

# РОЖЬ. ГОСТ Р 53049-2008



Настоящий стандарт распространяется на зерно ржи (озимой и яровой), предназначенное для использования в продовольственных и технических целях



# Технические требования.

Рожь (озимая и яровая) в зависимости от качества зерна подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными в таблице:

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для ржи класса			
	1-го	2-го	3-го	4-го
Состояние	В здоровом негреющемся состоянии			
Цвет*	Свойственный здоровому зерну ржи и характерный для данного класса			
Запах	Свойственный здоровому зерну ржи, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов			
Число падения, с	Более 200	От 141 до 200	От 80 до 140	Менее 80
Натура, г/л, не менее	700	680	640	Не ограничивается
Массовая доля влаги, %, не более	14,0	14,0	14,0	14,0
Сорная примесь, %, не более	2,0	2,0	2,0	5,0
в том числе:				
испорченные зерна	1,0	1,0	1,0	В пределах нормы общего содержания сорной примеси
куколь	0,5	0,5	0,5	0,5
вредная примесь	0,2	0,2	0,2	0,2
в числе вредной примеси:				
спорынья	0,05	0,05	0,05	0,05
горчак ползучий и вязель разноцветный (по совокупности)	0,1	0,1	0,1	0,1
минеральная примесь	0,3	0,3	0,3	1,0
в числе минеральной примеси:				
галька	0,1	0,1	0,1	0,2
Фузариозные зерна	1,0	1,0	1,0	1,0
Зерновая примесь, %, не более	4,0	4,0	4,0	15,0
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени			

Заготавливаемая рожь должна быть негреющая, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальному зерну ржи (без затхлого, солодового, плесневого и других посторонних запахов).



Транспортируют и хранят рожь в условиях, обеспечивающих полную сохранность ее, в соответствии с инструкциями министерств и ведомств, производящих закупку, транспортирование, хранение и распределение зерна ржи.



# При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния по влажности и засоренности:

а) по влажности:

состояние ржи	Влажность, %
Сухая	до 14,0 включ.
средней сухости	св. 14,0 до 15,5 включ.
Влажная	св. 15,5 до 17,0 включ.
Сырая	св. 17,0

б) по засоренности:

состояние ржи	сорная примесь, %	зерновая примесь, %
Чистая	до 1,0 включ.	до 2,0 включ.
средней чистоты	св. 1,0 до 2,0 включ.	св. 2,0 до 4,0 включ.
Сорная	св. 2,0	св. 4,0





### РЖАНЫЕ ЛЕПЁШКИ НАМЕДУ

Вам потребуется: масло сливочное — 125 г,  
мёд — 2 ст. ложки, сода питьевая — ¼ ложка,  
мука ржаная обдирная — 3-4 стакана, яйцо — 1 шт.

#### Способ приготовления:

Муку соединить с содой. Размягчённое масло растереть с небольшим количеством муки, вбить яйцо, хорошо растереть, после чего добавить мёд и снова растереть. Затем добавлять муку, пока тесто не станет достаточно густым, чтобы из него можно было лепить лепёшки. Скатать тесто в жгут, разделить на одинаковые кусочки, сделать из них лепёшки и уложить на противень. Выпекать при температуре 180-200°С примерно 20 минут (до готовности).

Готовые лепёшки сложить в сухую эмалированную посуду, накрыть и дать им немного остыть.

### ПЕЧЕНЬЕ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ

Вам потребуется: мука ржаная обдирная — 2 стакана,  
сахар — 3 ст. ложки, яйцо — 2 шт.,  
сметана — 2 ст. ложки, сода питьевая — ½ ч. ложки.

#### Способ приготовления:

Отбить в миску яйца, всыпать сахар и вымешать деревянной ложкой, постепенно подливая растопленное масло, а потом холодную сметану. Затем положить соду, предварительно смешанную с небольшим количеством муки, всыпать остальную муку и замесить крутое тесто. Тесто раскатать тонким слоем, смазать всю его поверхность яичным желтком, провести вилкой зигзагообразные линии, вырезать специальной выемкой кружочки, звёздочки и т.п., уложить их на железный лист, смазанный маслом и испечь в духовом шкафу.

**Желаем Вам приятного аппетита!**

работки указана на верху пакета.



4 607001 251170

По вопросам поставок обращаться  
по тел. (3519) 499-452, 499-429, 499-300  
факс: (3519) 499-490; e-mail: mkhp@sitno.ru

# Овес. ГОСТ 28673-90



Настоящий стандарт распространяется на зерно овса, заготовляемое государственной заготовительной системой и поставляемое на продовольственные, кормовые цели и для переработки на комбикорма



В зависимости от формы зерна и окраски цветковых пленок овес подразделяют на типы и подтипы, указанные в табл. 1.

Таблица 1

Тип	Характеристика зерна	Подтип	Цвет зерна	Содержание зерен другого типа или подтипа, %, не более	Примерный перечень сортов, характеризующих тип и подтип
I	Зерно крупное, выполненное, почти цилиндрической или грушевидной формы	1	Белый	10	Астор, Горизонт, Льгоский 1026, Мирный, Нарымский 943, Орел, Победа, Сельниковский 14, Таежник
		2	Желтый	10	Золотой дождь, Кировский, Руслан, Скороспелый
II	Зерно тонкое, длинное, узкое	-	Не нормируется	20	Артемовский 107, Кубанский

1. 2 Овес содержащий примесь зерен овса другого типа или подтипа более норм. указанных в табл. 1

**Технические требования.** Базисные нормы, в соответствии с которыми проводят расчет за заготавливаемый овес, указаны в табл. 2.

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	13,5
Сорная примесь, %	1,0
Зерновая примесь, %	2,0
Натура, г/л	460
Зараженность вредителями	Не допускается

## Транспортировка и хранение.



Овес 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.

ПРОСО. ГОСТ 22983-88





**Из обмолоченных стеблей просо изготавливают веники.**



**Веник.**



Просо – это достаточно древняя злаковая культура, из которой получают пшенную крупу и ...

