

## ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

**УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ  
И ХРАНЕНИЕ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА****Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение****ГОСТ  
26791—89**

Milled cereal products.

Packing, marking, transportation and storage

МКС 67.060  
ОКСТУ 9108Дата введения 01.07.90

Настоящий стандарт распространяется на продукты переработки зерна: муку, крупу, хлопья, толокно, пищевые отруби и устанавливает требования к их упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).****1. УПАКОВКА****1.1. Упаковывание в потребительскую тару**

1.1.1. Муку, крупу, овсяные хлопья и толокно упаковывают массой нетто в килограммах: 1,000; 2,000 и 3,000 — для муки;

от 0,400 до 1,000, кратными 0,025 — для крупы;

от 0,250 до 1,000, кратными 0,050 — для овсяных хлопьев;

0,250 и 0,300 — для толокна.

1.1.2. Потребительская тара должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

| Вид потребительской тары  | Номер пакета (пачки) |            |                 |         | Вид материала   | Марка  |
|---|----------------------|------------|-----------------|---------|---|--|
|   | муки                 | крупы      | овсяных хлопьев | толокна |   |  |
| Пакет бумажный одинарный по ГОСТ 13502                            | 4, 5, 8              | 2, 3, 6, 7 | —               | —       | Бумага мешочная по ГОСТ 2228  | М-78 А<br>М-78 Б                             |
| Пачки картонные или бумажные с внутренним пакетом по ТУ 10.10.684 | 52                   | —          | 52              | 6, 32   | Бумага оберточная по ГОСТ 8273<br>Бумага для упаковывания продуктов на автоматах по ГОСТ 7247<br>Картон коробочный по ГОСТ 7933<br>Бумага для упаковывания продуктов на автоматах по ГОСТ 7247 для внутреннего пакета | А, В, Д<br>Д, Е-1,<br>Е-11<br>П<br>А-І, А-ІІ |
| Пакет из термосвариваемых материалов*                             | —                    | —          | —               | —       | Пергамент по ГОСТ 1341<br>Пергамент по ГОСТ 1760<br>Пленка полиэтиленовая пищевая по ГОСТ 10354   | Б<br>П-1, П-2,<br>П-3<br>Н<br>1-го сорта     |

\* Только для крупы и муки.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## **С. 2 ГОСТ 26791—89**

**1.1.3.** Допускаемые отклонения массы нетто отдельных упаковочных единиц не должны превышать в процентах:

±1,0 — для муки, крупы;

±1,0 — для овсяных хлопьев при массе нетто от 0,550 до 1,000 кг;

±2,0 — для толокна;

±2,0 — для овсяных хлопьев при массе нетто до 0,500 кг.

**1.1.4.** Допускается упаковывание хлопьев и толокна:

в полиэтиленовую пленку и комбинированные материалы на основе бумаги с полимерным покрытием;

в пачки по ГОСТ 12303 из коробочного картона по ГОСТ 7933 типа хром-эрзац П толщиной 0,4—0,6 мм, размерами 120×65×190 мм без внутреннего пакета, массой нетто 0,500 кг;

в пачки № 14 по ТУ 10.10.684 из картона типа хром-эрзац толщиной 0,32—0,60 мм, размерами 135×53×185 мм без внутреннего пакета массой нетто 0,500 или 0,600 кг;

в пачки из коробочного картона толщиной 0,45—0,60 мм, размерами 150×85×220 мм, без внутреннего пакета, массой нетто 1,000 кг.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

**1.1.5.** Пакеты и пачки должны быть склеены, сшиты или сварены. Для склеивания должен применяться клей из декстрина по ГОСТ 6034, крахмала по ГОСТ 7699, поливинилацетатной дисперсии по ГОСТ 18992.

**1.2. Упаковывание в транспортную тару**

**1.2.1.** Пакеты и пачки с продуктами переработки зерна упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516, дощатые ящики по ГОСТ 10131, фанерные ящики по ГОСТ 10131, массой нетто не более 15 кг.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

**1.2.2.** Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены kleевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или сшиты металлическими скобками. Допускается использование других kleевых лент, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР.

**1.2.3.** Фанерные и дощатые ящики перед укладыванием в них продукции в потребительской таре выстилают в один слой оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или мешочной бумагой по ГОСТ 2228. Уложенную продукцию закрывают оберточной бумагой, ящик накрывают соответственно фанерным или дощатым щитом, который прибивают гвоздями.

**1.2.4.** Допускается для внутригородских перевозок упаковывание пакетов и пачек с продуктами переработки зерна в инвентарную тару (металлические и полиэтиленовые ящики, изготовленные по нормативно-технической документации) массой нетто не более 15—30 кг, а также многооборотные деревянные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто не более 15 кг.

**1.2.5.** Допускается упаковывать пакеты и пачки с продуктами переработки зерна в тару из гофрированного картона и деревянную, бывшую в употреблении, кроме ящиков, бывших в употреблении, для упаковывания продукции в стеклянной таре. Тара должна быть прочной, сухой и без посторонних запахов.

**1.2.6.** Для перевозок автомобильным транспортом допускается групповое упаковывание пачек и пакетов с продуктами переработки зерна в бумагу по ГОСТ 8273 массой 1 м<sup>2</sup> 80—120 г марок А, В и Д, в мешочную бумагу по ГОСТ 2228 массой 1 м<sup>2</sup> 70—90 г марок М-70 А, М-70 Б, М-78 А, М-78 Б в один или два слоя и в полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 массой 1 м<sup>2</sup> 70—80 г марок О, Т, пищевую. Масса нетто групповой упаковки должна быть не более 15 кг.

**1.2.7.** Допускается групповое упаковывание пачек и пакетов с продуктами переработки зерна в бумагу для гофрирования по ГОСТ 7377\*, а также пачек с овсяными хлопьями в картон для плоских слоев гофрированного картона по ГОСТ 7420\*\* для перевозок автомобильным и железнодорожным транспортом.

**1.2.4—1.2.7. (Измененная редакция, Изм. № 1).**

**1.2.8.** Для скрепления групповой упаковки должен применяться клей из поливинилацетатной дисперсии по ГОСТ 18992 или kleевая лента по ГОСТ 18251, а также шпагат по ГОСТ 17308.

**1.2.9.** Для перевозок автомобильным транспортом продукты переработки зерна, фасованные в пачки и пакеты, упаковывают в тару-оборудование по ГОСТ 24831.

**1.2.10.** Муку и крупу упаковывают в новые или бывшие в употреблении тканевые продуктовые мешки по ГОСТ 30090 и другой нормативно-технической документации, обеспечивающие сохранность продукции.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53206—2008.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53207—2008.

Мешки должны быть не ниже:

II категории — для муки из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий; муки из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий; муки второго сорта из твердой пшеницы (дурум); пшеничной дробленой крушки; манной крупы; шелушеного (лущеного) гороха; рисовой крупы; овсяной крупы; гречневой крупы; крупы пшена шлифованного;

III категории — для пшеничной хлебопекарной муки; ржаной хлебопекарной муки; ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки; кукурузной муки; соевой дезодорированной муки; пшеничной (полтавской, «Артек») крупы; ячменной крупы; кукурузной крупы.

**1.2.9; 1.2.10. (Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2.11. Ржаную хлебопекарную обойную муку, ржано-пшеничную и пшенично-ржаную муку, муку из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий, муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий, муку второго сорта из твердой пшеницы (дурум) для местного снабжения упаковывают в мешки не ниже IV категории, предназначенную для Министерства обороны СССР — не ниже 1-й.

1.2.12. Обойную пшеничную и кукурузную муку для местного снабжения упаковывают в мешки не ниже IV категории.

1.2.13. При перевозке смешанным железнодорожно-водным транспортом или с перегрузкой с одной колеи на другую муку и крупу упаковывают в новые или бывшие в употреблении мешки не ниже 1-й категории.

1.2.14. Категорию мешков устанавливают в соответствии с утвержденным порядком использования тканевых мешков из-под хлебопродуктов и семян сельскохозяйственных культур.

1.2.15. Упаковывание муки и крупы в мешки должно производиться в соответствии с основными правилами отпуска, приемки и перевозки муки и крупы, упакованных в мешки стандартной массой, и с порядком использования тканевых мешков из-под хлебопродуктов и семян сельскохозяйственных культур, утвержденных в установленном порядке.

1.2.16. Мешки с мукой и крупорой зашивают машинным способом льняными, хлопчатобумажными или синтетическими нитками по нормативно-технической документации с оставлением гребня по всей ширине мешка.

Допускается ручная зашивка шпагатом по ГОСТ 17308 с оставлением двух ушек: при этом каждый мешок должен быть опломбирован.

1.2.17. Продукты переработки зерна, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2.18. Допускается упаковывание толокна для выработки продуктов детского питания в 4—5-слойные бумажные мешки по ГОСТ 2226\*, с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 или другой нормативно-технической документации.

1.2.19. Муку рисовую, овсяную и гречневую, а также манную крупу, предназначенные для выработки продуктов детского питания, упаковывают в 4—5-слойные бумажные мешки по ГОСТ 2226.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

## 2. МАРКИРОВКА

### 2.1. Маркировка потребительской тары

2.1.1. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные, характеризующие продукцию:

товарный знак (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность:

наименование продукта (вид, сорт и номер (для сортовой и номерной продукции); слово «витаминизированная» для муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов выделяют крупным шрифтом);

массу нетто (кг);

дату выработки и номер смены упаковывания;

срок хранения (для крупы всех видов, овсяных хлопьев и толокна);

способ приготовления (для овсяных хлопьев и толокна);

обозначение стандарта или другой научно-технической документации на продукцию:

«хранить в сухом месте»;

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53361—2009.

## **С. 4 ГОСТ 26791–89**

информацию о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов.

**П р и м е ч а н и е.** Дата выработки и номер смены должны быть обозначены семизначным числом арабскими цифрами и нанесены на поверхности упаковки или на этикетке печатанием маркировочной краской или штампованием.

### **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.1.2. Реализация в розничной торговой сети продукции, не фасованной на предприятии промышленности, должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности продукта.

2.1.3. Маркировку наносят типографским способом или штампом. На пакете из полиэтиленовых материалов маркировку наносят на пленку типографским способом или дататором на бумажную этикетку, которую наклеивают или вкладывают в пакет.

### **2.2. Транспортная маркировка**

2.2.1. На каждый мешок с мукой и крупой при упаковывании должен быть пришил или наклеен маркировочный ярлык размером 6×9 см из прочного картона, мешочной бумаги по ГОСТ 2228, оберточной бумаги марки А по ГОСТ 8273.

На ярлыке должны быть нанесены следующие данные, характеризующие продукцию:

товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность;

наименование продукта (вид, сорт и номер (для сортовой и номерной продукции); слово «витаминизированная» для пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов выделяют крупным шрифтом);

масса нетто (кг);

дата выработки или выбоя (год, месяц, число, номер смены);

обозначение стандарта или другой нормативно-технической документации на продукцию;

срок хранения (для крупы);

«хранить в сухом месте».

Допускается размер маркировочного ярлыка увеличивать вдвое до 12×18 см для нанесения данных, характеризующих продукцию, на государственном языке республики.

### **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.2.2. Цвет шрифта на ярлыках должен быть:

черный — для крупы, кукурузной муки, соевой дезодорированной муки, пшеничной хлебопекарной обойной муки, овсяных хлопьев и толокна;

коричневый — для ржаной хлебопекарной обтирной муки;

синий — для ржаной хлебопекарной обойной муки;

голубой — для пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, муки из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий высшего сорта, муки из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий высшего сорта;

фиолетовый — для муки пшеничной хлебопекарной крупчатки;

зеленый — для пшеничной хлебопекарной муки второго сорта, муки из твердой пшеницы (дурум) второго сорта;

желтый — для ржаной хлебопекарной сеянной муки;

красный — для пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, муки из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий первого сорта, муки из пшеницы (дурум) для макаронных изделий.

Цвет шрифта на ярлыках для ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки должен быть черный, для ржано-пшеничной муки посередине ярлыка должна быть вертикальная полоса синего цвета шириной 1 см, для пшенично-ржаной муки — желтого цвета.

Для пшеничной хлебопекарной муки (кроме обойной), муки из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий, муки из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий, муки второго сорта из пшеницы (дурум) допускается печатать текст ярлыков черным шрифтом на бумаге цвета, указанного для каждого сорта муки.

Для пшеничной хлебопекарной муки (кроме обойной) допускается нанесение посередине ярлыка вертикальной полосы шириной 1 см цвета шрифта, установленного для каждого сорта муки.

2.2.3. Маркировка ящиков и групповой упаковки наносится, как указано в п. 2.2.1, с указанием количества упаковочных единиц, без нанесения даты выработки или выбоя. Маркировку наносят штампом, окраской по трафарету или наклеиванием ярлыка.

Транспортная маркировка грушевой упаковки в термоусадочную пленку не производится.

2.2.4. Транспортную маркировку грузов с продуктами переработки зерна проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 14192.

Транспортную маркировку, содержащую основные, дополнительные, информационные надписи и манипуляционный знак «Беречь от влаги» наносят не менее чем на четыре грузовых места при перевозках однородных грузов в одном транспортном средстве в адрес одного грузополучателя.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

### 3. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Продукты переработки зерна транспортируют всеми видами транспорта в крытых средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на каждом виде транспорта, а также в универсальных контейнерах по ГОСТ 18477\* и пакетами по ГОСТ 23285. Для скрепления транспортных пакетов используют средства скрепления по ГОСТ 21650.

Транспортирование муки, крупы, овсяных хлопьев и толокна по железной дороге проводят только повагонными отправками. Муку и крупу транспортируют по железной дороге в мешках, защищенных машинным способом.

Допускается транспортирование муки насыпью в специальных транспортных средствах (автомукоузах и вагонах-мукоузах).

Транспортирование продукции воздушным транспортом допускается только в контейнерах, ящиках.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

### 4. ХРАНЕНИЕ

4.1. Продукты переработки зерна хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Сроки хранения крупы, овсяных хлопьев и толокна в соответствии с табл. 2.

При хранении крупы свыше сроков, указанных в табл. 2, не реже одного раза в месяц проводят дегустацию сваренной из крупы каши и определяют возможность дальнейшего хранения крупы.

Срок хранения муки соевой дезодорированной при относительной влажности воздуха 60 % — 12 мес со дня выработки.

Таблица 2

| Наименование крупы                           | Сроки хранения, мес, для  |                |
|--|---|----------------|
|  | Дальнего Востока, Прибалтики, Северного Кавказа, Закавказья, Средней Азии, Юга Казахстана и Украины, Нижнего Поволжья | других районов |
| Крупа манная                                 | 7   | 10             |
| Крупа кукурузная                             | 6   | 10             |
| Крупа пшено шлифованное                      | 6   | 9              |
| Крупа овсяная                                | 6   | 10             |
| Крупа гречневая (ядрица)                     | 15  | 20             |
| Крупа гречневая (продел)                     | 14  | 18             |
| Крупа перловая                               | 12  | 18             |
| Крупа ячневая                                | 9   | 15             |
| Крупа пшеничная (Артек, Полтавская №№ 3 и 4) | 9   | 14             |
| Крупа пшеничная (Полтавская №№ 1 и 2)        | 12  | 16             |
| Крупа рисовая (рис шлифованный)              | 12  | 18             |
| Крупа рисовая (рис дробленый)                | 10  | 16             |
| Горох шелущеный                              | 17  | 24             |
| Горох колотый                                | 15  | 20             |
| Хлопья овсяные                               | 4   | 4              |
| Толокно овсяное                              | 4   | 4              |

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53350—2009.

**С. 6 ГОСТ 26791—89****ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР**
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 06.07.89 № 2341**
- 3. ВЗАМЕН ГОСТ 26791—85**
- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта               |
|---|----------------------------|
| ГОСТ 1341—97                            | 1.1.2                      |
| ГОСТ 1760—86                            | 1.1.2                      |
| ГОСТ 2226—88                            | 1.2.18, 1.2.19             |
| ГОСТ 2228—81                            | 1.1.2, 1.2.3, 1.2.6, 2.2.1 |
| ГОСТ 6034—74                            | 1.1.5                      |
| ГОСТ 7247—2006                          | 1.1.2                      |
| ГОСТ 7377—85                            | 1.2.7                      |
| ГОСТ 7420—89                            | 1.2.7                      |
| ГОСТ 7699—78                            | 1.1.5                      |
| ГОСТ 7933—89                            | 1.1.2, 1.1.4               |
| ГОСТ 8273—75                            | 1.1.2, 1.2.3, 1.2.6, 2.2.1 |
| ГОСТ 10131—93                           | 1.2.1                      |
| ГОСТ 10354—82                           | 1.1.2                      |
| ГОСТ 11354—93                           | 1.2.4                      |
| ГОСТ 12303—80                           | 1.1.4                      |
| ГОСТ 13502—86                           | 1.1.2                      |
| ГОСТ 13511—2006                         | 1.2.1                      |
| ГОСТ 13512—91                           | 1.2.1                      |
| ГОСТ 13516—86                           | 1.2.1                      |
| ГОСТ 14192—96                           | 2.2.4                      |
| ГОСТ 15846—2002                         | 1.2.17                     |
| ГОСТ 17308—88                           | 1.2.8, 1.2.16              |
| ГОСТ 18251—87                           | 1.2.2, 1.2.8               |
| ГОСТ 18477—79                           | 3.1                        |
| ГОСТ 18992—80                           | 1.1.5, 1.2.8               |
| ГОСТ 19360—74                           | 1.2.18                     |
| ГОСТ 21650—76                           | 3.1                        |
| ГОСТ 23285—78                           | 3.1                        |
| ГОСТ 24831—81                           | 1.2.9                      |
| ГОСТ 25951—83                           | 1.2.6                      |
| ГОСТ 30090—93                           | 1.2.10                     |
| ТУ 10.10.684—88                         | 1.1.4                      |

**5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 26.12.91 № 2168****6. ИЗДАНИЕ (май 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1991 г. (ИУС 4—92)**

## С О Д Е Р Ж А Н И Е

|                   |  |    |
|-------------------|--|----|
| ГОСТ 8494—96      | Сухари слобные пшеничные. Технические условия . . . . .  | 3  |
| ГОСТ 28402—89     | Сухари панировочные. Общие технические условия . . . . .   | 15 |
| ГОСТ 276—60       | Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия. . . . .  | 21 |
| ГОСТ 18271—72     | Крупка пшеничная дробленая. Технические условия. . . . .   | 27 |
| ГОСТ ИСО 7304—94  | Крупка и макаронные изделия из твердой пшеницы. Органолептическая оценка кулинарных свойств спагетти . . . . . | 31 |
| ГОСТ Р 51865—2002 | Изделия макаронные. Общие технические условия . . . . .  | 43 |
| ГОСТ Р 52378—2005 | Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия . . . . .                                 | 59 |
| ГОСТ Р 52377—2005 | Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества . . . . .                                    | 75 |
| ГОСТ 26791—89     | Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение . . . . .                       | 95 |

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПШЕНИЦЫ.  
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

**Технические условия  
Методы анализа**

**Б3 8—2009**

Редактор *М. И. Максимова*  
Технический редактор *В. Н. Прусакова*  
Корректор *Н. И. Гаврищук*  
Компьютерная верстка *З. И. Мартыновой*

Сдано в набор 01.02.2010. Подписано в печать 05.07.2010. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 12,09. Уч.-изд. л 8,60. Тираж 528 экз. Изд. № 3875/2. Зак. 766.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)  
Набрано и отпечатано в Калужской типографии стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256.