

ГОСТ 21149—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ

## Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Госстандартом России

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21 октября 1993 г.

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 2 июня 1994 г. № 160 межгосударственный стандарт ГОСТ 21149—93 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1995 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 21149—75, кроме упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2010 г.

© Издательство стандартов, 1993  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ

## Технические условия

Oat flakes. Specifications

ГОСТ  
21149—93МКС 67.060  
ОКП 92 9432

Дата введения 1995—01—01

Настоящий стандарт распространяется на овсяные хлопья, предназначенные для пищевых целей.

Обязательные требования к овсяным хлопьям, направленные на обеспечение их безопасности для жизни, здоровья населения и охраны окружающей среды, изложены в таблице 1 (подпунктах 6, 7а, 7в, 9, 10, 11), пункте 1.7.

## 1 Технические требования

1.1. Овсяные хлопья должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

1.2. В зависимости от способа обработки сырья овсяные хлопья подразделяют на три вида: «Геркулес», лепестковые и «Экстра».

1.3. Овсяные хлопья «Геркулес» и лепестковые вырабатывают из овсяной крупы высшего сорта по ГОСТ 3034.

1.4. Для выработки овсяных хлопьев «Экстра» используют овес 1-го класса по ГОСТ 28673. В зависимости от времени варки овсяные хлопья «Экстра» вырабатывают трех номеров:

№ 1 — из целой овсяной крупы;

№ 2 — мелкие из резаной крупы;

№ 3 — быстрорастворимые из резаной крупы.

1.5. Овсяные хлопья должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для хлопьев вида				
	«Экстра»			«Геркулес»	Лепестковые
	№ 1	№ 2	№ 3		
1. Цвет	Белый с оттенками от кремового до желтоватого				
2. Запах	Свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов				
3. Вкус	Свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов				
4. Влажность, %, не более	12,5	12,0	12,0	12,0	12,0
5. Зольность (в пересчете на сухое вещество), %, не более	2,1	2,1	2,1	2,1	1,9
6. Кислотность в градусах, не более	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для хлопьев вида				
	«Экстра»			«Геркулес»	Лепестковые
	№ 1	№ 2	№ 3		
7. Сорная примесь, %, не более в числе сорной примеси:	0,30	0,30	0,30	0,35	0,25
а) минеральной примеси, не более	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
б) цветковых пленок (свободных и полученных в результате отделения от ядра)	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
в) вредной примеси и куколя, не более	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
в числе вредной примеси: софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, не более	0,2	0,02	0,02	0,02	0,02
8. Развариваемость, мин	15	10	5	20	10
9. Зараженность вредителями	Не допускается				
10. Загрязненность вредителями	То же				
11. 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	3				
размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается				
<b>Примечания:</b>					
1. Показатели зольности и развариваемости являются гарантийными и определяются периодически, но не реже одного раза в полугодие.					
2. Для определения содержания цветковых пленок необрушенные целые и плющенные зерна должны обязательно освобождаться от оболочек.					

1.6 Характеристика примесей в овсяных хлопьях указана в табл. 2.

Таблица 2

Наименование примеси	Характеристика примеси
1. Минеральная примесь	Песок, галька, частицы земли, руды, наждака и шлака
2. Органическая примесь	Цветковые пленки, частицы стеблей
3. Семена растений	Семена всех дикорастущих и культурных растений целые и плющенные
4. Испорченные хлопья	Загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся — все с явно измененным цветом
5. Вредная примесь	Головня, спорынья, софора лисохвостная, вязель разноцветный
<b>Примечание.</b> Обработанные сплюснутые зерна пшеницы, полбы и ржи в числе примесей не учитываются. Сплюснутые обрушенные зерна ячменя свыше 1 % относят к сорной примеси. Обработанными зернами пшеницы, полбы, ржи и ячменя считают зерна этих культур, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой — овсом и освобожденные от цветковых пленок (ячмень) и частично от плодовых и семенных оболочек.	

1.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в овсяных хлопьях 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.

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

## 2 Приемка

2.1. Правила приемки по ГОСТ 26312.1.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

## 3 Методы испытаний

3.1 Отбор проб — по ГОСТ 26312.1.

3.2 Определение цвета, запаха, вкуса и развариваемости овсяных хлопьев — по ГОСТ 26312.2.

3.3 Определение зараженности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 26312.3.

3.4 Определение примесей — по ГОСТ 26312.4.

3.5 Определение зольности — по ГОСТ 26312.5.

3.6 Определение кислотности — по ГОСТ 26312.6.

3.7 Определение влажности — по ГОСТ 26312.7.

3.8 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

3.9 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

## 4 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

4.1 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение овсяных хлопьев — по ГОСТ 26791.\*

4.2. Упаковывание овсяных хлопьев «Экстра» на предприятиях, оснащенных импортным оборудованием, осуществляется в пачки из коробочного картона (по ГОСТ 7933) толщиной 0,45—0,60 мм, размерами 150 × 85 × 220 мм, без внутреннего пакета массой нетто 0,650—1,000 кг.

Допускаемые отклонения массы нетто отдельных упаковочных единиц не должны превышать ± 2,0 %.

---

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074—2003.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

## ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 3034—75	1.3
ГОСТ 7933—89	4.2
ГОСТ 20239—74	3.8
ГОСТ 26312.1—84	2.1, 3.1
ГОСТ 26312.2—84	3.2
ГОСТ 26312.3—84	3.3
ГОСТ 26312.4—84	3.4
ГОСТ 26312.5—84	3.5
ГОСТ 26312.6—84	3.6
ГОСТ 26312.7—88	3.7
ГОСТ 26791—89	4.1
ГОСТ 26927—86	3.9
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	3.9
ГОСТ 28673—90	1.4