

# ТОЛОКНО ОВСЯНОЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

## ТОЛОКНО ОВСЯНОЕ

## Технические условия

Oat flour. Specifications

ГОСТ  
2929—75МКС 67.060  
ОКП 92 9434

Дата введения 01.01.77

Настоящий стандарт распространяется на овсяное толокно, предназначенное для пищевых целей.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Толокно овсяное вырабатывают из поставляемого на переработку в крупу овса по ГОСТ 28673.

Овсяное толокно, используемое для детского питания, вырабатывают из поставляемого на переработку в крупу овса 1-го класса по ГОСТ 28673, выращенного на полях без применения пестицидов.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. Обрушенный овес, направляемый на размол, не должен содержать, %, более:

куколя — 0,1;

вредных примесей (головни, спорыньи, софоры лисохвостной, вязеля разноцветного) — 0,05; в том числе софоры лисохвостной и вязеля разноцветного — 0,02.

Овес, направляемый на размол для выработки толокна для детского питания, после обрушивания должен содержать не более 0,1 % куколя. Содержание вредной примеси не допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Овсяное толокно должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Цвет	От светло-кремового до кремового, однородный
2. Запах	Свойственный толокну без плесневого, затхлого и других посторонних запахов
3. Вкус	Свойственный толокну без горького, кислого и других посторонних привкусов
4. Влажность, %, не более	10,0
5. Зольность (в пересчете на сухое вещество), %, не более	2
6. Крупность, %	
остаток на сите по ГОСТ 4403, не более:	
из шелковой ткани № 27, или	
из полиамидной ткани № 27 ПА—120	2
проход через сито по ГОСТ 4403, не менее:	
из шелковой ткани № 38, или	
из полиамидной ткани № 41/43 ПА	60,0

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



© Издательство стандартов, 1975  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Наименование показателя	Характеристика и норма
7. Минеральная примесь	При разжевывании не должно ощущаться хруста
8. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг толокна: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	
размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	
9. Зараженность вредителями	3 Не допускается Не допускается

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).**

1.4. Овсяное толокно, используемое для детского питания, должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

По остальным показателям качества овсяное толокно, используемое для детского питания, должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в п. 1.3, для толокна общего назначения.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Мертвые вредители хлебных запасов (жуки), шт. в 1 кг, не более	Не допускаются
Кислотность, град, не более	10,0
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клеток в 1 г, не более	$1,0 \cdot 10^4$
Плесневые грибы, клеток в 1 г, не более	$1,0 \cdot 10^3$
Бактерии группы кишечной палочки, в 1 г	Не допускаются

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в овсяном толокне не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов\* Минздрава СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).****2. ПРИЕМКА**

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 27668.

2.2. Партии овсяного толокна, используемого для детского питания, принимают и размещают отдельно.

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

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

**3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА**

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 27668.

3.2. Определение цвета, запаха, вкуса и хруста — по ГОСТ 27558.

3.3. Определение влажности — по ГОСТ 9404.

3.4. Определение зольности — по ГОСТ 27494.

3.5. Определение крупности — по ГОСТ 27560.

3.6. Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

3.7. Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 27559.

3.8. Определение кислотности — по ГОСТ 26971.

3.9. Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26972.

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

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

Разд. 2, 3. (Измененная редакция, Изм. № 3).

#### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791\*.  
(Измененная редакция, Изм. № 2).

Разд. 5. (Исключен, Изм. № 1).

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074—2003.

### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским институтом зерна

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.09.75 № 2456

Изменение № 4 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол №12 от 21.11.97)

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России

3. ВЗАМЕН ГОСТ 2929—45

#### 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 4403—91	1.3	ГОСТ 26972—86	3.9
ГОСТ 9404—88	3.3	ГОСТ 27494—87	3.4
ГОСТ 20239—74	3.6	ГОСТ 27558—87	3.2
ГОСТ 26791—89	4.1	ГОСТ 27559—87	3.7
ГОСТ 26927—86	3.10	ГОСТ 27560—87	3.5
ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86	3.10	ГОСТ 27668—88	2.1, 3.1
ГОСТ 26971—86	3.8	ГОСТ 28673—90	1.1

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 29.12.91 № 2398

6. ИЗДАНИЕ (февраль 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в августе 1982 г., декабре 1986 г., январе 1991 г., мае 1998 г. (ИУС 11—82, 3—87, 5—91, 9—98)