

ГОСТ 21149—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Госстандартом России

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21 октября 1993 г.

За принятие проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|--------------------------|---|
| Республика Беларусь | Госстандарт Беларуси |
| Киргизская Республика | Киргизстандарт |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикгосстандарт |
| Туркменистан | Главная государственная инспекция Туркменистана |
| Украина | Госстандарт Украины |

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 2 июня 1994 г. № 160 межгосударственный стандарт ГОСТ 21149—93 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1995 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 21149—75, кроме упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2010 г.

© Издательство стандартов, 1993
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | | |
|-----------------------------------|------------|-------------|----|---|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Армения | AM | Минэкономразвития Республики Армения |

(ИУС № 6 2019 г.)

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ

Технические условия

Oat flakes. Specifications

ГОСТ
21149—93МКС 67.060
ОКП 92 9432

Дата введения 1995—01—01

Настоящий стандарт распространяется на овсяные хлопья, предназначенные для пищевых целей.

Обязательные требования к овсяным хлопьям, направленные на обеспечение их безопасности для жизни, здоровья населения и охраны окружающей среды, изложены в таблице 1 (подпунктах б, 7а, 7в, 9, 10, 11), пункте 1.7.

1 Технические требования

1.1. Овсяные хлопья должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

1.2. В зависимости от способа обработки сырья овсяные хлопья подразделяют на три вида: «Геркулес», лепестковые и «Экстра».

1.3. Овсяные хлопья «Геркулес» и лепестковые вырабатывают из овсяной крупы высшего сорта по ГОСТ 3034.

1.4. Для выработки овсяных хлопьев «Экстра» используют овес 1-го класса по ГОСТ 28673. В зависимости от времени варки овсяные хлопья «Экстра» вырабатывают трех номеров:

№ 1 — из целой овсяной крупы;

№ 2 — мелкие из резаной крупы;

№ 3 — быстрорастворимые из резаной крупы.

1.5. Овсяные хлопья должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма для хлопьев вида | | | | |
|---|--|------|------|------------|-------------|
| | «Экстра» | | | «Геркулес» | Лепестковые |
| | № 1 | № 2 | № 3 | | |
| 1. Цвет | Белый с оттенками от кремового до желтоватого | | | | |
| 2. Запах | Свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов | | | | |
| 3. Вкус | Свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов | | | | |
| 4. Влажность, %, не более | 12,5 | 12,0 | 12,0 | 12,0 | 12,0 |
| 5. Зольность (в пересчете на сухое вещество), %, не более | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 1,9 |
| 6. Кислотность в градусах, не более | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 |

Окончание таблицы 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма для хлопьев вида | | | | |
|--|---|------|------|------------|-------------|
| | «Экстра» | | | «Геркулес» | Лепестковые |
| | № 1 | № 2 | № 3 | | |
| 7. Сорная примесь, %, не более в числе сорной примеси: | 0,30 | 0,30 | 0,30 | 0,35 | 0,25 |
| а) минеральной примеси, не более | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 0,03 |
| б) цветковых пленок (свободных и полученных в результате отделения от ядра) | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| в) вредной примеси и куколя, не более | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| в числе вредной примеси: софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, не более | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |
| 8. Развариваемость, мин | 15 | 10 | 5 | 20 | 10 |
| 9. Зараженность вредителями | Не допускается | | | | |
| 10. Загрязненность вредителями | То же | | | | |
| 11. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг | 3 | | | | |
| размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений | Не допускается | | | | |
| Примечания: | | | | | |
| 1. Показатели зольности и развариваемости являются гарантийными и определяются периодически, но не реже одного раза в полугодие. | | | | | |
| 2. Для определения содержания цветковых пленок необрушенные целые и плющенные зерна должны обязательно освобождаться от оболочек. | | | | | |

1.6 Характеристика примесей в овсяных хлопьях указана в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование примеси | Характеристика примеси |
|---|--|
| 1. Минеральная примесь | Песок, галька, частицы земли, руды, наждака и шлака |
| 2. Органическая примесь | Цветковые пленки, частицы стеблей |
| 3. Семена растений | Семена всех дикорастущих и культурных растений целые и плющенные |
| 4. Испорченные хлопья | Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся — все с явно измененным цветом |
| 5. Вредная примесь | Головня, спорынья, софора лисохвостная, вязель разноцветный |
| Примечание. Обработанные сплюснутые зерна пшеницы, полбы и ржи в числе примесей не учитываются. Сплюснутые обрушенные зерна ячменя свыше 1 % относят к сорной примеси. Обработанными зернами пшеницы, полбы, ржи и ячменя считают зерна этих культур, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой — овсом и освобожденные от цветковых пленок (ячмень) и частично от плодовых и семенных оболочек. | |

1.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в овсяных хлопьях 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 СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2 Приемка

2.1. Правила приемки по ГОСТ 26312.1.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

3 Методы испытаний

3.1 Отбор проб — по ГОСТ 26312.1.

3.2 Определение цвета, запаха, вкуса и развариваемости овсяных хлопьев — по ГОСТ 26312.2.

3.3 Определение зараженности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 26312.3.

3.4 Определение примесей — по ГОСТ 26312.4.

3.5 Определение зольности — по ГОСТ 26312.5.

3.6 Определение кислотности — по ГОСТ 26312.6.

3.7 Определение влажности — по ГОСТ 26312.7.

3.8 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

3.9 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

4 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

4.1 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение овсяных хлопьев — по ГОСТ 26791.*

4.2. Упаковывание овсяных хлопьев «Экстра» на предприятиях, оснащенных импортным оборудованием, осуществляется в пачки из коробочного картона (по ГОСТ 7933) толщиной 0,45—0,60 мм, размерами 150 × 85 × 220 мм, без внутреннего пакета массой нетто 0,650—1,000 кг.

Допускаемые отклонения массы нетто отдельных упаковочных единиц не должны превышать ± 2,0 %.

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|
| ГОСТ 3034—75 | 1.3 |
| ГОСТ 7933—89 | 4.2 |
| ГОСТ 20239—74 | 3.8 |
| ГОСТ 26312.1—84 | 2.1, 3.1 |
| ГОСТ 26312.2—84 | 3.2 |
| ГОСТ 26312.3—84 | 3.3 |
| ГОСТ 26312.4—84 | 3.4 |
| ГОСТ 26312.5—84 | 3.5 |
| ГОСТ 26312.6—84 | 3.6 |
| ГОСТ 26312.7—88 | 3.7 |
| ГОСТ 26791—89 | 4.1 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.9 |
| ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86 | 3.9 |
| ГОСТ 28673—90 | 1.4 |