

**Изменение № 2 ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия**  
**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.12.86**  
**№ 3768 срок введения установлен**

**с 01.07.87**

Пункт 1.1 дополнить абзацем: «Крупу овсяную недробленную высшего сорта, используемую для производства детского питания, вырабатывают из овса по ГОСТ 6584—73, выращенного на полях без применения пестицидов».

Пункт 1.3. Таблица 2. Графа «Наименование показателей». Пункт 7. Подпункт г. Заменить слово: «цветочных» на «цветковых»;

дополнить подпунктом — д: «д) мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более» и соответствующей ему нормой: 15.

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.3а, 1.3б: «1.3а. Овсяная крупа высшего сорта, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2а.

*(Продолжение см. с. 348)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 3034—75)

Т а б л и ц а 2а

| Наименование показателя  | Норма            |
|--|------------------|
| Вредная примесь, %, не более   | Не допускается   |
| Испорченные ядра, %, не более  | То же            |
| Минеральная примесь, %, не более   | 0,05             |
| Мертвые вредители хлебных запасов, шт. в 1 кг, не более                                | Не допускаются   |
| Кислотность, град, не более  | 6,0              |
| Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г, не более | $2,5 \cdot 10^4$ |
| Плесневые грибы, клеток в 1 г, не более  | $2,0 \cdot 10^2$ |
| Бактерии группы кишечной палочки, в 1 г  | Не допускаются   |

(Продолжение см. с. 349)

По остальным показателям качества овсяная крупа, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2, для овсяной крупы высшего сорта.

1.36. В овсяной крупе, используемой для производства детского питания, содержание тяжелых металлов (медь, свинец, ртуть, кадмий, цинк) не должно превышать предельно допустимых концентраций, а остаточное количество пестицидов (ДДТ и его метаболиты,  $\gamma$  ГХЦГ) — максимально допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 1.4. Таблица 3. Графа «Характеристика примесей». Заменить слово: «цветочные» на «цветковые» (2 раза); исключить слово: «металлотканое» (2 раза); после слов «оболочки сорняков» дополнить словами: «мертвые вредители хлебных запасов (жуки)»; после слов «культурных растений» — «в том числе необработанные зерна пшеницы, полбы, ржи и ячменя»; после слов «2,0 мм» — «по ГОСТ 214—83»;

примечание после слов «овсом» дополнить словами: «и освобожденные от цветковых пленок (ячмень) и частично от плодовых и семенных оболочек».

Разделы 2—4 изложить в новой редакции:

## **«2. Правила приемки**

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26312.1—84.

2.2. Партии овсяной крупы, используемой для производства детского питания, принимают и размещают отдельно.

*(Продолжение см. с. 350)*

### **3. Методы испытаний**

- 3.1. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 26312.1-84 — ГОСТ 26312.4-84, ГОСТ 275—56, ГОСТ 20239—74.
- 3.2. Определение кислотности — по ГОСТ 26971—86.
- 3.3. Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26972—86.
- 3.4. Определение ДДТ и  $\gamma$  ГХЦГ — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.
- 3.5. Определение меди — по ГОСТ 26931—86.
- 3.6. Определение свинца — по ГОСТ 26932—86.
- 3.7. Определение ртути — по ГОСТ 26927—86.
- 3.8. Определение кадмия — по ГОСТ 26933—86.
- 3.9. Определение цинка — по ГОСТ 26934—86.

### **4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение**

- 4.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791—85».

(ИУС № 3 1987 г.)