|  |
| --- |
|  |
| "ГОСТ 9353-2016. Межгосударственный стандарт. Пшеница. Технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 15.09.2016 N 1133-ст) |
| Документ предоставлен [**КонсультантПлюс  www.consultant.ru**](https://www.consultant.ru)  Дата сохранения: 29.11.2022 |

Введен в действие

[Приказом](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEC736F0709E999D088B98CED44F234655FD2E07DA7794D50D1389D96C6273B7CD917E7vCJ2N) Федерального агентства

по техническому регулированию

и метрологии

от 15 сентября 2016 г. N 1133-ст

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПШЕНИЦА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Wheat. Specifications

ГОСТ 9353-2016

МКС 67.060

Дата введения

1 июля 2018 года

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0-2015](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD68EB88CE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-2015](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E999D587BD8CE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) "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. N 89-П)

За принятие проголосовали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97 | Код страны по МК (ИСО 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 |

4 [Приказом](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEC736F0709E999D088B98CED44F234655FD2E07DA7795F5089349F9FD8263C698F46A1955F0744CB4513D62F0D03v3J1N) Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 сентября 2016 г. N 1133-ст. межгосударственный стандарт ГОСТ 9353-2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 9353-90](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99DD087B186BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N)

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

1. Область применения

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

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 12.1.004-91](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EF3666A0709E99FD489B886BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

[ГОСТ 12.1.005-88](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EF3666A0709E99ED189BE86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

[ГОСТ 12.2.003-91](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EF3666A0709E998D08AB2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N) Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

[ГОСТ 12.4.009-83](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EF3666A0709E99FD68CB986BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

[ГОСТ 12.4.021-75](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EF3666A0709E99FD68BB886BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

[ГОСТ 10840-64](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ADE8ABA8CE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) Зерно. Методы определения натуры

[ГОСТ 10846-91](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99CD58BB086BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

[ГОСТ 10940-64](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E999D18CBB86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Зерно. Методы определения типового состава

[ГОСТ 10967-90](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ED18BBD86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Зерно. Методы определения запаха и цвета

[ГОСТ 10987-76](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD08EBE84E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) Зерно. Методы определения стекловидности

[ГОСТ 13496.20-2014](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E999D286BF8BE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) 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](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD787B989E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 13586.4-83](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E999D58FBF88E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями

[ГОСТ 13586.5-2015](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E998D48CBD89E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) Зерно. Метод определения влажности

[ГОСТ 13586.6-93](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E992D58DB2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N) 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

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

[ГОСТ 26927-86](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD186BF8CE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929-94](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ED289B2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930-86](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD48BB188E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932-86](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD186BB8AE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933-86](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD187BC8CE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 27186-86](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99FD38FBB86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

[ГОСТ 27676-88](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E993D38ABD86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения

[ГОСТ 28001-88](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99DD586BD86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона Ф-2 и охратоксина А

[ГОСТ 30178-96](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ED28EB2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30483-97](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD68FBB86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) 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](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E993DF87B2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B1 и M1

[ГОСТ 31481-2012](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E999D68CBB86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 31628-2012](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E998D48BB986BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31646-2012](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E998D48BB886BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен

[ГОСТ 31650-2012](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99DD486BA86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Средства лекарственные для животных, корма и кормовые добавки. Определение массовой доли ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии

[ГОСТ 31653-2012](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ADE88B2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N) Корма. Метод иммуноферментного определения микотоксинов

[ГОСТ 31671-2012](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99FD286BC86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

[ГОСТ 31691-2012](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99FD287BA86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 31707-2012](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99FD18AB886BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) (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](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99FD18ABE86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина B1 и общего содержания афлатоксинов B1, B2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 32161-2013](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99DD387BC86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163-2013](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99DD387BF86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164-2013](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99CD28BBA86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ 32587-2013](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD08BBB8EE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N) 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.

3. Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ 27186](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99FD38FBB86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) и [[1]](#P506).

4. Типы и подтипы

4.1 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.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер и наименование типа | Содержание зерен пшеницы других типов, %, не более | | Номер подтипа | Характеристика подтипа | |
| всего | в том числе | Цвет | Общая стекловидность, % |
| I - мягкая яровая краснозерная | 10 | 5 твердой | 1 | Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета | Не менее 75 |
| 2 | Красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета | Не менее 60 |
| 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 белозерной | 1 | Темно-янтарный. Допускается наличие обесцвеченных и мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного цвета | Не менее 70 |
| 2 | Светло-янтарный. Допускается наличие обесцвеченных и мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного цвета | Не ограничивается |
| III - мягкая яровая белозерная | 10 | - | 1 | - | Не менее 60 |
| 2 | - | Менее 60 |
| IV - мягкая озимая краснозерная | 10 | 5 твердой | 1 | Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета. | Не менее 75 |
| 2 | Красный. Допускается наличие желтых желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета | Не менее 60 |
| 3 | Светло-красный или желто-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, 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 |
| V - мягкая озимая белозерная | 10 | - | - | - | Не ограничивается |
| VI - твердая озимая | 15 | - | - | - | Не ограничивается |

4.2 Пшеницу, содержащую примесь зерен пшеницы других типов более норм, установленных в [таблице 1](#P118), определяют, как "смесь типов" с указанием состава в процентах.

4.3 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.

4.4 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.

5. 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](#P284) - 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 [<\*>](#P281) | 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: |  | |  | | Не ограничивается |
| группы, | I | | II | |
| ед. ИДК | 43 - 77 | | 18 - 102 | |
| 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 |
| 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 [<\*\*>](#P282) | 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 [<\*>](#P369) | 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 | | | | |
| 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". | | | | | |

5.2 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]](#P506), а также в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Состав основного зерна, сорной и зерновой примесей

5.3.1 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.

5.3.2 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]](#P506);

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.

5.3.3 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](#P199) и [3](#P284), по наихудшему значению одного из показателей.

6. Требования безопасности

6.1 Склады и зернохранилища для размещения зерна пшеницы должны быть оснащены вентиляционными системами по [ГОСТ 12.4.021](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EF3666A0709E99FD68BB886BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N), соответствовать требованиям пожарной безопасности по [ГОСТ 12.1.004](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EF3666A0709E99FD489B886BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N), иметь средства пожаротушения по [ГОСТ 12.4.009](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EF3666A0709E99FD68CB986BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

6.2 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по [ГОСТ 12.2.003](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EF3666A0709E998D08AB2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N).

6.3 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по [ГОСТ 12.1.005](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EF3666A0709E99ED189BE86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

7. Правила приемки

7.1 Правила приемки - по [ГОСТ 13586.3](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD787B989E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N).

7.2 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.

7.3 Твердую пшеницу 2 - 4-го классов, содержащую зерна пшеницы других типов более 15%, оценивают как мягкую пшеницу 3-го и 4-го классов в зависимости от содержания клейковины.

7.4 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.

7.5 В каждой партии зерна определяют состояние зерна, запах, цвет, влажность, содержание сорной и зерновой примесей, зараженность вредителями.

7.6 Каждая партия зерна пшеницы должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с требованиями [[1]](#P506) или нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8. Методы контроля

8.1 Отбор проб - по [ГОСТ 13586.3](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD787B989E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N).

8.2 Определение запаха, цвета и обесцвеченности - по [ГОСТ 10967](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ED18BBD86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.3 Определение влажности - по [ГОСТ 13586.5](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E998D48CBD89E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N).

8.4 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ 10846](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99CD58BB086BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.5 Определение сорной и зерновой примесей - по [ГОСТ 30483](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD68FBB86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.6 Определение зараженности вредителями - по [ГОСТ 13586.4](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E999D58FBF88E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N), [ГОСТ 13586.6](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E992D58DB2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N).

8.7 Определение типового состава - по [ГОСТ 10940](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E999D18CBB86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.8 Определение натуры - по [ГОСТ 10840](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ADE8ABA8CE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N).

8.9 Определение стекловидности - по [ГОСТ 10987](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD08EBE84E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N).

8.10 Определение количества и качества клейковины в пшенице - по ГОСТ 13586.1 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.11 Определение числа падения - по [ГОСТ 27676](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E993D38ABD86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.12 Определение фузариозных зерен - по [ГОСТ 31646](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E998D48BB886BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.13 Определение ртути - по [ГОСТ 26927](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD186BF8CE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N), [ГОСТ 31650](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99DD486BA86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.14 Определение мышьяка - по [ГОСТ 26930](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD48BB188E619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N), [ГОСТ 31628](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E998D48BB986BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N), [ГОСТ 31707](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99FD18AB886BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.15 Определение свинца - по [ГОСТ 26932](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD186BB8AE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N), [ГОСТ 30178](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ED28EB2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N).

8.16 Определение кадмия - по [ГОСТ 26933](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD187BC8CE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N), [ГОСТ 30178](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ED28EB2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N).

8.17 Определение пестицидов - по [ГОСТ 13496.20](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E999D286BF8BE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N), [ГОСТ 31481](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E999D68CBB86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.18 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ED289B2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N), [ГОСТ 31671](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99FD286BC86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.19 Определение микотоксинов - по [ГОСТ 31653](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99ADE88B2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N) и

- афлатоксина B1 - по [ГОСТ 30711](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E993DF87B2DBB11BA9693256D8B728E87811168D2B9E9EC6243A60vDJ9N), [ГОСТ 31748](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99FD18ABE86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N);

- дезоксиниваленола - по ГОСТ EN 15891;

- Т-2 токсина - по [ГОСТ 28001](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99DD586BD86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- зеараленона - по [ГОСТ 31691](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99FD287BA86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N);

- охратоксина А - по [ГОСТ 32587](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99AD08BBB8EE619F83C3C53D0E772F87C584189379681D9272460DB15vEJ7N), [ГОСТ 28001](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99DD586BD86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N) и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.20 Определение бенз(а)пирена - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.21 Отбор проб для определения радионуклидов - по [ГОСТ 32164](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99CD28BBA86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.22 Определение радионуклидов - по [ГОСТ 32161](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99DD387BC86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N), [ГОСТ 32163](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEF66760709E99DD387BF86BB13F0653051D7E82DFD694919863C819ED9383862D9v1J5N).

8.23 Определение ГМО - по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9. Транспортирование и хранение

9.1 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.

9.2 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 |

9.3 В процессе хранения проводят систематический контроль за качеством и состоянием зерна пшеницы. Контролируют температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах и другие показатели согласно [[2]](#P508) и другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.4 Срок годности продукции устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

|  |  |
| --- | --- |
| [1] | [ТР ТС 015/2011](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEC736F0709E999DF86B988EE44F234655FD2E07DA7795F5089349F9FD8243D698F46A1955F0744CB4513D62F0D03v3J1N) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" |
| [2] | [Инструкция](consultantplus://offline/ref=C297A89A833CBB7D829EEC736F0709E993D787B98DE619F83C3C53D0E772F86E581985359F9FD92631368A53B0CD500C53D4450CCA2D0Fv0J3N) N 9-7-88 по хранению зерна, маслосемян, муки и крупы, утвержденная Приказом Министерства хлебопродуктов СССР от 24 июня 1988 г., N 185 |