

ПШЕНИЦА

Требования при заготовках и поставках

Wheat. Requirements for state purchases
and deliveriesГОСТ
9353—90МКС 67.060
ОКП 97 1950Дата введения 01.07.91¹⁾

Настоящий стандарт распространяется на зерно пшеницы, заготавливаемое государственной заготовительной системой и поставляемое на продовольственные и непродовольственные цели.

Термины, применяемые в стандарте, и их определения — по ГОСТ 27186.

1. ТИПЫ И ПОДТИПЫ

1.1. Пшеницу по ботаническим и биологическим признакам, цвету и стекловидности подразделяют на типы и подтипы, указанные в табл. 1.

1.2. Пшеницу, содержащую примесь зерен пшеницы других типов более норм, установленных в табл. 1, определяют как «смесь типов» с указанием состава в процентах.

1.3. Пшеницу 1—4-го подтипов I и IV типов, соответствующую требованиям данного подтипа по стекловидности, но не отвечающую требованиям по его цвету, относят к тому подтипу, которому она отвечает по стекловидности.

1.4. Пшеницу, потерявшую в результате неблагоприятных условий созревания, уборки или хранения свой естественный цвет, определяют как «потемневшая» (при наличии темных оттенков) или как «обесцвеченная» с указанием номера подтипа и степени обесцвеченности.

Таблица 1

Номер и наименование типа	Примерный перечень сортов, характеризующих тип	Содержание зерен пшеницы других типов, %, не более		Характеристика подтипов		
		всего	в том числе	Номер	Цвет	Общая стекловидность, %
I — мягкая яровая краснозерная	Алтайская 81 Ботаническая 2 Ершовская 32 Новосибирская 81 Омская 9 Омская 17 Саратовская 29 Целинная 21 Целинная 60	10	5 — твердой	1	Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 75
				2	Красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 60

¹⁾ Только для Российской Федерации дата введения в действие стандарта — 01.06.97 (Постановление Госстандарта России от 21.06.95 № 319).

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Продолжение таблицы 1

Номер и наименование типа	Примерный перечень сортов, характеризующих тип	Содержание зерен пшеницы других типов, %, не более		Характеристика подтипов		
		всего	в том числе	Номер	Цвет	Общая стекловидность, %
II — твердая яровая	Алмаз Безенчукская 139 Оренбургская 2 Оренбургская 10 Светлана Харьковская 3 Харьковская 46	15	10 — белозерной	3	Светло-красный или желто-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 40
				4	Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии желтый оттенок	Менее 40
				1	Темно-янтарный. Допускается наличие побелевших, потускневших, обесцвеченных, мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 70
III — мягкая яровая белозерная	Новосибирская 67 Саратовская 42 Саратовская 46	10	—	2	Светло-янтарный. Допускается наличие побелевших, потускневших, обесцвеченных, мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не ограничивается
				1	—	Не менее 60
IV — мягкая озимая краснозерная	Безостая 1 Донская безостая Краснодарская 57 Мироновская 808 Обрий Одесская 51 Олимпия Тарасовская 29	10	5 — твердой	2	—	Менее 60
				1	Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 75
				2	Красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 60

Номер и наименование типа	Примерный перечень сортов, характеризующих тип	Содержание зерен пшеницы других типов, %, не более		Характеристика подтипов		
		всего	в том числе	Номер	Цвет	Общая стекловидность, %
IV — мягкая озимая краснозерная				3	Светло-красный или желто-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного тона	Не менее 40
				4		Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии желтый оттенок
V — мягкая озимая белозерная	Альбидум 114 Армянка 60	10	—	—	—	Не ограничивается
VI — твердая озимая	Бахт Коралл одесский Мугань Мирбаширская 50 Парус	15	—	—	—	То же

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми проводят расчет за заготавливаемую пшеницу, указаны в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Натура, г/л:	
пшеницы озимой и яровой мягкой:	
для Азербайджанской, Армянской, Грузинской ССР, Молдовы, РСФСР (Дагестанской, Кабардино-Балкарской, Калмыцкой, Северо-Осетинской, Чечено-Ингушской АССР; Краснодарского и Ставропольского краев; Ростовской обл.), Украинской ССР	755
для Казахской, Киргизской ССР, РСФСР (Башкирской, Татарской, Тувинской АССР, Алтайского края; Астраханской, Белгородской, Волгоградской, Воронежской, Кемеровской, Куйбышевской, Курганской, Курской, Липецкой, Новосибирской, Омской, Оренбургской, Саратовской, Свердловской, Пензенской, Пермской, Тамбовской, Томской, Тюменской, Ульяновской, Челябинской обл.), Таджикской, Туркменской, Узбекской ССР	750
для РСФСР (Бурятской, Якутской АССР; Красноярского, Приморского и Хабаровского краев; Амурской, Иркутской, Камчатской, Магаданской, Сахалинской, Читинской обл.)	740
для Белорусской, Латвийской, Литовской ССР, РСФСР (Карельской, Коми, Марийской, Мордовской, Удмуртской, Чувашской АССР; Архангельской, Брянской, Владимирской, Вологодской, Горьковской, Ивановской, Калининградской, Тверской, Калужской, Кировской, Костромской, Ленинградской, Московской, Мурманской, Новгородской, Орловской, Псковской, Рязанской, Смоленской, Тульской и Ярославской обл.), Эстонской ССР	730
пшеницы твердой 5-го класса	745
Влажность, %	14,5
Сорная примесь, %	1,0
Зерновая примесь, %:	
в озимой мягкой	3,0
в яровой мягкой, яровой и озимой твердой	2,0
Зараженность вредителями	Не допускается

2.2. Заготавливаемую и поставляемую пшеницу подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными:

в табл. 3 — для мягкой пшеницы;

в табл. 4 — для твердой пшеницы.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для заготавливаемой и поставляемой мягкой пшеницы по классам					
	Высшего	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
Типовой состав	I—3-й подтипы I, IV типов; I-й подтип III типа и V тип. Сорта пшеницы, включенные в список «сильных»			Все подтипы I, III, IV типов и V тип. Сорта пшеницы, включенные в списки «сильных» или «наиболее ценных по качеству»		Все подтипы I, III, IV типов, V тип и смесь типов
Состояние	Негреющаяся, в здоровом состоянии					
Запах	Нормальный, свойственный здоровому зерну пшеницы (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего запахов)					
Цвет	Нормальный, свойственный здоровому зерну данного типа					
	Допускается первая степень обесцвеченности			Допускаются первая и вторая степени обесцвеченности		Допускается любая степень обесцвеченности и потемневшая
Массовая доля клейковины, %, не менее	36,0	32,0	28,0	23,0	18,0	Не ограничивается
Качество клейковины, группа, не ниже	I	I	I	II	II	То же
Число падения, с*	Более 200	Более 200	Более 200	200—151	150—80	Менее 80
Стекловидность, %, не менее	60	60	60	Не ограничивается		
Натура, г/л, не менее	На уровне базисной нормы			710	710	Не ограничивается
Трудноотделимая примесь (овсюг, татарская гречиха), относимая к сорной примеси, %, не более	2,0	2,0	2,0	В пределах ограничительной нормы общего содержания сорной примеси		
Проросшие зерна, которые относятся к зерновой примеси, %, не более**	1,0	1,0	1,0	3,0	3,0	5,0

* Показатель действует в областях, краях и республиках, включенных в перечень, утвержденный Госкомиссией Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам.

** Показатель действует в областях, краях и республиках, не включенных в вышеназванный перечень.

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для заготавливаемой и поставляемой твердой пшеницы по классам				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
Типовой состав	1-й и 2-й подтипы II типа и VI тип				
Зерна пшеницы других типов, %, не более в том числе белозерной пшеницы	10	15	15	15	Допускается нетипичная
	2	4	8	10	Допускается смесь типов Не ограничивается То же
Состояние	Негреющаяся, в здоровом состоянии				
Запах	Нормальный, свойственный здоровому зерну пшеницы (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего запахов)				
Цвет	Нормальный, свойственный здоровому зерну данного типа				
Массовая доля клейковины, %, не менее	28,0	25,0	22,0	18,0*	Допускается первая степень обесцвеченности
	II	II	II	II	Допускаются первая и вторая степени обесцвеченности
Качество клейковины, группа, не ниже	85	85	70	Не ограничивается	Допускается любая степень обесцвеченности
Стекловидность, %, не менее	770	745	745	710	Допускается потемневшая
Натура, г/л, не менее	2,0	2,0	4,0	4,0	Не ограничивается
Зерна ржи, ячменя и проросшие (по совокупности), относимые к зерновой примеси, %, не более	0,5	0,5	3,0	3,0	5,0
в том числе проросшие зерна					В пределах ограничительной нормы общего содержания зерновой примеси

* Твердую пшеницу, соответствующую требованиям 4-го класса по всем показателям, кроме массовой доли и качества клейковины, оценивают 4-м классом с добавлением слова «крупяная».

2.2.1. Мягкая и твердая пшеница всех классов, кроме 5-го класса, предназначена для использования на продовольственные цели, а пшеница 5-го класса — на непродовольственные цели.

2.2.2. Класс пшеницы определяют по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, указанного в соответствующей таблице.

2.2.3. По остальным показателям качества мягкая и твердая пшеница должна соответствовать ограничительным нормам, указанным:

в табл. 5 — для заготавливаемой пшеницы;

в табл. 6 — для поставляемой пшеницы.

Таблица 5

Наименование показателя	Ограничительная норма для заготавливаемой пшеницы	
	мягкой и твердой 1—4-го классов; мягкой высшего класса	мягкой и твердой 5-го класса
Влажность, %, не более*	19,0	19,0
Сорная примесь, %, не более*	5,0	5,0
в том числе:		
испорченные зерна пшеницы:		
мягкой	1,0	1,0
твердой	0,2	1,0
фузариозные зерна	1,0	1,0
галька	1,0	1,0
вредная примесь	0,5	1,0
в числе вредной примеси:		
спорынья	0,05	0,5
горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1	0,1
вязель разноцветный	0,1	0,1
гелиотроп опушенноплодный	0,1	0,1
триходесма седая	Не допускается	
Головневые (мараные, синегузочные) зерна, %, не более	10,0	10,0
Зерновая примесь, %, не более	15,0	15,0
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени	

* По согласованию заготовительной организации и поставщика допускаются влажность зерна и содержание сорной примеси в заготавливаемой пшенице более ограничительных норм при наличии возможности доведения такого зерна до кондиций, обеспечивающих его сохранность.

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для поставляемой пшеницы, предназначенной для		
	переработки в муку	переработки в крупу	выработки комбикормов и на кормовые цели
Состояние	Негнущаяся, в здоровом состоянии		
Запах	Нормальный, свойственный здоровому зерну пшеницы (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего запахов)		
Цвет	Нормальный, свойственный здоровому зерну данного типа; обесцвеченная и потемневшая пшеница допускается в пределах требований соответствующего класса		
Влажность, %, не более	13,5 (для сортового помола)	14,5	14,5
	15,0 (для обойного помола)		
Сорная примесь, %, не более	2,0	1,5	5,0

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для поставляемой пшеницы, предназначенной для		
	переработки в муку	переработки в крупу	выработки комбикормов и на кормовые цели
в том числе:			
минеральная примесь	0,3	0,3	1,0
в числе минеральной примеси:			
галька	0,10	0,10	В пределах нормы общего содержания минеральной примеси
шлак и руда	0,05	0,05	
вредная примесь	0,2	0,2	То же
в числе вредной примеси:			0,2
горчак ползучий и вязель разноцветный	0,1	0,05	0,1
спорынья и головня	0,15	0,1	0,1
куколь	0,5	0,5	0,5
испорченные зерна	1,0*	0,2	1,0
фузариозные зерна	1,0	1,0	1,0
Головневые (маранные, синегузочные) зерна, %, не более	10,0	10,0	10,0
Зерновая примесь, %, не более	5,0	5,0	15,0
в том числе проросшие зерна пшеницы:			5,0
мягкой 1-го и 2-го классов	1,0	1,0	
твердой 1-го и 2-го классов	0,5	0,5	
мягкой и твердой 3-го и 4-го классов	3,0	3,0	
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом, не выше		
	II степени	I степени	II степени

* Для переработки в макаронную муку — не более 0,2 %.

2.3. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в пшенице 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.

2.4. Требования к качеству экспортируемой пшеницы устанавливаются в договоре (контракте) между поставщиком и внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

По требованию Госкомиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам нормы и показатели качества импортируемой пшеницы допускается изменять в договоре (контракте) внешнеэкономической организации.

2.5. Состав основного зерна, сорной и зерновой примесей

2.5.1. 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;

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

в пшенице 5-го класса — зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной и зерновой примесям.

2.5.2. К сорной примеси относят:

- весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм;
- в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,0 мм:
- минеральную примесь — комочки земли, гальку, частицы шлака, руды и т. п.;
- органическую примесь — части стеблей, стержней колоса, ости, пленки, части листьев и т. п.;
- семена всех дикорастущих растений;
- испорченные зерна пшеницы, ржи, ячменя и полбы с явно испорченным эндоспермом от коричневого до черного цвета;
- фузариозные зерна;
- вредную примесь — головню, спорынью, угрицу, вязель разноцветный, горчак ползучий, софору лисохвостную, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий, гелиотроп опушенноплодный, триходесму седую;

в пшенице высшего, 1—4-го классов — зерна и семена других культурных растений, кроме неспорченных зерен ржи, ячменя и полбы;

в пшенице 5-го класса — зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси, а также всякие семена масличных культур.

2.5.3. К зерновой примеси относят:

- зерна пшеницы:
- 50 % массы битых и изъеденных зерен независимо от характера и размера их повреждения (остальные 50 % массы таких зерен относят к основному зерну);
- давленные;
- щуплые;
- проросшие — с вышедшим наружу корешком или ростком или с утраченным корешком или ростком, но деформированные с явно измененным цветом оболочки;
- морозобойные;
- поврежденные — зерна с измененным цветом оболочек и с эндоспермом от кремового до светло-коричневого цвета;
- раздутые при сушке;
- зеленые;
- в пшенице высшего, 1—4-го классов — зерна ржи, ячменя и полбы целые и поврежденные, не отнесенные по характеру их повреждений к сорной примеси;
- в пшенице 5-го класса — зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к зерновой примеси.

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3.

Каждая партия пшеницы должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

3.2. Пшеницу, содержащую примесь зерен других зерновых и семян зернобобовых культур более 15 % массы зерна вместе с примесями, принимают как смесь пшеницы с другими культурами с указанием ее состава в процентах.

3.3. Твердую пшеницу 2—4-го классов, содержащую зерна пшеницы других типов более 15 %, принимают как мягкую пшеницу 4-го класса.

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

4. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

4.1. Отбор проб — по ГОСТ 13586.3.

4.2. Определение запаха, цвета и обесцвеченности — по ГОСТ 10967.

4.3. Определение влажности — по ГОСТ 13586.5.

С. 9 ГОСТ 9353—90

- 4.4. Определение сорной и зерновой примесей — по ГОСТ 30483.
4.5. Определение зараженности — по ГОСТ 30483.
4.6. Определение типового состава — по ГОСТ 10940.
4.7. Определение натуры — по ГОСТ 10840.
4.8. Определение стекловидности — по ГОСТ 10987.
4.9. Определение массовой доли и качества клейковины — по ГОСТ 13586.1.
4.10. Определение числа падения — по ГОСТ 27668.
4.11. Определение фузариозных зерен — по методике, утвержденной Госагропромом СССР и Минхлебопродуктом СССР.
4.12. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Пшеницу размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

5.2. При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния зерна пшеницы, указанные в табл. 7.

Таблица 7

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-производственным объединением «Зернопродукт»

РАЗРАБОТЧИКИ

Г. С. Зелинский, канд. техн. наук; К. А. Чурусов, канд. техн. наук (руководитель темы);
А. М. Каменецкая, канд. техн. наук; А. И. Мартынова, канд. сельхоз. наук; Л. С. Львова, канд.
биол. наук; Л. В. Алексеева, канд. сельхоз. наук

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 28.09.90 № 2585

3. Стандарт соответствует ИСО 7970—89

4. ВЗАМЕН ГОСТ 9353—85

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10840—64	4.7
ГОСТ 10940—64	4.6
ГОСТ 10967—90	4.2
ГОСТ 10987—76	4.8
ГОСТ 13586.1—68	4.9
ГОСТ 13586.3—83	3.1, 4.1
ГОСТ 13586.5—93	4.3
ГОСТ 26927—86	4.12
ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86	4.12
ГОСТ 27186—86	Вводная часть
ГОСТ 27668—88	4.10
ГОСТ 30483—97	4.4, 4.5

6. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 9—95)

7. ПЕРЕИЗДАНИЕ