

ГОСТ 6293—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РИС

**ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ
И ПОСТАВКАХ**

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2008

Р И С

Требования при заготовках и поставках

Rice. Requirements for state purchases
and deliveriesГОСТ
6293—90МКС 67.060
ОКП 97 1531Дата введения 01.07.91¹⁾

Настоящий стандарт распространяется на нешелушеное зерно риса, заготавливаемое государственной заготовительной системой и поставляемое для переработки в крупу.

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

1. ТИПЫ И ПОДТИПЫ

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

Таблица 1

Тип	Отношение длины к ширине нешелушеного зерна	Подтип	Консистенция зерна	Примерный перечень сортов, характеризующих тип и подтип
I	3,5 и более	—	Стекловидная	Лазурный
II	2,8—3,4	—	Стекловидная	Кулон, Приманьчский, Золотистый, ВНИИР 8847
III	2,3—2,7	1	Стекловидная	Альтаир, Дунай, Дальневосточный, Сальский, Привольный
		2	Частично стекловидная	Ак-Кылчик местный
IV	2,2 и менее	1	Стекловидная	Краснодарский 424, Спальчик, Лиман, Авангард, Узрос 7—13, Малыш, Горизонт, Новосельский, Кубань-3, Солярис
		2	Частично стекловидная	Узрос 59, Маржан

1.2. В каждом типе допускается примесь зерен 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.

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

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

© Издательство стандартов, 1990
© Стандартинформ, 2008

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми проводят расчет за заготавливаемый рис, указаны в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	14,0
Сорная примесь, %	1,0
Зерновая примесь, %	2,0
Красные зерна риса, %	2,0
Пожелтевшие зерна риса, %	0,3
Зараженность вредителями	Не допускается

2.2. Ограничительные нормы для заготавливаемого риса, который в зависимости от качества зерна подразделяют на четыре класса, указаны в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для класса			
	высшего	1-го	2-го	3-го
Тип	I, II	III, IV	III, IV	III, IV
Влажность, %:				
не более*	19,0	19,0	19,0	19,0
не менее	13,0	13,0	13,0	13,0
Сорная примесь, %, не более*	2,0	2,0	3,0	5,0
в том числе:				
просянка (курмак, сулуф)	1,0	1,0	1,5	2,0
минеральная примесь	0,5	0,5	0,5	1,0
испорченные зерна риса	Не допускаются	Не допускаются	0,2	0,5
мертвые вредители (жуки), шт. в 1 кг, не более	Не допускаются	Не допускаются	15	15
Зерновая примесь, %, не более:				
проросшие зерна	6,0	6,0	8,0	10,0
обрушенные зерна	0,5	0,5	1,0	3,0
меловые зерна	2,0	2,0	3,0	4,0
Пожелтевшие зерна, %, не более	Не допускаются	0,3	1,5	4,0
Красные зерна, %, не более	2,0	5,0	10,0	15,0
Глютинозные зерна, %, не более	0,3	0,5	1,0	1,0
Зараженность вредителями	Не допускается		Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени	

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

2.3. Ограничительные нормы для поставляемого риса, который в зависимости от качества зерна подразделяют на четыре класса, указаны в табл. 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Норма для класса			
	высшего	1-го	2-го	3-го
Тип	I, II	III, IV	III, IV	III, IV
Влажность, %:				
не более	15,0	15,0	15,0	15,0
не менее	13,0	13,0	13,0	13,0
Сорная примесь, %, не более	1,0	1,0	1,5	2,0
в том числе:				
просянка (курмак, сулуф)	0,5	0,5	1,0	1,5
минеральная примесь	0,2	0,2	0,2	0,5
испорченные зерна риса	Не допускаются	Не допускаются	0,2	0,5
Мертвые вредители (жуки), шт. в 1 кг, не более	Не допускаются	Не допускаются	15	15
Зерновая примесь, %, не более:	3,0	3,0	4,0	6,0
в том числе:				
проросшие зерна	0,5	0,5	1,0	3,0
обрушенные зерна	1,5	1,5	2,0	3,0
меловые зерна	1,5	1,5	2,0	3,0
Пожелтевшие зерна, %, не более	Не допускаются	0,3	1,5	4,0
Красные зерна, %, не более	2,0	5,0	10,0	15,0
Глютинозные зерна, %, не более	0,3	0,5	1,0	1,0
Зараженность вредителями	Не допускается		Не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени	

2.4. Класс заготавливаемого и поставляемого риса определяют по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, установленного, соответственно, в табл. 3 и 4.

2.5. Заготавливаемый и поставляемый рис должен быть в здоровом негнущемся состоянии, иметь свойственные здоровому зерну нормальные цвет и запах (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего).

2.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в рисе не должно превышать допускаемые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР № 5061—89 от 01.08.89.

2.7. Заготавливаемый и поставляемый рис, выращенный на полях без применения пестицидов и предназначенный для выработки продуктов детского питания, должен соответствовать требованиям высшего или I-го классов и иметь кислотность не более 2°.

2.8. Заготавливаемый и поставляемый рис длиннозерных сортов должен соответствовать требованиям высшего класса, а рис наиболее ценных по качеству сортов должен соответствовать требованиям I-го и 2-го классов. Перечень наиболее ценных по качеству сортов риса утверждает Госкомиссия Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам.

2.9. Требования к качеству экспортируемого риса 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 импортируемого риса допускается изменять в договоре (контракте) внешнеэкономической организации.

2.10. Основное зерно, сорная и зерновая примеси

2.10.1. К основному зерну относят целые и поврежденные зерна риса, по характеру их повреждений не отнесенные к сорной и зерновой примесям, а также зерна риса зеленые со стекловидной зерновкой нормальной выполненности, пожелтевшие, красные, глютинозные и трещиноватые.

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

С. 4 ГОСТ 6293—90

- 2.10.2. 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 колоски, ости, части стеблей, листьев, мертвые вредители и т. п.;
испорченные зерна риса — зерна с явно испорченным эндоспермом от светло-коричневого до черного цвета;
 $\frac{1}{4}$ массы изъеденных, недозрелых, щуплых и меловых зерен риса.
- 2.10.3. 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;
 $\frac{3}{4}$ массы изъеденных, недозрелых, щуплых и меловых.

3. ПРИЕМКА

- 3.1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3.
Каждая партия должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.
- 3.2. Рис, содержащий примесь зерен и семян других культурных растений более 10 % массы зерна вместе с примесями, принимают как смесь риса с другими культурами с указанием состава в процентах.
- 3.3. 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 типового состава — по ГОСТ 10940.
4.3. Определение влажности — по ГОСТ 13586.5.
4.4. Определение сорной и зерновой примесей, красных, пожелтевших, меловых и глютинозных зерен риса — по ГОСТ 30483.
4.5. Определение запаха и цвета — по ГОСТ 10967.
4.6. Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 30483.
4.7. Определение кислотности — по ГОСТ 26971.
4.8. 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. Рис размещают, транспортируют и хранят отдельно по классам в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов 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. Рис 1-го и 2-го типов, а также рис, выращенный на полях без применения пестицидов и предназначенный для выработки продуктов детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно.
- 5.3. При размещении, транспортировании и хранении риса учитывают состояния, указанные в табл. 5.

Таблица 5

Состояние риса	Норма, %
По влажности	
Сухое	Не более 14,0
Средней сухости	14,1—15,5
Влажное	15,6—17,0
Сырое	17,1 и более
По сорной и зерновой примесям	
Чистое	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1—3,0
Сорное	3,1 и более

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

РАЗРАБОТЧИКИ

Г. С. Зелинский, К. А. Чурусов, Н. М. Яскина, Л. В. Алексеева, В. И. Госпадинова

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

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6293—68

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10940—64	4.2
ГОСТ 10967—90	4.5
ГОСТ 13586.3—83	3.1, 4.1
ГОСТ 13586.5—93	4.3
ГОСТ 26927—86	4.8
ГОСТ 26930—86—ГОСТ 26934—86	4.8
ГОСТ 26971—86	4.7
ГОСТ 27186—86	Вводная часть
ГОСТ 30483—97	4.4, 4.6

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2008 г.

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.Н. Романовой*

Подписано в печать 27.02.2008. Формат 60×84^{1/8}. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 146 экз. Зак. 182.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано в Калужской типографии стандартов.

Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.