

## СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 3034-2021 Крупа овсяная

ГОСТ 3034-2021

### МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

#### КРУПА ОВСЯНАЯ

#### Технические условия

#### Oatmeal. Specifications

МКС 67.060

Дата введения 2022-01-01

#### Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

#### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки - филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения "Федеральный научный центр пищевых систем им.В.М.Горбатова" РАН (ВНИИЗ - филиал ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им.В.М.Горбатова" РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 июля 2021 г. N 59)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Код страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО "Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 декабря 2021 г. N 1713-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 3034-2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2022 г.

#### 5 ВЗАМЕН [ГОСТ 3034-75](#)

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"*

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овсяную крупу, вырабатываемую из зерна пленчатого овса и предназначенную для пищевых целей и промышленной переработки.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

[ГОСТ 12.1.004](#) Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

[ГОСТ 12.1.005](#) Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

[ГОСТ 12.2.003](#) Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

[ГОСТ 12.4.009](#) Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

[ГОСТ 12.4.021](#) Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 20239](#) Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

[ГОСТ 26312.1](#) Крупа. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 26312.2](#) Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев

[ГОСТ 26312.3](#) Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов

[ГОСТ 26312.4](#) Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра

[ГОСТ 26312.7](#) Крупа. Методы определения влажности

[ГОСТ 26791](#) Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 26971](#) Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы определения кислотности

[ГОСТ 26972](#) Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

[ГОСТ 27186](#) Зерно заготавливаемое и поставляемое. Термины и определения

[ГОСТ 28001](#) Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

[ГОСТ 28673](#) Овес. Технические условия

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30538](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30711](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и

М<sub>1</sub>

[ГОСТ 31481](#) Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31650](#) Средства лекарственные для животных, корма и кормовые добавки. Определение массовой доли ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии

[ГОСТ 31653](#) Корма. Метод иммуноферментного определения микотоксинов

[ГОСТ 31671](#) (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 31691](#) Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 31700](#) Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

[ГОСТ 31707](#) (EN 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 31748](#) (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина  $B_1$  и общего содержания афлатоксинов  $B_1$ ,  $B_2$ ,  $G_1$  и  $G_2$  в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ 32587](#) Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 32689.2](#) Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

[ГОСТ 33303](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

[ГОСТ 34140](#) Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

[ГОСТ 34165](#) Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями

[ГОСТ 34427](#) Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана

[ГОСТ EN 13804](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Критерии эффективности методик выполнения измерений, общие положения и способы подготовки проб

[ГОСТ EN 14083](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

[ГОСТ EN 14084](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии после микроволнового разложения

[ГОСТ EN 15835](#) Продукты пищевые. Определение охратоксина А в продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрического детектирования

[ГОСТ EN 15850](#) Продукты пищевые. Определение зеараленона в продуктах для детского питания на кукурузной основе, ячменной, кукурузной и пшеничной муке, поленте и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрическим детектированием

[ГОСТ EN 15891](#) 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

[ГОСТ ISO 15141-2](#) Продукты пищевые. Определение содержания охратоксина А в зерне и зерновых продуктах. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с очисткой бикарбонатом

[ГОСТ ИСО 21569](#) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

[ГОСТ ИСО 21570](#) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53244-2008](#) (ИСО 21570:2005) "Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот".

[ГОСТ ИСО 21571](#) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот<sup>2)</sup>

2) В Российской Федерации действует [ГОСТ Р ИСО 21571-2014](#) "Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот".

[ГОСТ ISO 24333](#) Зерно и продукты его переработки. Отбор проб

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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](#), [1], [2].

### 4 Классификация

4.1 В зависимости от способа обработки и качества крупу овсяную подразделяют на виды и сорта, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Характеристика вида крупы	Сорт крупы
Овсяная недробленая	Продукт, полученный из овса, прошедшего пропаривание, шелушение и шлифование. Вместо пропаривания овса допускается пропаривание крупы	Высший, первый, второй
Овсяная плющенная	Продукт, полученный в результате плющения овсяной недробленой крупы, предварительно прошедшей пропаривание	Высший,
		первый,
		второй

### 5 Технические требования

5.1 Овсяная крупа должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией), действующим(ей) на предприятии, с соблюдением требований, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 По органолептическим показателям овсяная крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика для сортов		
	Высший	Первый	Второй
Цвет	Серовато-желтый различных оттенков		
Запах	Свойственный овсяной пропаренной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов		

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Вкус	Свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов
------	---

5.3 По физико-химическим показателям овсяная крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя по сортам		
	Высший	Первый	Второй
Влажность, %, не более	12,5		
Доброкачественное ядро, %, не менее:	99,0	98,5	97,0
в том числе колотых ядер, не более	0,5	1,0	2,0
Необрушенные зерна, %, не более	0,40	0,70	0,80
Сорная примесь, %, не более:	0,30	0,70	0,80
в том числе:			
куколь, не более	0,10	0,10	0,10
вредная примесь, не более,	0,05	0,05	0,05
в числе вредной примеси*:			
софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, не более	0,02	0,02	0,02
минеральная примесь, не более	0,10	0,10	0,10
цветковых пленок, не более	0,05	0,05	0,05
Испорченные ядра, %, не более	Не допускается		
Обработанные зерна пшеницы, тритикале, полбы, ржи и ячменя, %, не более	Не допускаются	2,0	3,0
Мучка, %, не более	0,30	0,50	0,50
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0		
* Горчак ползучий - не допускается.			

5.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

запасов (насекомыми, клещами) в овсяной крупе не должны превышать допустимые уровни, установленные [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Овсяная крупа высшего сорта, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и нормам, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя
Испорченные ядра, %, не более	Не допускаются
Кислотность, град., не более	6,0
Минеральная примесь, %, не более	0,05
Примечание - По другим показателям качества овсяная крупа высшего сорта, используемая для производства детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблицах 2 и 3.	

5.6 Характеристика примесей в овсяной крупе приведена в таблице 5.

Таблица 5

Наименование примесей	Характеристика
Сорная примесь:	
- минеральная примесь	Песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, земли
- органическая примесь	Цветковые пленки, части стеблей, метелок, оболочки сорняков
- сорные семена	Семена и зерна всех дикорастущих и культурных растений, в том числе необработанные зерна пшеницы, тритикале, полбы, ржи и ячменя
- особо учитываемая примесь	Куколь
Необрушенные зерна	Зерна овса, не освобожденные от цветковых пленок
Колотые ядра	Расколотые ядра овса, пшеницы, тритикале, полбы, ржи и ячменя, проходящие через сито с отверстиями диаметром 2,0 мм и не проходящие через сито N 063, относятся к примеси, если количество их превышает для высшего сорта - 0,5%, для первого сорта - 1,0%, для второго сорта - 2,0%
Испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, изъеденные, обуглившиеся - все с явно испорченным ядром
Мучка	Весь проход через сито N 063
Примечание - Обработанные зерна пшеницы, полбы, ржи и ячменя в числе примесей не учитываются. Обработанными зернами пшеницы, полбы, ржи и ячменя считаются зерна этих культур, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой - овсом и освобожденные от цветковых пленок (ячмень) и частично от плодовых и семенных оболочек.	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

## 5.7 Требования к сырью

5.7.1 Овсяная крупа вырабатывается из зерна овса по [ГОСТ 28673](#), которое должно соответствовать требованиям [\[2\]](#) или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.7.2 Каждая партия зерна овса, поступающая для производства овсяной крупы, должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с [\[2\]](#) или другой документацией согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.7.3 Овсяную недробленую крупу высшего сорта, используемую для производства детского питания, вырабатывают из зерна овса, выращенного на полях без применения пестицидов.

## 5.8 Маркировка

5.8.1 Маркировка - по [ГОСТ 14192](#), [ГОСТ 26791](#), [\[3\]](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.8.2 На каждую единицу потребительской упаковки с овсяной крупой в соответствии с требованиями [\[3\]](#) или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:

- наименование крупы, вид, сорт;
- обозначение настоящего стандарта;
- дату изготовления (месяц, год);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- пищевую ценность (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов) - в соответствии с приложением А;
- условия хранения;
- срок годности.

5.8.3 На каждую единицу транспортной упаковки с овсяной крупой в соответствии с требованиями [\[3\]](#) или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, наносят манипуляционный знак "Бережь от влаги" и указывают следующие данные, характеризующие продукцию:

- наименование крупы, вид, сорт;
- массу нетто (количество);
- дату изготовления (месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения;
- номер партии или номер смены упаковывания;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну).

5.8.4 Овсяную крупу, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по [ГОСТ 15846](#).

## 5.9 Упаковка

5.9.1 Упаковка - по [ГОСТ 26791](#) и [\[4\]](#) или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность овсяной крупы и соответствующая требованиям нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.9.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества не должны превышать значения по [ГОСТ 8.579](#) или по другим нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.9.3 Овсяную крупу, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по [ГОСТ 15846](#).

## 6 Требования безопасности

6.1 Во время приемки, транспортирования и хранения овсяной крупы необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

6.2 Склады для размещения овсяной крупы должны быть оснащены вентиляционными системами по [ГОСТ 12.4.021](#), соответствовать требованиям безопасности по [ГОСТ 12.1.004](#), иметь средства пожаротушения по [ГОСТ 12.4.009](#).

6.3 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по [ГОСТ 12.2.003](#).

6.4 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

## [ГОСТ 12.1.005.](#)

### **7 Правила приемки**

7.1 Правила приемки овсяной крупы - по [ГОСТ 26312.1.](#)

7.2 Партией считают определенное количество продукции, одинаковой по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной упаковке, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же нормативным документом на однотипном технологическом оборудовании в течение одного технологического цикла по единому производственному режиму, имеющей одну и ту же дату производства, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость и подтверждающей ее качество и безопасность.

7.3 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ГМО, металломагнитной и минеральной примесей, а также зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами), органолептических и физико-химических показателей для производства детского питания устанавливает изготовитель продукции с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществляет систематически в соответствии с программой производственного контроля.

### **8 Методы контроля**

8.1 Отбор проб - по [ГОСТ 26312.1](#), [ГОСТ ISO 24333](#).

8.2 Определение цвета, запаха, вкуса - по [ГОСТ 26312.2](#).

8.3 Определение металломагнитной примеси - по [ГОСТ 20239](#).

8.4 Определение крупности, примесей и доброкачественного ядра - по [ГОСТ 26312.4](#).

8.5 Определение влажности - по [ГОСТ 26312.7](#).

8.6 Определение зараженности вредителями - по [ГОСТ 26312.3](#).

8.7 Определение загрязненности вредителями - по [ГОСТ 34165](#).

8.8 Определение кислотности - по [ГОСТ 26971](#).

8.9 Определение микробиологических показателей - по [ГОСТ 26972](#) или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

8.10 Подготовка проб и минерализация проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 31671](#), [ГОСТ EN 13804](#) или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

8.11 Определение токсичных элементов - по [ГОСТ 30178](#) или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов, а также:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31650](#), [ГОСТ 34427](#);

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 31707](#), [ГОСТ 31628](#);

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ EN 14083](#), [ГОСТ EN 14084](#);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ EN 14083](#), [ГОСТ EN 14084](#).

8.12 Отбор проб для определения микотоксинов - по [ГОСТ 33303](#) или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

8.13 Определение микотоксинов - по [ГОСТ 28001](#), [ГОСТ 31653](#), [ГОСТ 31691](#), [ГОСТ 34140](#), [ГОСТ EN 15850](#) или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов, а также:

- афлатоксина В1\* - по [ГОСТ 30711](#), [ГОСТ 31748](#);

\* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

- дезоксиниваленола - по [ГОСТ EN 15891](#);

- Т-2 токсина - по [ГОСТ 28001](#);

- охратоксина А - по [ГОСТ 28001](#), [ГОСТ 32587](#), [ГОСТ ISO 15141-2](#), [ГОСТ EN 15835](#).

8.14 Отбор проб для определения радионуклидов - по [ГОСТ 32164](#) или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

8.15 Определение радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#) или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

8.16 Определение пестицидов - по [ГОСТ 31481](#), [ГОСТ 32689.2](#) или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.



сопоставимость результатов.

8.17 Определение остаточных количеств 2,4-Д - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.18 Определение ртутьорганических пестицидов - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.19 Определение кислотного числа жира - по [ГОСТ 31700](#).

8.20 Определение ГМО - по [ГОСТ ИСО 21569](#), [ГОСТ ИСО 21570](#), [ГОСТ ИСО 21571](#) или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

## 9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение овсяной крупы - по [ГОСТ 26791](#).

9.2 Транспортирование и хранение овсяной крупы, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

9.3 Овсяную крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции.

9.4 При перевозке овсяной крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

9.5 Овсяную крупу хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

9.6 Помещения для хранения овсяной крупы должны быть чистыми, сухими, проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение овсяной крупы вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

9.7 Сроки годности и условия хранения овсяной крупы устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

### Приложение А (справочное)

#### Информация о пищевой ценности

А.1 Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г овсяной крупы приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Овсяная крупа
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1450/340
Белки, г	12
Жиры, г	6
Углеводы, г	60

#### Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 021/2011](#) О безопасности пищевой продукции
- [2] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 015/2011](#) О безопасности зерна
- [3] Технический регламент Таможенного союза Пищевая продукция в части ее маркировки

[ТР ТС 022/2011](#)

- [4] Технический регламент Таможенного союза                      О безопасности упаковки  
[ТР ТС 005/2011](#)

---

УДК 664.762:633.13:006.354

МКС 67.060

Ключевые слова: крупа овсяная, недробленая, плющенная

---

Электронный текст документа  
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»  
и сверен по:  
официальное издание М.: Стандартинформ

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 3034-2021 Крупа овсяная](#)**

**[\(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»\)](#)**