МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ

(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION

(ISC)

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ**

ГОСТ

9353—

2016

**СТАНДАРТ**

ПШЕНИЦА

Технические условия

Издание официальное

Москва

Стандартинформ

2016

<https://agro.ru/standards>

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стан­дартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосудар­ственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, при­нятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1. РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссий­ский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» (ФГБНУ «ВНИИЗ»)
2. ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации
3. ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (от 27 июля 2016 г. № 89-П)

За принятие проголосовали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Краткое наименование страны по МК(ИС0 3166) 004—97 | Код страны по MK (ИС0 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |

1. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 сентя­бря 2016 г. № 1133-ст. межгосударственный стандарт ГОСТ 9353—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.
2. ВЗАМЕН ГОСТ 9353—90

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информаци­онном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или от­мены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведом­ление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на офи­циальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2016

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

Содержание

1. [Область применения 1](#bookmark7)
2. [Нормативные ссылки 1](#bookmark8)
3. [Термины и определения 2](#bookmark9)
4. [Типы и подтипы 3](#bookmark10)
5. [Технические требования 4](#bookmark11)
6. [Требования безопасности 7](#bookmark16)
7. [Правила приемки 7](#bookmark17)
8. [Методы контроля 7](#bookmark18)
9. [Транспортирование и хранение 8](#bookmark19)

Библиография 10

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

ПШЕНИЦА

Технические условия

Wheat.

Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зерно мягкой (Triticum aestivum L.) и твердой (Triticum durum Desf.) пшеницы.

1. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие тре­бования

ГОСТ 12.1.005—88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.2.003—91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009—83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объ­ектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021—75 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 10840—64 Зерно. Методы определения натуры

ГОСТ 10846—91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка ГОСТ 10940—64 Зерно. Методы определения типового состава ГОСТ 10967—90 Зерно. Методы определения запаха и цвета ГОСТ 10987—76 Зерно. Методы определения стекловидности

ГОСТ 13496.20—2014 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных коли­честв пестицидов

ГОСТ 13586.1—2014 Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице ГОСТ 13586.3—2015 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 13586.4—83 Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями ГОСТ 13586.5—2015 Зерно. Метод определения влажности ГОСТ 13586.6—93 Зерно. Методы определения зараженности вредителями ГОСТ ИСО 21569—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически мо­дифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически мо­дифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на ну­клеиновой кислоте

Издание официальное

ГОСТ ИСО 21571—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически мо­дифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия ГОСТ 27186—86 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения ГОСТ 27676—88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения ГОСТ 28001—88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона Ф-2 и охратоксина А

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсич­ных элементов

ГОСТ 30483—97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зер­новой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлаток- синов В1 и М1

ГОСТ 31481—2012 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных коли­честв хпорорганических пестицидов

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперо- метрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31646—2012 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен ГОСТ 31650—2012 Средства лекарственные для животных, корма и кормовые добавки. Опреде­ление массовой доли ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 31653—2012 Корма. Метод иммуноферментного определения микотоксинов ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Под­готовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31691—2012 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31748—2012 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137 ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90 ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32587—2013 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 15891—2013 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольствен­ном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указате­лю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом, следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

1. Термины и определения

**В** настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186 и [1].

1. Типы и подтипы
	1. Пшеницу подразделяют на типы по устойчивым природным признакам, связанным с ее тех­нологическими, пищевыми и товарными свойствами, и подтипы — по изменяющимся природным при­знакам (стекловидности и цвету), указанным в таблице 1.
	2. Пшеницу, содержащую примесь зерен пшеницы других типов более норм, установленных в таблице 1, определяют, как «смесь типов» с указанием состава в процентах.
	3. Пшеницу всех типов и подтипов, соответствующую требованиям данного подтипа по стекло­видности, но не отвечающую требованиям по его цвету, относят к тому подтипу, которому она отвечает по стекловидности.
	4. Пшеницу, потерявшую в результате неблагоприятных условий созревания, уборки или хра­нения свой естественный цвет, определяют как «потемневшая» (при наличии темных оттенков) или «обесцвеченная» с указанием номера типа и подтипа.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Содержание зерен |  |  |  |
|  | пшеницы других |  | Характеристика подтипа |
| Номер и наимено- | типов, | %, не более | Номер |  |  |
| вэниб типа |  |  | подтипа | Цвет | Общая стекло- |
|  |  |  |  | видность, % |
| I — мягкая яровая | 10 | 5 твердой | 1 | Темно-красный. Допускается наличие | Не менее 75 |
| краснозерная |  |  |  | желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета |  |
|  |  |  | 2 | Красный. Допускается наличие жел­тых, желтобоких, обесцвеченных и | Не менее 60 |
|  |  |  |  | потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета |  |
|  |  |  | 3 | Светло-красный или желто-крас­ный. Допускается наличие желтых обесцвеченных и потемневших зе­рен в количестве, не нарушающем основного цвета | Не менее 40 |
|  |  |  | 4 | Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии жел­тый оттенок | Менее 40 |
| II —твердая яровая | 15 | 10 белозер- | 1 | Темно-янтарный. Допускается на- | Не менее 70 |
|  |  | ной |  | личие обесцвеченных и мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного цвета |  |
|  |  |  | 2 | Светло-янтарный. Допускается на­личие обесцвеченных и мучнистых | Не ограничивается |
|  |  |  |  | зерен в количестве, не нарушающем основного цвета |  |
| III — мягкая яровая | 10 | - | 1 | - | Не менее 60 |
| белозерная |  |  | 2 | - | Менее 60 |
| IV — мягкая озимая | 10 | 5 твердой | 1 | Темно-красный. Допускается наличие | Не менее 75 |
| краснозерная |  |  |  | желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета. |  |
|  |  |  | 2 | Красный. Допускается наличие жел­тых желтобоких, обесцвеченных и | Не менее 60 |
|  |  |  |  | потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета |  |

Окончание таблицы 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер и наимено­вание типа | Содержание зерен пшеницы других типов, %, не более | Номер | Характеристика подтипа |
| всего | в том числе | подтипа | Цвет | Общая стекло- видность, % |
| IV — мягкая озимая | 10 | 5 твердой | 3 | Светло-красный или желто-крас- | Не менее 40 |
| краснозерная V - мягкая озимая | 10 |  | 4 | ный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и по­темневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета. Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии жел­тый оттенок. | Менее 40 Не ограничивается |
| белозернаяVI —твердая озимая | 15 | \_ | \_ | \_ | Не ограничивается |

1. Технические требования

5.1 Пшеницу в зависимости от качества зерна подразделяют на классы в соответствии с требова­ниями, указанными:

* в таблице 2 — для мягкой пшеницы,
* таблице 3 — для твердой пшеницы.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и ограничительная норма для мягкой пшеницы класса |
| 1-го | 2-го | 3-го | 4-го | 5-го |
| Тип, подтип | I и IV типы, 1-2 подтипы; III тип, 1 подтип и V тип. | I, III, IV типы, 1-3 подтипы и V тип. | I, III, IV типы, все подтипы; V тип и смесь типов |
| Состояние | В здоровом, негреющемся состоянии |
| Цвет | Свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа |
| Допускается первая степень обесцвеченности | Допускается первая и вто­рая степени обесцвечен­ности | Допускается любая сте­пень обесцве­ченности | Допускается любая сте­пень обесц­веченности и потемневшая |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневого, солодового, затхло­го и других посторонних запахов |
| Массовая доля белка, в пере­счете на сухое вещество,%, не менее \* | 14,5 | 13,5 | 12,0 | 10,0 | Не ограничи­вается |
| Количество клейковины, %, не менее | 32,0 | 28,0 | 23,0 | 18,0 | Не ограничи­вается |
| Качество клейковины, не ниже: группы, ед. ИДК | I43—77 | II18—102 | Не ограничи­вается |
| Число падения, с, не менее | 200 | 150 | 80 | Не ограничи­вается |
| Стекловидность, %, не менее | 60 | 40 | Не ограничивается |
| Натура, г/л, не менее | 750 | 730 | 710 | Не ограничи­вается |

Окончание таблицы 2

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и ограничительная норма для мягкой пшеницы класса |
| 1-го 2-го | 3-го 4-го | 5-го |
| Влажность, %,не более | 14,0 |
| Сорная примесь, %, не более: | 2,0 | 5,0 |
| в том числе: |  |
| минеральная примесь | 0,3 | 1,0 |
| в числе минеральной примеси: галька | 0,1 |
| испорченные зерна\*\* | 1,0 |
| куколь | 0,5 |
| трудноотделимая примесь (ов­сюг, татарская гречиха) | 2,0 | В пределах ограничительной нормы общего содержания сорной примеси |
| Зерновая примесь, %, не более | 5,0 | 15,0 |

‘Содержание белка определяют по требованию покупателя;

\*\* При переработке в макаронную муку или манную крупу — не более 0,2 %.

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и ограничительная норма для твердой пшеницы класса |
| 1-го | 2-го | 3-го | 4-го | 5-го |
| Тип, подтип | II тип, 1-й и 2-й подтипы; VI тип |
|  | Допускается смесь типов |
| Зерна пшеницы других типов, %, не более | 10,0 | 15,0 | Не ограничи­вается |
| в том числе белозерной пше­ницы | 2 | 4 | 8 | 10 |
| Состояние | В здоровом, негреющемся состоянии |
| Цвет | Свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа |
| Допускается первая степень обесцвеченности | Допускается первая и вто­рая степени обесцвечен­ности | Допускается любая сте­пень обесцве­ченности | Допускается любая сте­пень обесц­веченности и потемневшая |
| Запах | Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов |
| Массовая доля белка, % на сухое вещество, не менее\* | 13,5 | 12,5 | 11,5 | 10,0 | Не ограничи­вается |
| Количество клейковины, %, не менее | 28,0 | 25,0 | 22,0 | 18,0 | Не ограничи­вается |
| Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК | 18—102 | Не ограничи­вается |
| Число падения, с, не менее | 200 | 200 | 150 | 80 | Не ограничи­вается |
| Стекловидность, %, не менее | 85 | 85 | 70 | Не ограничивается |
| Натура, г/л, не менее | 770 | 745 | 710 | Не ограничи­вается |
| Влажность, %, не более | 14,0 |

Окончание таблицы 3

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и ограничительная норма для твердой пшеницы класса |
| 1-го 2-го | 3-го 4-го | 5-го |
| Сорная примесь, %, не более | 2,0 | 5,0 |
| в том числе: минеральная примесь, | 0,3 | 1,0 |
| в том числе: |  |
| галька | 0,1 |
| испорченные зерна | 0,2 |
| Зерновая примесь, %, не бо­лее | 5,0 | 15,0 |
| Зерна ржи, ячменя (по сово­купности), относимые к зерно­вой примеси, %, не более | 2,0 | 4,0 | В пределах ограничитель­ной нормы общего содер­жания зерно­вой примеси |

\* Содержание белка определяют по требованию покупателя.

Примечание — Твердую пшеницу, соответствующую требованиям 4-го и 5-го классов по всем показате­лям, кроме количества и качества клейковины, относят к 4-му и 5-му классам с добавлением слова «крупяная».

1. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, бенз(а)пирена, пестицидов, радионуклидов, вредных примесей, генно-модифицированных организмов (далее — ГМО), зараженность вредителями и загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями в зерне пшеницы не должны превышать допу­стимые уровни, установленные в [1], а также в нормативных правовых актах, действующих на террито­рии государства, принявшего стандарт.
2. Состав основного зерна, сорной и зерновой примесей
3. К основному зерну относят:
* целые и поврежденные зерна пшеницы, по характеру их повреждений не относящиеся к сорной

и зерновой примесям;

* 50 % массы битых и изъеденных зерен пшеницы независимо от характера и размера их повреж­дения;
* зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной и зерновой примесям —для пшеницы 5 класса.
1. К сорной примеси относят:
* весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм;
* остаток на сите с отверстиями диаметром 1,0 мм:

а) минеральную примесь — комочки земли, гальку, частицы шлака, руды и т.п.;

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

в) семена всех дикорастущих растений;

г) испорченные зерна пшеницы, ржи, ячменя и полбы с явно испорченным эндоспермом от ко­ричневого до черного цвета;

д) вредную примесь, состав которой установлен в [1];

е) зерна и семена других культурных растений, кроме неиспорченных зерен ржи, ячменя и пол­бы — для пшеницы 1-4 классов.

ж) зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси, а также любые семена масличных культур — для пшеницы 5 класса.

1. К зерновой примеси относят:
* зерна пшеницы:

а) 50 % массы битых и изъеденных зерен независимо от характера и размера их повреждения (остальные 50 % массы таких зерен относят к основному зерну);

б) давленые;

в) щуплые;

г) проросшие — с вышедшим наружу корешком или ростком или с утраченным корешком или ростком, но деформированные с явно измененным цветом оболочки вокруг зародыша;

д) морозобойные;

е) поврежденные — зерна с измененным цветом оболочек и с эндоспермом от кремового до светло-коричневого цвета;

ж) раздутые при сушке;

и) зеленые;

-зерна ржи, ячменя и полбы, целые и поврежденные, не отнесенные по характеру их поврежде­ний к сорной примеси — для пшеницы 1—4 классов;

- зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси —для пшеницы 5 класса.

5.4 Класс пшеницы определяют после ее послеуборочной обработки на технологических линиях очистки и сушки по всем показателям, установленным в таблицах 2 и 3, по наихудшему значению од­ного из показателей.

1. Требования безопасности
	1. Склады и зернохранилища для размещения зерна пшеницы должны быть оснащены венти­ляционными системами по ГОСТ 12.4.021, соответствовать требованиям пожарной безопасности по ГОСТ 12.1.004, иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.
	2. Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.
	3. Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по ГОСТ 12.1.005.
2. Правила приемки
	1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3.
	2. Пшеницу, содержащую примесь зерен других зерновых культур и семян зернобобовых культур более 15 % массы зерна вместе с примесями, оценивают как смесь пшеницы с другими культурами с указанием ее состава в процентах.
	3. Твердую пшеницу 2—4-го классов, содержащую зерна пшеницы другихтипов более 15 %, оце­нивают как мягкую пшеницу 3-го и 4-го классов в зависимости от содержания клейковины.
	4. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, бенз(а)пирена, пестицидов, радио­нуклидов, вредных примесей, зараженности вредителями и загрязненности мертвыми насекомыми- вредителями, ГМО в зерне пшеницы осуществляют в соответствии с порядком, установленным изгото­вителем продукции с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.
	5. В каждой партии зерна определяют состояние зерна, запах, цвет, влажность, содержание сор­ной и зерновой примесей, зараженность вредителями.
	6. Каждая партия зерна пшеницы должна сопровождаться товаросопроводительными докумен­тами в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых документов, действующих на тер­ритории государства, принявшего стандарт.
3. Методы контроля
	1. Отбор проб — по ГОСТ 13586.3.
	2. Определение запаха, цвета и обесцвеченности — по ГОСТ 10967.
	3. Определение влажности — по ГОСТ 13586.5.
	4. Определение массовой доли белка — по ГОСТ 10846.
	5. Определение сорной и зерновой примесей — по ГОСТ 30483.
	6. Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 13586.4, ГОСТ 13586.6.
	7. Определение типового состава — по ГОСТ 10940.
	8. Определение натуры — по ГОСТ 10840.
	9. Определение стекловидности — по ГОСТ 10987.
	10. Определение количества и качества клейковины в пшенице — по ГОСТ 13586.1 или по нор­мативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.
	11. Определение числа падения — по ГОСТ 27676.
	12. Определение фузариозных зерен — по ГОСТ 31646.
	13. Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 31650.
	14. Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707.
	15. Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178.
	16. Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.
	17. Определение пестицидов — по ГОСТ 13496.20, ГОСТ 31481 или по нормативным докумен­там, действующим на территории государства, принявшего стандарт.
	18. Подготовка проб и минерализация для определения содержания

токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

* 1. Определение микотоксинов — по ГОСТ 31653 и
* афлатоксина В1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748;
* дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891;
* Т-2 токсина — по ГОСТ 28001 и по нормативным документам, действующим на территории госу­дарства, принявшего стандарт;
* зеараленона — по ГОСТ 31691;
* охратоксина А — по ГОСТ 32587, ГОСТ 28001 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.
	1. Определение бенз(а)пирена — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.
	2. Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.
	3. Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.
	4. Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО21570, ГОСТ ИСО 21571 или по норма­тивным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.
1. Транспортирование и хранение
	1. Пшеницу размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке, а также правилами перевозок, дей­ствующими на транспорте данного вида.
	2. При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния зерна пшеницы, ука­занные в таблице 4.

Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| Состояние пшеницы | Норма для пшеницы, % |
| яровой | ОЗИМОЙ |
|  | По влажности |
| Сухое | Не более 14,0 | Не более 14,0 |
| Средней сухости | 14,1—15,5 | 14,1—15,5 |
| Влажное | 15,6—17,0 | 15,6—17,0 |
| Сырое | 17,1 и более | 17,1 и более |
|  | По сорной примеси |
| Чистое | Не более 1,0 | Не более 1,0 |
| Средней чистоты | 1,1—3,0 | 1,1—3,0 |
| Сорное | 3,1 и более | 3,1 и более |
|  | По зерновой примеси |
| Чистое | Не более 1,0 | Не более 2,0 |
| Средней чистоты | 1,1—5,0 | 2,1—7,0 |
| Сорное | 5,1 и более | 7,1 и более |

* 1. В процессе хранения проводят систематический контроль за качеством и состоянием зерна пшеницы. Контролируют температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах и другие показатели согласно [2] и другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.
	2. Срок годности продукции устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

1. ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»
2. Инструкция № 9-7—88 по хранению зерна, маслосемян, муки и крупы, утвержденная Приказом Министерства хлебопродуктов СССР от 24 июня 1988 г., № 185

УДК 633.11:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: пшеница, типы, подтипы

Редактор Е.В. Костылева
Технический редактор В.Ю. Фотиева
Корректор О.В. Лазарева
Компьютерная верстка Е.О. Асташина

Сдано в набор 19.09.2016. Подписано в печать 22.09.2016. Формат 60><841/8. Гарнитура Ариал.
Уел. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,70. Тираж 100 экз. За к. 2256.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) info@gostinfo.ru