позволяющей получить объективную информацию о данной партии или продукции в целом с использованием предусмотренных для этой цели методов исследования (анализа).

А.2 Отбор производится по ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

А.3 Упакованная в потребительскую упаковку единица продукции является точечной пробой.

А.4 Точечные пробы отбирают из разных мест каждой партии продукции методом случайного отбора.

А.5 При отборе точечных проб проводится контроль внешнего вида продукции. Не допускается проводить отбор проб продукции в поврежденной потребительской упаковке.

А.6 Отбор проб должен исключать повреждение продукции, попадание в продукцию случайных посторонних примесей.

А.7 Из точечных проб составляют объединенную пробу, обеспечивая при этом усреднение по объему образца. Для формирования объединенной пробы точечные пробы без нарушения потребительской упаковки помещаются в групповую упаковку.

А.8 Количество и масса отбираемых единиц продукции должны быть достаточными для формирования и выделения из объединенной пробы средней пробы для выполнения в лаборатории необходимых видов исследований продукции с учетом применяемых методик анализа и количества повторов исследования, удовлетворяющего требованиям статистической достоверности результата, и составлять не менее 5 кг и не менее четырех единиц продукции. Масса навески, необходимая для проведения каждого вида исследований, устанавливается методами контроля, указанными в разделе 5 настоящего стандарта.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [4] МУК 4.1.1132 Определение остаточных количеств 2,4-Д в воде, зерне, соломе зерновых культур и зерне кукурузы методом газожидкостной хроматографии
- [5] Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Справочное издание/Под ред. М.А. Клисенко. — М.: «Колос»
- [6] МУ 3184—84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
- [7] МУК 4.1.2204 Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

Ключевые слова: сравнительные испытания, гречневая крупа, характеристики, нормативное значение, методы контроля

БЗ 1—2018/55

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 10.01.2018. Подписано в печать 17.01.2018. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74. Тираж 30 экз. Зак. 193.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru