



КонсультантПлюс
надежная правовая поддержка

"ГОСТ 5550-74. Государственный стандарт
Союза ССР. Крупа гречневая. Технические
условия"

(утв. и введен в действие Постановлением
Госстандарта СССР от 15.04.1974 N 887)
(ред. от 01.01.1991)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 10.07.2017

Утвержден и введен в действие
Постановлением Государственного
комитета стандартов
Совета Министров СССР
от 15 апреля 1974 г. N 887

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Buckwheat groats. Specifications

ГОСТ 5550-74

Список изменяющих документов
(в ред. Изменения N 1, утв. в январе 1985 г.,
Изменения N 2, утв. в декабре 1986 г.,
Изменения N 3, утв. в феврале 1987 г.,
Изменения N 4, утв. в январе 1991 г.)

Группа Н34

ОКП 92 9460

Дата введения
1 июля 1975 года

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Разработан и внесен Министерством заготовок СССР.
2. Разработчики: Л.А. Трисвятский, А.С. Белиловская, С.Н. Лопатинский, М.З. Зицерман, Л.В. Чиркова, Т.Н. Георгиевская, В.Н. Дятлова.
2. Утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 15.04.74 N 887.
3. Взамен ГОСТ 5550-60.
4. Ссылочные нормативно-технические документы

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 19092-92	1.1
ГОСТ 20239-74	3.1
ГОСТ 26312.1-84	2.1, 3.1
ГОСТ 26312.2-84 - ГОСТ 26312.4-84	3.1
ГОСТ 26312.7-88	3.1
ГОСТ 26791-89	4.1
ГОСТ 26927-86	3.4
ГОСТ 26930-86 - ГОСТ 26934-86	3.4
ГОСТ 26971-86	3.2
ГОСТ 26972-86	3.3
ТУ 23.2.2068-89	1.2

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

6. Переиздание (январь 1995 г.) с Изменениями N 1, 2, 3, 4, утвержденными в январе 1985 г., декабре 1986 г., феврале 1987 г., январе 1991 г. (ИУС 4-86, 3-87, 5-87, 5-91).

Настоящий стандарт распространяется на гречневую крупу, получаемую из пропаренного или непропаренного зерна гречихи путем отделения ядра от плодовых оболочек.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Гречневая крупа должна вырабатываться из гречихи по [ГОСТ 19092-92](#).

Гречневую крупу-ядрицу быстрорастваривающуюся первого сорта, используемую для производства детского питания, вырабатывают из гречихи по [ГОСТ 19092-92](#), выращенной на полях без применения пестицидов.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

1.2. В зависимости от способа обработки и качества гречневую крупу подразделяют на виды и сорта, указанные в табл. 1.

Таблица 1

Виды крупы	Сорта	Способ обработки	Характеристика
Ядрица	Первый Второй Третий	Вырабатывается из непропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 x 20 мм
Продел	На сорта не подразделяется	То же	Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 x 20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки N 08
Ядрица быстро-разваривающаяся	Первый Второй Третий	Вырабатывается из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 x 20 мм
Продел быстро-разваривающийся	На сорта не подразделяется	То же	Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 x 20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки N 08

Примечание. Номер сита с продолговатыми отверстиями установлен по ТУ 23.2.2068-89; сита из проволочной сетки - по нормативной документации.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 3).

1.3. Гречневая крупа должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	ядрицы и ядрицы быстрораствариваемой			продела и продела быстрораствариваемого
	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт	
1. Цвет	Кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстрораствариваемой крупы - коричневый разных оттенков			
2. Запах	Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, незатхлый, неплесневый			
3. Вкус	Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, негорький			
4. Влажность, %, не более:				
а) для текущего потребления	14,0			
б) для длительного хранения и досрочного завоза	13,0			
5. Доброкачественное ядро, %, не менее	99,2	98,4	97,5	98,3
в том числе:				
колотые ядра, не более	3,0	4,0	5,0	-
зерна пшеницы, не более	-	-	2,0	-
6. Нешелушенные зерна, %, не более	0,3	0,4	0,7	-
7. Сорная примесь, %, не более:	0,4	0,5	0,6	0,7
в том числе:				
минеральная, не более	0,05			
органическая, не более	-	-	-	0,2
в том числе мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более	не допускаются	не допускаются	не допускаются	не допускаются
8. Мучка, %, не более	-	-	-	0,5
9. Испорченные ядра, %, не более	0,2	0,4	1,2	0,5
10. Развариваемость, мин (для крупы быстрораствариваемой)	15			
11. Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается			
12. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более	3			

Примечания.

1. Допускается влажность крупы, полученной из непропаренного зерна гречихи:
 - а) для текущего потребления - не более 15%;
 - б) для длительного хранения и досрочного завоза - не более 14%.
2. Развариваемость гречневой крупы определяется периодически, но не реже 1 раза в месяц.
3. 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.

1.3а. Остаточное количество пестицидов в гречневой крупе не должно превышать максимально допустимого уровня, утвержденного Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.3б. Ядрица быстрорастворимая первого сорта, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2а.

Таблица 2а

Наименование показателя	Норма
Мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более	Не допускаются
Испорченные ядра, %, не более	То же
Кислотность, град, не более	4,5
	4
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г, не более	1,0 x 10 ⁴
	2
Плесневые грибы, клеток в 1 г, не более	2,0 x 10 ⁴
Бактерии группы кишечной палочки, в 1 г	Не допускаются

По остальным показателям качества ядрица быстрорастворимая, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2, для ядрицы быстрорастворимой первого сорта.

(Введен дополнительно, Изм. N 2).

1.3в. 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.

(Измененная редакция, Изм. N 4).

1.4. Характеристика примесей, нормируемых в гречневой крупе всех видов, указана в табл. 3.

Таблица 3

Наименование примеси	Характеристика
1. Сорная примесь:	
а) органическая примесь	Плодовые оболочки, остатки стеблей, мертвые вредители хлебных запасов (жуки)
б) минеральная примесь	Песок, галька, частицы земли, наждак, руды и шлака
в) сорные семена	Семена всех дикорастущих растений, в том числе татарской гречихи
г) зерна культурных растений	Зерна пшеницы, ржи, овса и других культур, а также плоские зерна гречихи и сильно недоразвитые, светлоокрашенные зерна гречихи с минимальным содержанием ядра-рудяк
2. Испорченные ядра гречихи	Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся – все с явно испорченным эндоспермом
3. Нешелушенные зерна	Зерна гречихи, не освобожденные от плодовых оболочек
4. Колотые ядра	Расколотые ядра гречихи, проходящие через сито из решетчатого полотна с

5. Мучка

продолговатыми отверстиями 1,6 x 20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки N 08, при наличии их:
в ядрице и ядрице быстрорастваривающейся первого сорта более 3%;
в ядрице и ядрице быстрорастваривающейся второго сорта более 4%;
в ядрице и ядрице быстрорастваривающейся третьего сорта более 5%
Мелкие частицы ядра гречихи, проходящие через сито из проволочной сетки N 08

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки - по [ГОСТ 26312.1-84](#).

2.2. Партии ядрицы быстрорастваривающейся, используемой для производства детского питания, принимают и размещают отдельно.

(Введен дополнительно, Изм. N 2).

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

2.4. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

2.3, 2.4 (Измененная редакция, Изм. N 4).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и методы испытаний - по [ГОСТ 26312.1-84](#) - [ГОСТ 26312.4-84](#), [ГОСТ 26312.7-88](#), [ГОСТ 20239-74](#).

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3.2. Определение кислотности - по [ГОСТ 26971-86](#).

3.3. Определение микробиологических показателей - по [ГОСТ 26972-86](#).

(Измененная редакция, Изм. N 2).

3.4. Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927-86](#), [ГОСТ 26930-86](#) - [ГОСТ 26934-86](#), микотоксинов и пестицидов - по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. N 4).

3.5 - 3.9. (Исключены, Изм. N 4).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение - по [ГОСТ 26791-89](#).

4.2. Партии крупы, выработанные из гречихи, выращенной на полях без применения пестицидов, и предназначенные для выработки детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно.

Разд. 4. (Измененная редакция, Изм. N 4).