
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
55289—
2012

РИС

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ГНУ Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИЗ Россельхозакадемии), Кубанским филиалом Всероссийского научно-исследовательского института зерна и продуктов его переработки Российской академии сельскохозяйственных наук (КФ ГНУ ВНИИЗ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом стандартизации ТК 002 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1470-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «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 (gost.ru)

© Стандартиформ, 2014

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

II

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РИС
Технические условия

Rice. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на нешелушенное зерно риса, предназначенное для использования в продовольственных целях.

Требования, обеспечивающие безопасность зерна риса, изложены в 5.1, 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51650-2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ Р 53150-2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ Р 53182-2008 (ЕН 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 54015-2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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 13496.20-87 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

ГОСТ 13586.3-83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 13586.4-83 Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями

ГОСТ 13586.6-93 Зерно. Методы определения зараженности вредителями

ГОСТ 13586.5-93 Зерно. Метод определения влажности

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26971-86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы определения кислотности

ГОСТ 27186-86 Зерно заготавливаемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 28001-88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма.

Издание официальное

1

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

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 «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186.

4 Типы и подтипы

4.1 В зависимости от величины отношения длины к ширине нешелушеного зерна и консистенции зерна рис подразделяют на типы и подтипы, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Тип			Подтип		Примерный перечень сортов, характеризующих тип и подтип
Но-мер	Наименование	Отношение длины к ширине нешелушеного зерна	Но-мер	Консистенция зерна	
I	Длинно-зерный	3,2 и более	1	Стекловидная	Волгоградский, Изумруд, Приморский 29, Светлый, Серпантин, Снежинка, Ханкайский 429, Ханкайский 52
			2	Частично стекловидная	Сорта с частично стекловидной консистенцией
			3	Молочного стекла в разрезе стеаринообразная без мучнистого или стекловидного вкрапления	Глютинозные сорта
II	Средне-зерный	2,3 – 3,1	1	Стекловидная	Аметист, Курчанка, Лидер, Новатор, Регул, Фонтан, Янтарь
			2	Частично стекловидная	Сорта с частично стекловидной консистенцией
			3	Молочного стекла в разрезе стеаринообразная без мучнистого или стекловидного вкрапления	Глютинозные сорта

Окончание таблицы 1

Тип			Подтип		Примерный перечень сортов, характеризующих тип и подтип
Но-мер	Наименование	Отношение длины к ширине нешелушенного зерна	Но-мер	Консистенция зерна	
III	Коротко-зерный	2,2 и менее	1	Стекловидная	Атлант, Боярин, Виктория, Вираз, Гамма, Гарант, Дальневосточный, Дарий 23, Дружный, Командор, Контакт, Кубань 3, Кумир, Лиман, Луговой, Приозерный 61, Раздольный, Рапан, Северный 8242, Соната, Сонет, Фишт, Флагман, Хазар, Южанин, Южный
			2	Частично стекловидная	Сорта с частично стекловидной консистенцией
			3	Молочного стекла в разрезе стеаринообразная без мучнистого или стекловидного вкрапления	Глютинозные сорта: Виола, Виолетта

4.2 В каждом типе допускается примесь зерна риса других типов не более 10 %.

Рис, содержащий примесь зерен риса других типов более 10 %, определяют как «смесь типов» с указанием типового состава в процентах.

4.3 Рис каждого типа в зависимости от наличия или отсутствия остей обозначают номером типа с добавлением слова «остистый» или «безостый».

5 Технические требования

5.1 Рис в зависимости от качества зерна подразделяют на четыре класса, в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма для класса			
	высшего	первого	второго	третьего
Типовой состав	I, II, III	I, II, III	I, II, III	I, II, III
Цвет	Свойственный нормальному зерну риса			
Запах	Свойственный нормальному зерну риса, без затхлого, солодового, плесневого, постороннего			
Состояние	Негреющийся, в здоровом состоянии			
Пожелтевшие зерна, %, не более	Недопускаются	0,3	1,5	4,0
Красные зерна, %, не более	2,0	5,0	10,0	15,0
Глютинозные зерна для I, II, III типов: 1-го и 2-го подтипов, %, не более 3-го подтипа, %, не менее	0,3 99,0	0,5 95,0	1,0 90,0	1,0 85,0
Массовая доля влаги, %: не более не менее	15,0 13,0	15,0 13,0	15,0 13,0	15,0 13,0
Сорная примесь, %, не более в том числе:	1,0	1,0	1,5	2,0
просьянка (курмак, сулуф)	0,5	0,5	1,0	1,5
минеральная примесь	0,2	0,2	0,2	0,5
испорченные зерна риса	Недопускаются	Недопускаются	0,2	0,5

Наименование показателя	Норма для класса			
	высшего	первого	второго	третьего
Зерновая примесь, %, не более в том числе: проросшие зерна	3,0	3,0	5,0	7,0
	Не допускаются	0,5	1,0	1,5
обрушенные зерна недозрелые, щуплые, меловые зерна	1,5	1,5	2,0	3,0
	1,5	2,0	3,0	4,0
Зараженность вредителями	Не допускается	Не допускается	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени	
Загрязненность мертвыми насекомыми - вредителями, экз/кг, не более	Не допускается	Не допускается	15	15
Кислотность, град., не более*	2,0	2,0	-	-

* Показатель определяется в зерне риса, выращенного на полях без применения пестицидов и предназначенного для выработки продуктов детского питания.

5.2 Класс риса определяется по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, установленного в таблице 2.

5.3 Состав основного зерна, сорной и зерновой примеси

5.3.1 К основному зерну относят:

целые здоровые и поврежденные зерна риса, по характеру их повреждений не относящиеся к сорной и зерновой примесям, а также зерна риса зеленые стекловидные нормальной выполненности, пожелтевшие, красные, глинистые, трещиноватые.

5.3.2 К сорной примеси относят:

весь проход через сито с отверстиями диаметром 2,0 мм;
в остатке на сите с отверстиями диаметром 2,0 мм:
минеральную примесь - гальку, комочки земли, частицы шлака, руды и т.п.;
зерна и семена всех дикорастущих и других культурных растений;
органическую примесь – колосковые чешуи, цветковые пленки, пустые метелки, ости, части стеблей, листьев, мертвые вредители и т.п.;

испорченные зерна риса – загнившие, заплесневевшие, поврежденные самосогреванием или сушкой с явно испорченным эндоспермом от светло-коричневого до черного цвета;

1/4 массы: изъеденных; незрелых; щуплых; меловых зерен, которые в разрезе полностью мучнистые или со стекловидным пятном в центре.

5.3.3 К зерновой примеси относят:

в остатке на сите с отверстиями диаметром 2,0 мм зерна риса:
битые;
обрушенные;
проросшие – с вышедшим наружу корешком и (или) ростком;
3/4 массы: изъеденных; незрелых; щуплых; меловых зерен, которые в разрезе полностью мучнистые или со стекловидным пятном в центре.

6 Требования безопасности

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в зерне риса не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки – по ГОСТ 13586.3.

7.2 Приемку зерна риса осуществляют с обязательным взвешиванием и определением качества зерна риса.

7.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженности и загрязненности вредителями риса осуществляют в соответствии с программой производственного контроля.

8 Методы контроля

- 8.1 Отбор проб – по ГОСТ 13586.3.
 8.2 Определение типового состава – по ГОСТ 10940.
 8.3 Определение стекловидности – по ГОСТ 10987.
 8.4 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 13586.5.
 8.5 Определение сорной и зерновой примесей, красных, пожелтевших, меловых и глютинозных зерен риса – по ГОСТ 30483.
 8.6 Определение запаха и цвета – по ГОСТ 10967.
 8.7 Определение зараженности вредителями – по ГОСТ 13586.4, ГОСТ 13586.6.
 8.8 Определение кислотности – по ГОСТ 26971.
 8.9 Определение пестицидов – по ГОСТ 13496.20.
 8.10 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ Р 53150.
 8.11 Определение ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183.
 8.12 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 53182.
 8.13 Определение свинца – по ГОСТ 26932.
 8.14 Определение кадмия – по ГОСТ 26933.
 8.15 Определение микотоксинов: охратоксина – по ГОСТ 28001.
 8.16 Определение радионуклидов – по ГОСТ Р 54015.
 8.17 Определение токсичных элементов – по ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301.
 8.18 Определение бенз(а)пирена – по ГОСТ Р 51650.
 8.19 Методика определения показателя отношения длины к ширине зерен нешелушеного риса, приведена в приложении А.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Рис размещают, транспортируют и хранят отдельно по типам в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями зернохранилищах и транспортных средствах, в соответствии с [1], а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.

9.2 Рис, выращенный на полях без применения пестицидов и предназначенный для выработки продуктов детского питания, а также глютинозный, принимают, размещают, подрабатывают, транспортируют и хранят отдельно.

9.3 При размещении, транспортировании и хранении риса учитывают состояния риса по влажности и засоренности, приведенные в таблицах 3 и 4.

Таблица 3

Состояние	Влажность, %
Сухое	Не более 14,0
Средней сухости	14,1 – 15,5
Влажное	15,6 – 17,0
Сырое	17,1 и более

Таблица 4

Состояние	Сорная примесь, %	Зерновая примесь, %
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

9.4 Наиболее приемлемыми и рекомендуемыми для сохранности зерна риса являются режимы хранения в очищенном, сухом и охлажденном состоянии.

9.5 В процессе хранения проводят систематический контроль за качеством и состоянием зерна. Контролируют температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах, а при необходимости и другие показатели согласно [2].

Приложение А
(обязательное)Методика определения показателя
«отношение длины к ширине зерна риса»

Сущность метода заключается в измерении с помощью микрометра длины (l) и ширины (b) зерен нешелушеного риса в двух порциях по 10 выбранных подряд основных зерен, оставшихся после выделения из навески массой 50 г явно выраженных сорной и зерновой примесей.

Каждые 10 зерен в двух повторностях берут пинцетом и зажимают сначала по оси наибольшего размера зерна (длины), а затем по оси среднего размера зерна (ширине) между штифтом и основанием микрометра. Фиксируют размер длины и ширины каждого зерна с точностью до 0,01 мм. Вычисляют среднее значение каждого показателя отдельно из двух порций по 10 зерен.

При отсутствии технического средства каждую из двух проб по 10 зерен в отдельности выкладывают на масштабно-координатной (миллиметровой) бумаге с ценой деления 1 мм вдоль миллиметровых линий, соединяя их концами (при измерении длины) или спинками (при измерении ширины). При помощи лупы определяют длину (l) и ширину (b) каждой десятки. Полученное значение длины или ширины одной десятки в мм делят на количество зерен в порции и получают значение длины и ширины зерновки нешелушеного риса.

Величину отношения (l/b) длины нешелушеного зерна риса к ширине устанавливают делением значения длины (l) зерна на значение его ширины (b). Вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Допускаемые расхождения при параллельных и контрольных определениях длины зерен нешелушеного риса – 3 %, а ширины – 5 %.

По величине отношения длины к ширине нешелушеного зерна устанавливают тип риса.

Библиография

- [1] ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»
[2] Инструкция Инструкция по хранению зерна, маслосемян, муки и крупы № 9-7-88. М., 1988

УДК 633.18:006.354

ОКС 67.060

ОКП 97 1531

Ключевые слова: рис, тип, подтип, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.07.2014. Формат 60x84^{1/8}.
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 148 экз. Зак. 2902.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru