

ГОСТ 28672—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯЧМЕНЬ

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ И ПОСТАВКАХ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯЧМЕНЬ

Требования при заготовках и поставках

Barley.
Requirements for state purchases
and deliveries

ГОСТ
28672—90

МКС 65.120
67.060
ОКП 97 1972

Дата введения 01.07.91¹⁾

Настоящий стандарт распространяется на зерно ячменя, заготавливаемое государственной заготовительной системой и поставляемое на продовольственные и кормовые цели.

Стандарт не распространяется на пивоваренный ячмень.

Термины, применяемые в стандарте, и их определения — по ГОСТ 27186.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми проводят расчет за заготавливаемый ячмень, указаны в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	14,5
Натура, т/л: для Молдовы, Украинской ССР (кроме Крымской обл.)	630
для Азербайджанской, Армянской, Грузинской ССР, РСФСР (Дагестанской, Кабардино-Балкарской, Калмыцкой, Северо-Осетинской, Чечено-Ингушской АССР; Краснодарского и Ставропольского краев; Ростовской обл.), Украинской ССР (Крымская обл.)	610
для Киргизской ССР, РСФСР (Белгородской, Воронежской, Курской, Липецкой, Пензенской, Тамбовской обл.), Таджикской, Туркменской ССР для Казахской ССР (Джамбулской, Кызыл-Ординской, Мангышлакской, Талды-Курганской, Уральской, Чимкентской обл.), РСФСР (Астраханской, Волгоградской, Куйбышевской, Оренбургской, Саратовской обл.), Узбекской ССР	600
для Казахской ССР (Восточно-Казахстанской, Джезказганской, Карагандинской, Кокчетавской, Кустанайской, Павлодарской, Северо-Казахстанской, Семипалатинской, Тургайской, Целиноградской обл.), РСФСР (Башкирской, Бурятской, Татарской, Тувинской, Якутской АССР; Алтайского, Красноярского, Приморского и Хабаровского краев; Амурской, Иркутской, Камчатской, Кемеровской, Курганской, Магаданской, Новосибирской, Омской, Пермской, Сахалинской, Свердловской, Томской, Тюменской, Ульяновской, Челябинской, Читинской обл.)	590
для всех остальных республик, краев и областей	580
Сорная примесь, %	570
Зерновая примесь, %	2,0
Зараженность вредителями	2,0
	Не допускается

¹⁾ Только для Российской Федерации дата введения в действие стандарта — 01.06.97 (Постановление Госстандарта России от 21.06.95 № 319).

Издание официальное

Перепечатка воспрещена
© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

1.2. Ограничительные нормы для заготовительного ячменя, который в зависимости от качества подразделяют на два класса, указаны в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для класса	
	1-го	2-го
Цвет	Желтый с разными оттенками	Свойственный здоровому зерну. Допускается потемневший
Влажность, %, не более*	19,0	19,0
Натура, г/л, не менее	630	Не ограничивается
Сорная примесь, %, не более*	4,0	8,0
в том числе:		
галька	1,0	1,0
испорченные зерна ячменя и других культурных растений	0,2	В пределах нормы общего содержания сорной примеси
овсюг	1,0	То же
вредная примесь	0,5	1,0
в том числе:		
спорынья и головня	0,1	0,5
горчак ползучий, софора лисохвостная, термосис ланцетный (по совокупности)	0,1	0,1
вязель разноцветный	0,1	0,1
гелиотроп опушенноплодный	0,1	0,1
триходесма седая		Не допускается
фузариозные зерна	1,0	1,0
Зерновая примесь, %, не более	9,0	15,0
в том числе:		
зерна ячменя, отнесенные к зерновой примеси	4,0	В пределах нормы общего содержания зерновой примеси
проросшие	2,0	5,0
зерна и семена других культурных растений, отнесенные к зерновой примеси	5,0	В пределах нормы общего содержания зерновой примеси
в том числе зерна ржи и овса	0,5	То же
Мелкие зерна, %, не более	5,0	Не ограничиваются
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени	

* По согласованию заготовительной организации и поставщика допускаются влажность зерна и содержание сорной примеси в заготавливаемом ячмене более ограничительных норм при наличии возможности доведения такого зерна до кондиций, обеспечивающих его сохранность.

1.3. Класс заготавливаемого ячменя определяют по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, установленного в табл. 2.

1.4. Заготавливаемый ячмень 1-го класса предназначен для использования на продовольственные цели, а 2-го класса — для выработки солода в спиртовом производстве, комбикормов и на кормовые цели.

1.5. К 1-му классу заготавливаемого ячменя и поставляемому на продовольственные цели относят зерно наиболее ценных по качеству сортов. Перечень наиболее ценных по качеству сортов ячменя утверждает Госкомиссия Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам.

1.6. Ограничительные нормы для поставляемого ячменя указаны в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для поставляемого ячменя		
	на продовольственные цели	для выработки солода в спиртовом производстве	на кормовые цели и для выработки комбикормов
Цвет	Желтый с разными оттенками		
Влажность, %, не более	14,5	15,5	15,5
Натура, г/л, не менее	630	570	Не ограничивается
Сорная примесь, %, не более	2,0	2,0	5,0
в том числе:			
минеральная примесь	0,2	0,2	1,0
в числе минеральной примеси:			
галька	0,1	0,1	—
шлак, руда	0,05	0,05	—
испорченные зерна	0,2	—	—
овсюг	1,0	—	—
куколь	0,3	0,3	0,5
вредная примесь	0,2	0,2	0,2
в том числе:			
спорынья и головня	0,1	—	0,1
горчак ползучий, вязель разноцветный, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий, софора лисохвостная (по совокупности)	0,05	—	—
горчак ползучий и вязель разноцветный	—	—	0,04
гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	Не допускаются		
фузариозные зерна, %, не более	1,0	1,0	1,0
Зерновая примесь, %, не более	7,0	3,0	15,0
в том числе:			
зерна ячменя, отнесенные к зерновой примеси	2,0	—	—
проросшие	2,0	—	—
зерна и семена других культурных растений, отнесенные к зерновой примеси	5,0	—	—
в том числе зерна ржи и овса	0,5	—	—
Мелкие зерна, %, не более	5,0	5,0	Не ограничиваются
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени		
Способность прорастания, %, не менее	—	92,0	—

1.7. Заготавливаемый и поставляемый ячмень должен быть в здоровом негреющемся состоянии, иметь свойства здорового зерна нормальные цвет и запах (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего запахов).

Потемневшим считают ячмень, потерявший свой естественный цвет или имеющий потемневшие концы.

1.8. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в ячмене не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР № 5061—89 от 01.08.89.

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

1.9. Требования к качеству экспортируемого ячменя устанавливаются в договоре (контракте) между поставщиком и внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

По требованию Госкомиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам нормы и показатели качества импортируемого ячменя допускается изменять в договоре (контракте) внешнеэкономической организации.

1.10. Основное зерно, сорная и зерновая примеси

1.10.1. К основному зерну относят:

целые и поврежденные зерна ячменя, не отнесенные по характеру их повреждений к сорной и зерновой примесям;

мелкие зерна ячменя, проходящие через сито с продолговатыми отверстиями размером $2,2 \times 20,0$ мм;

в заготавливаемом ячмене 2-го класса и в поставляемом для выработки солода в спиртовом производстве, комбикормов и на кормовые цели — зерна и семена других культурных растений, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной и зерновой примесям, а также 50 % массы битых и изъеденных зерен ячменя, не отнесенных по характеру их повреждений к сорной примеси (остальные 50 % массы битых и изъеденных зерен относят к зерновой примеси).

1.10.2. К сорной примеси относят:

весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм;

в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,5 мм:

минеральную примесь — гальку, комочки земли, руду, шлак и т. п.;

органическую примесь — части стеблей, колоса, листьев, ости, пленки и т. п.;

семена дикорастущих растений;

испорченные зерна ячменя — целые и битые с явно испорченным эндоспермом от коричневого до черного цвета, а также со светлым, но рыхлым эндоспермом, легко разрушающимся при надавливании;

зерна ячменя с полностью выеденным эндоспермом;

вредную примесь — спорыню, головню, пораженные нематодой зерна, плевел опьяняющий, горчак ползучий, софору лисохвостную, термопсис ланцетный, вязель разноцветный, гелиотроп опушенноплодный, триходесму седую;

фузариозные зерна;

зерна и семена других культурных растений, отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси.

1.10.3. К зерновой примеси относят в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,5 мм зерна ячменя:

давленные;

щуплые;

недозревшие — зеленые, при надавливании деформирующиеся;

проросшие — с вышедшим наружу корешком или ростком;

поврежденные — зерна с измененным цветом эндосперма от кремового до светло-коричневого цвета;

в заготавливаемом ячмене 1-го класса и в поставляемом для выработки крупы — зерна и семена других культурных растений, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси, а также все битые и изъеденные зерна ячменя, не отнесенные по характеру их повреждений к сорной примеси;

в заготавливаемом ячмене 2-го класса и в поставляемом для выработки солода в спиртовом производстве, комбикормов и на кормовые цели — зерна и семена других культурных растений, отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к зерновой примеси, а также 50 % массы битых и изъеденных зерен ячменя, не отнесенных по характеру их повреждений к сорной примеси (остальные 50 % массы битых и изъеденных зерен ячменя относят к основному зерну).

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3*.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50436—92 (ИСО 950—79).

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

2.2. Ячмень, содержащий примесь зерен и семян других культурных растений более 15 % массы зерна вместе с примесями, принимают как смесь ячменя с другими культурами с указанием ее состава в процентах.

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

2.4. Ячмень, потерявший естественный цвет или имеющий потемневшие концы, принимается 2-м классом с отметкой «потемневший».

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 13586.3.

3.2. Определение влажности — по ГОСТ 13586.5.

3.3. Определение сорной и зерновой примесей, мелких зерен — по ГОСТ 30483.

3.4. Определение запаха и цвета — по ГОСТ 10967.

3.5. Определение природы — по ГОСТ 10840.

3.6. Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 30483.

3.7. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

3.8. Определение способности прорастания — по ГОСТ 10968.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Ячмень размещают, транспортируют и хранят отдельно по классам в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

4.2. При размещении, транспортировании и хранении ячменя учитывают состояния, указанные в табл. 4.

Таблица 4

Состояние ячменя	Норма, %	
По влажности		
Сухое	Не более 14,5	
Средней сухости	14,6—15,5	
Влажное	15,6—17,0	
Сырое	17,1 и более	
По засоренности		
Чистое Средней чистоты Сорное	Сорная примесь	Зерновая примесь
	Не более 2,0	Не более 2,0
	2,1—4,0	2,1—5,0
	4,1 и более	5,1 и более

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением «Зернопродукт»

РАЗРАБОТЧИКИ

Г. С. Зелинский, К. А. Чурусов, С. Ф. Буйнова, Г. С. Щербакова, Л. В. Алексеева, А. Н. Зенкова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 28.09.90 № 2583

3. ВЗАМЕН ГОСТ 16470—84, ГОСТ 6378—84, ГОСТ 7510—82, ГОСТ 25344—82, ГОСТ 25345—82

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10840—64	3.5
ГОСТ 10967—90	3.4
ГОСТ 10968—88	3.8
ГОСТ 13586.3—83	2.1, 3.1
ГОСТ 13586.5—93	3.2
ГОСТ 26927—86	3.7
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.7
ГОСТ 27186—86	Вводная часть
ГОСТ 30483—97	3.3, 3.6

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 9—95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2010 г.