

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПШЕНИЦА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Wheat. Specifications

ГОСТ 9353-2016

МКС 67.060

Дата введения
1 июля 2018 года

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0-2015](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-2015](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки" (ФГБНУ "ВНИИЗ")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (от 27 июля 2016 г. N 89-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 [Приказом](#) Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 сентября 2016 г. N 1133-ст. межгосударственный стандарт ГОСТ 9353-2016 введен в действие в качестве национального стандарта

5 ВЗАМЕН ГОСТ 9353-90

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе "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

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зерно мягкой (*Triticum aestivum* L.) и твердой (*Triticum durum* Desf.) пшеницы.

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 12.1.004-91](#) Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

[ГОСТ 12.1.005-88](#) Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

[ГОСТ 12.2.003-91](#) Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

[ГОСТ 12.4.009-83](#) Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

[ГОСТ 12.4.021-75](#) Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

[ГОСТ 10840-64](#) Зерно. Методы определения природы

[ГОСТ 10846-91](#) Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

[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 13496.20-2014](#) Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

[ГОСТ 13586.1-2014](#) Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице

[ГОСТ 13586.3-2015](#) Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 13586.4-83](#) Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями

[ГОСТ 13586.5-2015](#) Зерно. Метод определения влажности

[ГОСТ 13586.6-93](#) Зерно. Методы определения зараженности вредителями

[ГОСТ ИСО 21569-2009](#) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

[ГОСТ ИСО 21570-2009](#) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

[ГОСТ ИСО 21571-2009](#) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

[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. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 27186-86](#) Зерно заготавливаемое и поставляемое. Термины и определения

[ГОСТ 27676-88](#) Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения

[ГОСТ 28001-88](#) Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. 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

[ГОСТ 30711-2001](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

[ГОСТ 31481-2012](#) Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 31628-2012](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31646-2012](#) Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен

[ГОСТ 31650-2012](#) Средства лекарственные для животных, корма и кормовые добавки. Определение массовой доли ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии

[ГОСТ 31653-2012](#) Корма. Метод иммуноферментного определения микотоксинов

[ГОСТ 31671-2012](#) (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

[ГОСТ 31691-2012](#) Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 31707-2012](#) (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 31748-2012](#) (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ 32161-2013](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163-2013](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164-2013](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ 32587-2013](#) Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 15891-2013 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

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 за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом, следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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](#) и [1].

4. Типы и подтипы

4.1 Пшеницу подразделяют на типы по устойчивым природным признакам, связанным с ее технологическими, пищевыми и товарными свойствами, и подтипы - по изменяющимся природным признакам (стекловидности и цвету), указанным в таблице 1.

Таблица 1

Номер и наименование типа	Содержание зерен пшеницы других типов, %, не более		Номер подтипа	Характеристика подтипа	
	всего	в том числе		Цвет	Общая стекловидность, %
I - мягкая яровая краснозерная	10	5 твердой	1	Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не менее 75
			2	Красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не менее 60
			3	Светло-красный или желто-красный. Допускается наличие желтых обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не менее 40

II - твердая яровая	15	10 белозерной	4	Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии желтый оттенок	Менее 40
			1	Темно-янтарный. Допускается наличие обесцвеченных и мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не менее 70
			2	Светло-янтарный. Допускается наличие обесцвеченных и мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не ограничивается
III - мягкая яровая белозерная	10	-	1	-	Не менее 60
			2	-	Менее 60
IV - мягкая озимая краснозерная	10	5 твердой	1	Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета.	Не менее 75
			2	Красный. Допускается наличие желтых желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не менее 60
			3	Светло-красный или желто-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета.	Не менее 40
			4	Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии желтый оттенок.	Менее 40
V - мягкая озимая белозерная	10	-	-	-	Не ограничивается
VI - твердая озимая	15	-	-	-	Не ограничивается

4.2 Пшеницу, содержащую примесь зерен пшеницы других типов более норм, установленных в [таблице 1](#), определяют, как "смесь типов" с указанием состава в процентах.

4.3 Пшеницу всех типов и подтипов, соответствующую требованиям данного подтипа по стекловидности, но не отвечающую требованиям по его цвету, относят к тому подтипу, которому она отвечает по стекловидности.

4.4 Пшеницу, потерявшую в результате неблагоприятных условий созревания, уборки или хранения свой естественный цвет, определяют как "потемневшая" (при наличии темных оттенков) или "обесцвеченная" с указанием номера типа и подтипа.

5. Технические требования

5.1 Пшеницу в зависимости от качества зерна подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными:

- в таблице 2 - для мягкой пшеницы,

- [таблице 3](#) - для твердой пшеницы.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для мягкой пшеницы класса				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
Тип, подтип	I и IV типы, 1 - 2 подтипы; III тип, 1 подтип и V тип.		I, III, IV типы, 1 - 3 подтипы и V тип.	I, III, IV типы, все подтипы; V тип и смесь типов	
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии				
Цвет	Свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа				
	Допускается первая степень обесцвеченности	Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности и потемневшая	
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов				
Массовая доля белка, в пересчете на сухое вещество, %, не менее <*>	14,5	13,5	12,0	10,0	Не ограничивается
Количество клейковины, %, не менее	32,0	28,0	23,0	18,0	Не ограничивается
Качество клейковины, не ниже: группы, ед. ИДК	I 43 - 77		II 18 - 102		Не ограничивается
Число падения, с, не менее	200	150	80	Не ограничивается	
Стекловидность, %, не менее	60	40	Не ограничивается		
Натура, г/л, не менее	750	730	710	Не ограничивается	
Влажность, %, не более	14,0				
Сорная примесь, %, не более:	2,0				5,0
в том числе:					
минеральная примесь	0,3				1,0

в числе минеральной примеси: галька	0,1	
испорченные зерна <*>	1,0	
куколь	0,5	
трудноотделимая примесь (овсюг, татарская гречиха)	2,0	В пределах ограничительной нормы общего содержания сорной примеси
Зерновая примесь, %, не более	5,0	15,0
<*> Содержание белка определяют по требованию покупателя; <*> При переработке в макаронную муку или манную крупу - не более 0,2%.		

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для твердой пшеницы класса				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
Тип, подтип	II тип, 1-й и 2-й подтипы; VI тип				
					Допускается смесь типов
Зерна пшеницы других типов, %, не более	10,0	15,0			Не ограничивается
в том числе белозерной пшеницы	2	4	8	10	
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии				
Цвет	Свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа				
	Допускается первая степень обесцвеченности	Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности и потемневшая	
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов				
Массовая доля белка, % на сухое вещество, не менее <*>	13,5	12,5	11,5	10,0	Не ограничивается
Количество клейковины, %, не менее	28,0	25,0	22,0	18,0	Не ограничивается
Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	18 - 102				Не ограничивается
Число падения, с, не менее	200	200	150	80	Не

				ограничивается
Стекловидность, %, не менее	85	85	70	Не ограничивается
Натура, г/л, не менее	770	745		710 Не ограничивается
Влажность, %, не более	14,0			
Сорная примесь, %, не более	2,0			5,0
в том числе: минеральная примесь,	0,3			1,0
в том числе:				
галька	0,1			
испорченные зерна	0,2			
Зерновая примесь, %, не более	5,0			15,0
Зерна ржи, ячменя (по совокупности), относимые к зерновой примеси, %, не более	2,0	4,0		В пределах ограничительной нормы общего содержания зерновой примеси
<p><*> Содержание белка определяют по требованию покупателя.</p> <p>Примечание - Твердую пшеницу, соответствующую требованиям 4-го и 5-го классов по всем показателям, кроме количества и качества клейковины, относят к 4-му и 5-му классам с добавлением слова "крупяная".</p>				

5.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, бенз(а)пирена, пестицидов, радионуклидов, вредных примесей, генно-модифицированных организмов (далее - ГМО), зараженность вредителями и загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями в зерне пшеницы не должны превышать допустимые уровни, установленные в [1], а также в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Состав основного зерна, сорной и зерновой примесей

5.3.1 К основному зерну относят:

- целые и поврежденные зерна пшеницы, по характеру их повреждений не относящиеся к сорной и зерновой примесям;
- 50% массы битых и изъеденных зерен пшеницы независимо от характера и размера их повреждения;
- зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной и зерновой примесям - для пшеницы 5 класса.

5.3.2 К сорной примеси относят:

- весь проход через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм;
- остаток на сите с отверстиями диаметром 1,0 мм:

- а) минеральную примесь - комочки земли, гальку, частицы шлака, руды и т.п.;
- б) органическую примесь - части стеблей, стержней колоса, ости, пленки, части листьев и т.п.;
- в) семена всех дикорастущих растений;
- г) испорченные зерна пшеницы, ржи, ячменя и полбы с явно испорченным эндоспермом от коричневого до черного цвета;
- д) вредную примесь, состав которой установлен в [1];
- е) зерна и семена других культурных растений, кроме неисторченных зерен ржи, ячменя и полбы - для пшеницы 1 - 4 классов.
- ж) зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси, а также любые семена масличных культур - для пшеницы 5 класса.

5.3.3 К зерновой примеси относят:

- зерна пшеницы:

а) 50% массы битых и изъеденных зерен независимо от характера и размера их повреждения (остальные 50% массы таких зерен относят к основному зерну);

б) давленные;

в) щуплые;

г) проросшие - с вышедшим наружу корешком или ростком или с утраченным корешком или ростком, но деформированные с явно измененным цветом оболочки вокруг зародыша;

д) морозобойные;

е) поврежденные - зерна с измененным цветом оболочек и с эндоспермом от кремового до светло-коричневого цвета;

ж) раздутые при сушке;

и) зеленые;

- зерна ржи, ячменя и полбы, целые и поврежденные, не отнесенные по характеру их повреждений к сорной примеси - для пшеницы 1 - 4 классов;

- зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси - для пшеницы 5 класса.

5.4 Класс пшеницы определяют после ее послеуборочной обработки на технологических линиях очистки и сушки по всем показателям, установленным в [таблицах 2 и 3](#), по наихудшему значению одного из показателей.

6. Требования безопасности

6.1 Склады и зернохранилища для размещения зерна пшеницы должны быть оснащены вентиляционными системами по [ГОСТ 12.4.021](#), соответствовать требованиям пожарной безопасности по [ГОСТ 12.1.004](#), иметь средства пожаротушения по [ГОСТ 12.4.009](#).

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

6.3 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по [ГОСТ 12.1.005](#).

7. Правила приемки

7.1 Правила приемки - по [ГОСТ 13586.3](#).

7.2 Пшеницу, содержащую примесь зерен других зерновых культур и семян зернобобовых культур более 15% массы зерна вместе с примесями, оценивают как смесь пшеницы с другими культурами с указанием ее состава в процентах.

7.3 Твердую пшеницу 2 - 4-го классов, содержащую зерна пшеницы других типов более 15%, оценивают как мягкую пшеницу 3-го и 4-го классов в зависимости от содержания клейковины.

7.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, бенз(а)пирена, пестицидов, радионуклидов, вредных примесей, зараженности вредителями и загрязненности мертвыми насекомыми-вредителями, ГМО в зерне пшеницы осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.

7.5 В каждой партии зерна определяют состояние зерна, запах, цвет, влажность, содержание сорной и зерновой примесей, зараженность вредителями.

7.6 Каждая партия зерна пшеницы должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8. Методы контроля

8.1 Отбор проб - по [ГОСТ 13586.3](#).

8.2 Определение запаха, цвета и обесцвеченности - по [ГОСТ 10967](#).

8.3 Определение влажности - по [ГОСТ 13586.5](#).

8.4 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ 10846](#).

8.5 Определение сорной и зерновой примесей - по [ГОСТ 30483](#).

8.6 Определение зараженности вредителями - по [ГОСТ 13586.4](#), [ГОСТ 13586.6](#).

8.7 Определение типового состава - по [ГОСТ 10940](#).

8.8 Определение природы - по [ГОСТ 10840](#).

8.9 Определение стекловидности - по [ГОСТ 10987](#).

8.10 Определение количества и качества клейковины в пшенице - по [ГОСТ 13586.1](#) или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.11 Определение числа падения - по [ГОСТ 27676](#).

8.12 Определение фузариозных зерен - по [ГОСТ 31646](#).

8.13 Определение ртути - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 31650](#).

8.14 Определение мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 31628](#), [ГОСТ 31707](#).

8.15 Определение свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#).

8.16 Определение кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#).

8.17 Определение пестицидов - по [ГОСТ 13496.20](#), [ГОСТ 31481](#) или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.18 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 31671](#).

8.19 Определение микотоксинов - по [ГОСТ 31653](#) и

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

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

- Т-2 токсина - по [ГОСТ 28001](#) и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- зеараленона - по [ГОСТ 31691](#);

- охратоксина А - по [ГОСТ 32587](#), [ГОСТ 28001](#) и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.20 Определение бенз(а)пирена - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.21 Отбор проб для определения радионуклидов - по [ГОСТ 32164](#).

8.22 Определение радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#).

8.23 Определение ГМО - по [ГОСТ ИСО 21569](#), [ГОСТ ИСО 21570](#), [ГОСТ ИСО 21571](#) или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9. Транспортирование и хранение

9.1 Пшеницу размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.

9.2 При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния зерна пшеницы, указанные в таблице 4.

Таблица 4

Состояние пшеницы	Норма для пшеницы, %	
	яровой	озимой
	По влажности	
Сухое	Не более 14,0	Не более 14,0
Средней сухости	14,1 - 15,5	14,1 - 15,5
Влажное	15,6 - 17,0	15,6 - 17,0
Сырое	17,1 и более	17,1 и более
	По сорной примеси	
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
	По зерновой примеси	
Чистое	Не более 1,0	Не более 2,0

Средней чистоты	1,1 - 5,0	2,1 - 7,0
Сорное	5,1 и более	7,1 и более

9.3 В процессе хранения проводят систематический контроль за качеством и состоянием зерна пшеницы. Контролируют температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах и другие показатели согласно [2] и другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.4 Срок годности продукции устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

- [1] [ТР ТС 015/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна"
 - [2] [Инструкция](#) N 9-7-88 по хранению зерна, маслосемян, муки и крупы, утвержденная Приказом Министерства хлебопродуктов СССР от 24 июня 1988 г., N 185
-