



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# КРУПИ ГОРОХОВІ

Технічні умови

ДСТУ 7701:2015

*Відповідає офіційному тексту*

**З питань придбання офіційного видання звертайтеся  
до національного органу стандартизації  
(ДП «УкрНДНЦ» <http://uas.org.ua>)**

## ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Дочірнє підприємство Державної акціонерної компанії «Хліб України» «Київський інститут хлібопродуктів»; Український державний науково-дослідний інститут «Ресурс»  
РОЗРОБНИКИ: Г. Крошко; В. Стрій, канд. техн. наук (науковий керівник); Л. Унтілова
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ ДП «УкрНДНЦ» від 28 травня 2015 р. № 45 з 2016–08–01
- 3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 6201–68)

## ЗМІСТ

|   | С. |
|---|----|
| 1 Сфера застосування .....  | 1  |
| 2 Нормативні посилання .....  | 1  |
| 3 Терміни та визначення понять .....  | 3  |
| 4 Загальні технічні вимоги .....  | 3  |
| 5 Вимоги щодо безпеки та охорони довкілля .....   | 5  |
| 6 Правила приймання .....   | 6  |
| 7 Методи контролювання .....  | 6  |
| 8 Пакування .....   | 7  |
| 9 Маркування .....  | 7  |
| 10 Транспортування і зберігання .....   | 8  |
| 11 Гарантії постачальника .....   | 8  |
| Додаток А Максимально допустимий рівень умісту шкідливих речовин у крупах горохових ..... | 8  |
| Додаток Б Поживна та енергетична цінність 100 г круп горохових .....                      | 9  |
| Додаток В Бібліографія .....  | 9  |

| Місце зміни | Надруковано  | Мас бути   |
|-------------|--|--|
| С. 1, назва | КРУПИ ГОРІХОВІ   | КРУПИ ГОРОХОВІ   |
| п. 10.1     | ... «Инструкции по хранению зерна, маслосемян, муки и крупы» № 9-7 [9] | ... «Инструкции по хранению зерна, маслосемян, муки и крупы» № 9-7 [7] |

(ІПС № 1—3—2016)

## НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

## КРУПИ ГОРІХОВІ

Технічні умови

## КРУПА ГОРОХОВАЯ

Технические условия

## SHELLED PEAS

Specifications

Чинний від 2016-08-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на крупи горохові, призначені для продовольчих потреб і експортування.

Обов'язкові вимоги до круп, що гарантують безпеку життя і здоров'я людини, та вимоги щодо охорони природного довкілля наведено в 4.5, 4.6, 4.7 та в розділі 5.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

ДСТУ 2422-94 Зерно заготівельне і постачальне. Терміни та визначення

ДСТУ 2629-94 Крупи, побічні продукти і відходи. Терміни та визначення

ДСТУ 3145-95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги

ДСТУ 3748-98 Мішки для цукру. Технічні умови

ДСТУ 4117:2007 Зерно і продукти його переробки. Визначення показників якості методом інфрачервоної спектроскопії

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 4523:2006 Горох. Технічні умови

ДСТУ 7275:2012 Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови

ДСТУ 7276:2012 Пачки з картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови

ДСТУ 7670:2014 Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів

ДСТУ 7796:2015 Мішки паперові. Технічні умови

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 12301-81 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Коробки з картону, паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну та мийних засобів. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 16337–77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия (Поліетилен високого тиску.

Технічні умови)

ГОСТ 19317–73 Мешки тканевые продуктовые. Технические условия (Мішки тканинні продуктів.

Технічні умови)

ГОСТ 20239–74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси (Борошно, крупи і висівки. Метод визначання металомагнітної домішки)

ГОСТ 24297–97 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

ГОСТ 26312.1–84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб (Крупи. Правила приймання і методи відбирання проб)

ГОСТ 26312.2–84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев (Крупи. Методи визначання органолептичних показників, розварюваності гречаних круп і вівсяних пластівців)

ГОСТ 26312.3–84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов (Крупи. Метод визначання зараженості шкідниками хлібних запасів)

ГОСТ 26312.4–84 Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра (Крупи. Методи визначання крупності або номера, домішок і доброякісного ядра)

ГОСТ 26312.7–88 Крупа. Метод определения влажности (Крупи. Метод визначання вологості)

ГОСТ 26791–89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Продукти перероблення зерна. Пакування, маркування, транспортування і зберігання)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина і продукти харчові. Методи визначання ртуті)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання арсену)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  та  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді. Державні гігієнічні нормативи

Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць

ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті

МБТиСН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів)

НПАОП 15.0-1.01–88 Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях по хранению и переработке зерна Министерства хлебопродуктов СССР (Правила техніки безпеки та виробничої санітарії на підприємствах зі зберігання та перероблення зерна Міністерства хлібопродуктів СРСР)

СанПін 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми охорони поверхневих вод від забруднення).

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни та відповідні їм визначення понять згідно з ДСТУ 2422, ДСТУ 2629 та іншими нормативними документами.

### 4 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Крупи горохові мають відповідати вимогам цього стандарту, і їх потрібно виготовляти згідно з «Правилами організації і ведення технологічного процесу на круп'яних заводах» [1] з дотриманням чинних санітарних норм.

4.2 Для виготовлення круп використовують зерно гороху першого та другого класів, що відповідає вимогам ДСТУ 4523.

4.3 Залежно від технології виготовлення і якості продукції крупи горохові поділяють на види, ґатунки та номери, подані в таблиці 1.

Таблиця 1 — Види, ґатунки та номери круп горохових шліфованих полірованих

| Вид круп                 | ґатунок         | Номер                  | Характеристика   |
|--------------------------|-----------------|------------------------|--|
| Крупи горохові цілі      | Перший і другий | На номери не поділяють | Крупи із лущеного гороху, шліфовані, поліровані, з нерозділеними сім'ядолями. Допустимий уміст домішки розколотих круп становить не більше ніж 5 % |
| Крупи горохові розколоті | Перший і другий | На номери не поділяють | Крупи із лущеного гороху з розділеними сім'ядолями шліфовані, поліровані. Допустимий уміст домішки цілих круп становить не більше ніж 5 %          |
| Крупи горохові дрібні    | Перший і другий | 1 і 2                  | Крупи із лущеного гороху з подрібненими сім'ядолями шліфовані, поліровані  |

4.4 Крупи горохові дрібні мають відповідати характеристикам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Характеристика номерів круп горохових дрібних

| Номер круп | Діаметр отворів двох суміжних сит для визначення, мм |       | Величина норми проходу і сходу двох суміжних сит, %, не менше ніж |
|------------|--|-------|---|
|            | проходу  | сходу |   |
| 1          | 4,5  | 3,0   | 75  |
| 2          | 3,0  | 1,5   | 75  |

Примітка. Для виготовлення сит використовують полотна решітні типу 1 з круглими отворами №№ 15, 30 і 45 згідно з чинним нормативним документом.

4.5 Показники круп горохових цілих і розколотих мають відповідати вимогам і нормам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Органолептичні та фізико-хімічні показники круп горохових цілих і розколотих

| Назва показника | Характеристика і норма для круп горохових шліфованих полірованих            |            |                 |            |
|-----------------|---|------------|-----------------|------------|
|                 | першого ґатунку   |            | другого ґатунку |            |
|                 | цілих   | розколотих | цілих           | розколотих |
| Колір           | Жовтий і зелений різних відтінків   |            |                 |            |
| Запах           | Властивий гороховим крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий |            |                 |            |
| Смак            | Властивий гороховим крупам, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий   |            |                 |            |

Кінець таблиці 3

| Назва показника   | Характеристика і норма для круп горохових шліфованих полірованих |            |                 |            |
|---|--|------------|-----------------|------------|
|   | першого ґатунку  |            | другого ґатунку |            |
|   | цілих  | розколотих | цілих           | розколотих |
| Масова частка вологи, %, не більше ніж:<br>для поточного застосування<br>для тривалого зберігання і дострокового завезення  | 15,0   | 15,0       | 15,0            | 15,0       |
|   | 14,0   | 14,0       | 14,0            | 14,0       |
| Масова частка, %, не більше ніж:<br>пошкодженого насіння<br>нелущеного насіння<br>подрібненого гороху   | 0,5  | 1,0        | 0,5             | 1,0        |
|   | 3,0  | 0,8        | 4,0             | 1,0        |
|   | 0,1  | 1,0        | 0,1             | 1,0        |
| Січка і мучка   | Не дозволено   |            |                 |            |
| Металомангітна домішка, мг в 1 кг круп:<br>розміром окремих частинок у найбільшому лінійному вимірі не більше ніж 0,3 мм і/або масою до 0,4 мг, не більше ніж<br>розміром і масою окремих частинок більшими, ніж наведені вище значення | 3,0  | 3,0        | 3,0             | 3,0        |
|   | Не дозволено   |            |                 |            |
| Сміттєва домішка, %, не більше ніж, зокрема:  | 0,4  | 0,4        | 1,5             | 1,5        |
|   | мінеральна   | 0,05       | 0,05            | 0,05       |
|   | зіпсоване насіння  | 0,4        | 0,4             | 1,0        |
| Зараженість шкідливиками зерна  | Не дозволено   |            |                 |            |
| Примітка. У крупах горохових одного кольору дозволено вміст домішки круп горохових іншого кольору не більше ніж 7,0 %.  |  |            |                 |            |

4.6 Показники круп горохових дрібних мають відповідати вимогам і нормам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Органолептичні та фізико-хімічні показники круп горохових дрібних

| Назва показника                              | Характеристика і норма для круп горохових дрібних                 |                |                |                |
|--|---|----------------|----------------|----------------|
|  | № 1   |                | № 2            |                |
|  | перший ґатунок  | другий ґатунок | перший ґатунок | другий ґатунок |
| Колір  | Жовтий і зелений різних відтінків                                 |                |                |                |
| Запах  | Властивий гороху, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий |                |                |                |
| Смак   | Властивий гороху, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий   |                |                |                |
| Масова частка вологи, %, не більше ніж       | 15,0  | 15,0           | 15,0           | 15,0           |
| Сміттєва домішка, %, не більше ніж, зокрема: | 1,0   | 1,5            | 1,0            | 1,5            |
|  | мінеральна  | 0,05           | 0,2            | 0,05           |
|  | зіпсовані крупинки  | 0,1            | 1,0            | 0,1            |
| Січка і мучка, %, не більше ніж              | 1,0   | 1,5            | 1,0            | 1,5            |



Кінець таблиці 4

| Назва показника  | Характеристика і норма для круп горохових дрібних |                |                |                |
|--|---|----------------|----------------|----------------|
|  | № 1   |                | № 2            |                |
|  | перший ґатунок                                    | другий ґатунок | перший ґатунок | другий ґатунок |
| Металосмітна домішка, мг в 1 кг круп: розміром окремих частинок у найбільшому лінійному вимірі не більше ніж 0,3 мм і/або масою до 0,4 мг, не більше ніж | 3,0   | 3,0            | 3,0            | 3,0            |
| розміром і масою окремих частинок більшими, ніж наведені вище значення   | Не дозволено                                      |                |                |                |
| Зараженість шкідниками зерна   | Не дозволено                                      |                |                |                |
| Примітка. У крупах горохових одного кольору дозволено вміст домішки круп горохових іншого кольору не більше ніж 7,0 %.                                   |   |                |                |                |

**4.7** Характеристики домішок, що їх нормують у крупах горохових шліфованих полірованих усіх видів, ґатунків і номерів, наведено в таблиці 5.

Таблиця 5 — Назва і характеристика домішок у крупах горохових

| Назва домішки   | Характеристика  |
|---|---|
| Сміттева домішка:   |   |
| мінеральна  | Пісок; галька; частинки землі, наждаку і шлаку  |
| органічна   | Частинки оболонки   |
| насіння інших рослин  | Насіння усіх дикорослих і культурних рослин   |
| зіпсоване насіння   | Усе насіння із зіпсованими сім'ядолями від світло-коричневого до чорного кольору, запиле, запліснявіле  |
| Пошкоджене насіння  | Із сім'ядолями, пошкодженими гороховою зернівкою і листовійкою  |
| Непущене насіння  | Ціле насіння гороху і частини, у яких більше ніж половину поверхні покрито оболонкою  |
| Подрібнений горох (тільки для цілих і розколотих круп)  | Частинки сім'ядолей різного розміру, які проходять крізь сито з круглими отворами діаметром 2,5 мм і залишаються на ситі з круглими отворами діаметром 1,5 мм |
| Січка   | Частинки сім'ядолей гороху, які проходять крізь сито з круглими отворами діаметром 1,5 мм і залишаються на ситі з круглими отворами діаметром 1,0 мм          |
| Мучка   | Прохід крізь сито з круглими отворами діаметром 1,0 мм  |
| Примітка. Для виготовлення сит використовують полотна решітні типу 1 з круглими отворами №№ 10, 15 і 25 згідно з чинним нормативним документом. |   |

**4.8** Крупи горохові, що їх виготовляють для експортування, повинні мати властиві їм колір, запах і смак і не повинні бути зараженими шкідниками зерна. Вимоги до інших показників якості встановлюють у договорі (контракті) між постачальником і покупцем.

## 5 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**5.1** Уміст токсичних елементів, мікотоксинів і пестицидів у крупах горохових шліфованих не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених у МБТиСН № 5061.

За радіологічними показниками крупи мають відповідати вимогам ГН 6.6.1.1-130.

Максимально допустимий рівень умісту в крупах токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів і пестицидів наведено в додатку А.

5.2 Під час виготовлення круп потрібно дотримуватися вимог, викладених у НПАОП 15.0-1.01.

5.3 Дотримання норм викидів шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02.

5.4 Охороняють ґрунт від забруднення побутовими та виробничими відходами згідно з вимогами «Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць».

5.5 Очищують стічні води під час виробництва круп згідно з вимогами СанПіН 4630.

5.6 Показники безпеки та охорони довкілля контролюють згідно з порядком, установленим уповноваженими державними органами.

## 6 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

6.1 Застосовують правила приймання згідно з ГОСТ 26312.1.

6.2 У кожній партії круп горохових визначають показники якості, зазначені у таблицях 3 і 4.

6.3 Кожну партію круп супроводжують документом про якість, у якому зазначають показники якості згідно з 6.2 і ставлять відмітки про контролювання вмісту токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів і пестицидів.

6.4 Періодичність контролювання шкідливих речовин у крупах горохових, що використовують для продовольчих потреб і для експортування встановлює товаровиробник відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та постанови Державної санітарно-епідеміологічної служби України № 36 від 31.12.2011 [2].

6.5 Якість пакування і маркування та масу нетто круп перевіряють у кожній партії.

6.6 У разі незадовільних результатів випробувань хоча б за одним із показників виконують повторні випробування на подвійній кількості проб, взятих від тієї самої партії круп. Результати повторних випробувань є остаточними і поширюються на всю партію.

## 7 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

7.1 Відбирають проби круп горохових згідно з ГОСТ 26312.1.

7.2 Визначають колір, запах і смак згідно з ГОСТ 26312.2.

7.3 Визначають вологість згідно з ГОСТ 26312.7 і ДСТУ 4117.

7.4 Визначають номер і вміст домішок згідно з ГОСТ 26312.4.

7.5 Визначають вміст металоманітної домішки згідно з ГОСТ 20239.

7.6 Визначають зараженість шкідниками зерна згідно з ГОСТ 26312.3.

7.7 Визначання вмісту токсичних елементів

7.7.1 Готують проби до аналізування згідно з ДСТУ 7670.

7.7.2 Визначають вміст ртуті згідно з ГОСТ 26927.

7.7.3 Визначають вміст арсену згідно з ГОСТ 26930.

7.7.4 Визначають вміст міді згідно з ГОСТ 26931.

7.7.5 Визначають вміст свинцю згідно з ГОСТ 26932.

7.7.6 Визначають вміст кадмію згідно з ГОСТ 26933.

7.7.7 Визначають вміст цинку згідно з ГОСТ 26934.

7.8 Визначають вміст пестицидів згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

7.9 Визначають вміст мікотоксинів за методами згідно з документами, затвердженими центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я: афлатоксину В<sub>1</sub> — згідно з МУ 4082 [3]; Т-2 токсину — згідно з МУ 3184 [4]; зеараленону і дезоксінваленолу (вомітоксину) — згідно з МУ 5177 [5].

**7.10** Визначають уміст радіонуклідів стронцію-90 і цезію-137 згідно з МВ 6.6.1-10.10.1.7.158 [6].

**7.11** Якість пакування і маркування контролюють візуально.

**7.12** Контролюють якість сировини (зерна гороху) у кожній партії під час вхідного контролювання в порядку, встановленому підприємством-виробником, згідно з ГОСТ 24297.

**7.13** Масу нетто контролюють під час фасування круп щозміни зважуванням десяти пакувальних одиниць і визначають як різницю маси брутто і маси спожиткової тари. Масу нетто контролюють на вагах для статичного зважування згідно з ГОСТ 29329.

## 8 ПАКУВАННЯ

**8.1** Пакують крупи у спожиткову і транспортну тару, визначають масу пакувальних одиниць і допустимі відхилення маси згідно з ГОСТ 26791. Крупи пакують у пакети масою нетто від 0,1 кг до 2 кг за кратності 0,1 кг та в мішки масою нетто від 5 кг до 50 кг за кратності 5 кг.

### 8.2 Пакування у спожиткову тару

Для пакування використовують:

— пакети з поліетиленової плівки або з комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 16337 або ДСТУ 7275;

— пачки з картону, паперу і комбінованих матеріалів згідно з ДСТУ 7276, коробки з картону, паперу і комбінованих матеріалів згідно з ГОСТ 12301 без внутрішнього пакета або з пакетом із плівки поліетиленової харчової або з комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 16337 або ДСТУ 7275.

**8.3** Пакети та пачки мають бути заклесні, зашиті або запаяні. Для заклеювання застосовують клей із декстрину, крохмалю, полівінілацетатної дисперсії згідно з чинними нормативними документами.

### 8.4 Пакування у транспортну тару

**8.4.1** Пакети і пачки з крупами пакують у ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511 або в іншу тару, виготовлену згідно з чинними в Україні нормативними документами, масою нетто не більше ніж 20 кг.

**8.4.2** Крупи пакують у тканинні мішки не нижче 3-ї категорії згідно з ГОСТ 19317, у 4—5-шарові паперові мішки згідно з ДСТУ 3748 і ДСТУ 7796 або в мішки з поліпропіленових ниток згідно з чинним нормативним документом.

**8.5** Дозволено використовувати для пакування інші види пакувальних матеріалів вітчизняного і зарубіжного виробництва за наявності гігієнічного висновку та дозволених для використання в харчовій промисловості центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

**8.6** Мішки для пакування мають бути цілими, міцними, чистими, сухими, без сторонніх запахів і не заражені шкідниками. Мішки з крупами зашивають машинним способом лляними, бавовняними або синтетичними нитками згідно з чинними нормативними документами.

## 9 МАРКУВАННЯ

**9.1** Маркування продукції безпосередньо на тарі, етикетках і ярликах виконують державною мовою згідно з вимогами Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», ГОСТ 26791, ДСТУ 4518, зазначаючи адресу підприємства-виробника, штриховий код згідно з ДСТУ 3145 і кінцевий термін придатності до споживання.

**9.2** На маркуванні, яке наносять чорною фарбою типографським способом безпосередньо на тару або на етикетки чи ярлики, які наклеюють або пришивають на тару, має бути зазначено таку інформацію:

- назву продукту;
- ґатунок або номер (за наявності);
- назву країни-виробника;
- назву, поштову та юридичну адресу, телефон підприємства-виробника;

- товарний знак виробника (за наявності);
- масу нетто в кілограмах і/або грамах;
- енергетичну цінність (калорійність) у кілоджоулях і/або кілокалоріях на 100 г продукту;
- харчову (поживану) цінність (уміст білків, вуглеводів, жирів);
- дату виготовлення та строк придатності, дату пакування (число, місяць, рік);
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря);
- номер партії виробництва;
- штриховий код;
- позначення цього стандарту.

9.3 Транспортне маркування згідно з ГОСТ 14192 потрібно наносити не менше ніж на чотири вантажні місця.

9.4 Для вивезення круп горохових за межі України продукцію маркують мовою, зазначеною в контракті.

## 10 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортують і зберігають крупи горохові згідно з вимогами ГОСТ 26791 та «Інструкції по храненню зерна, маслосем'ян, муки и крупы» № 9-7 [9]. Крупи транспортують відповідно до правил перевезення вантажів, чинних для певного виду транспорту, та технічних норм завантаження автомобілів, контейнерів, вагонів.

10.2 Партії круп горохових цілих і розколотих приймають, розміщують і зберігають окремо від партій круп горохових дрібних. Не дозволено зберігати крупи в складах разом із зерном, відходами, комбікорами і тарою.

10.3 Крупи зберігають у сухих, добре захищених від атмосферних опадів і вентильованих складах, не заражених шкідниками зерна, з дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку.

## 11 ГАРАНТІЇ ПОСТАЧАЛЬНИКА

11.1 Підприємство-постачальник гарантує відповідність круп горохових вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування і зберігання, терміну придатності до споживання.

11.2 Гарантійний строк зберігання круп горохових на території всієї України, крім Півдня: цілих — 24 міс., розколотих — 17 міс., дрібних — 16 міс.; для Півдня України: цілих — 17 міс., розколотих — 15 міс., дрібних — 14 міс. з дати виготовлення.

### ДОДАТОК А (обов'язковий)

#### МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМИЙ РІВЕНЬ УМІСТУ ШКІДЛИВИХ РЕЧОВИН У КРУПАХ ГОРОХОВИХ

| Показник                  | Максимально допустимий рівень умісту шкідливих речовин у крупах горохових |
|---------------------------|---|
| Токсичні елементи, мг/кг: |   |
| свинець                   | 0,5   |
| кадмій                    | 0,1   |
| арсен                     | 0,2   |
| ртуть                     | 0,03  |
| мідь                      | 10,0  |
| цинк                      | 50,0  |

| Показник                      | Максимально допустимий рівень вмісту шкідливих речовин у крупах горохових                         |
|-------------------------------|---|
| Мікотоксини, мг/кг:           |   |
| афлатоксин В <sub>1</sub>     | 0,005   |
| зеараленон                    | 1,0   |
| T-2 токсин                    | 0,1   |
| дезоксиніваленол (вомітоксин) | 0,5—1,0   |
| Радіонукліди, Бк/кг:          |   |
| стронцій-90                   | 10,0  |
| цезій-137                     | 30,0  |
| Пестициди                     | Уміст пестицидів не повинен перевищувати гранично допустимих рівнів, установлених у МБТиСН № 5061 |

ДОДАТОК Б  
(довідковий)

**ПОЖИВНА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ  
100 г КРУП ГОРОХОВИХ**

| Вид круп горохових  | Уміст, % |            |       | Енергетична цінність |      |
|---|----------|------------|-------|----------------------|------|
|   | білків   | вуглеводів | жирів | ккал                 | кДж  |
| Крупи горохові — цілі, розколоті, дрібні усіх ґатунків і номерів                        | 23,0     | 57,7       | 1,6   | 323                  | 1352 |
| Примітка. Поживну та енергетичну цінність круп горохових можна визначати і обчисленням. |          |            |       |                      |      |

ДОДАТОК В  
(довідковий)

**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 Правила організації і ведення технологічного процесу на круп'яних заводах. Затв. наказом Мінагропрому України від 20.03.98 № 82.

2 Постанова Держсанепідслужби України № 36 від 31.12.2011 «Про реалізацію статей 6, 44 та 46 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

3 МУ 4082—86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії). Затв. МОЗ СРСР 20.03.86 № 4082.

4 МУ 3184—84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению T-2 токсина в пищевых продуктах и в продовольственном сырье (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікування та визначання T-2 токсину в харчових продуктах і в продовольчій сировині). Затв. МОЗ СРСР 29.12.84 № 3184.

5 МУ 5177–90 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікування та визначання вмісту дезоксиниваленолу (вомітоксину) та заараленону в зерні та зернопродуктах). Затв. МОЗ СРСР 01.06.90 № 5177.

6 МВ 6.6.1-10.10.1.7.158–08 Відбір проб, первинна обробка та визначення вмісту  $^{90}\text{Sr}$  та  $^{137}\text{Cs}$  в харчових продуктах. Затв. наказом МОЗ України від 11.08.2007 № 446.

7 Инструкция № 9-7–88 по хранению зерна, маслосемян, муки и крупы (Інструкція № 9-7–88 щодо зберігання зерна, насіння олійних культур, борошна та круп). Затв. наказом Міністерства хлібопродуктів СРСР від 24.06.88 № 185.

---

Код УКНД 67.060

**Ключові слова:** крупи горохові, види, вимоги щодо безпеки, вимоги щодо якості, ґатунки, гарантії зберігання, методи контролювання, маркування, номери, пакування, транспортування.

---