

к ГОСТ Р 52554—2006 Пшеница. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования безопасности изложены в 4.1 и 5.1.	Требования, обеспечивающие безопасность пшеницы, изложены в 4.1, 4.4 и 5.4.
Пункт 3.1. Таблица 1. Графа «Примерный перечень сортов». Для типов номеров I и V	Альбидум 28	—
графа «Цвет». Для типа II, подтипов 1, 2	Допускается наличие побелевших, потускневших, обесцвеченных, мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Допускается наличие обесцвеченных и мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного цвета
пункт 3.3	Пшеницу 1-го и 2-го подтипов I и IV типов, соответствующую требованиям данного подтипа по стекловидности, но не отвечающую требованиям по его цвету, относят к тому подтипу, которому она отвечает по стекловидности, и добавляют слова «нетипичная по цвету».	Пшеницу всех подтипов I—IV типов, соответствующую требованиям данного подтипа по стекловидности, но не отвечающую требованиям по его цвету, относят к тому подтипу, которому она отвечает по стекловидности.
Раздел 3	3.5 Пшеницу твердую, соответствующую требованиям данного подтипа по стекловидности, но не отвечающую требованиям по его цвету, относят к тому подтипу, которому она отвечает по стекловидности, и добавляют слова «нетипичная по цвету».	—

Продолжение

В каком месте	Напечатано			Должно быть	
Пункт 4.1. Таблица 2. Показатель «Типовой состав». Для 1-го и 2-го классов для 3-го класса	1—3 подтипы;			1—2 подтипы;	
	I, III, IV типы, все подтипы и V тип.			I, III, IV типы, 1—3 подтипы и V тип.	
	Должно быть				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
показатель «Цвет»	Свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа				
	Допускается первая степень обесцвеченности	Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности и потемневшая		
	Должно быть				
	1-го	2-го	3-го	4-го	5-го
Таблица 3. Показатель «Цвет»	Свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа				
	Допускается первая степень обесцвеченности	Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности		
			Допускается потемневшая		
	Напечатано			Должно быть	
таблица 3. Наименование показателя «Массовая доля белка»	%, не менее			% на сухое вещество, не менее	
	Класс пшеницы определяют по наихудшему значению одного из показателей качества зерна, указанного в таблицах 2 и 3.			—	
Пункт 4.2					

Продолжение

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 4. Пункты 4.5, 4.6	—	<p>4.5 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.</p> <p>4.6 Пшеница мягкая и твердая 1—4-го классов используется на продовольственные цели, а 5-го класса — на фуражные и технические цели.</p>
Пункт 6.18	по МУ 4082 [2] по МУ 5177 [3]	по [2] по [3]
Пункт 6.19	по МУК 2.6.1.1194 [4]	по [4]
Раздел 7	<p>Пшеницу хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и требованиями к условиям хранения, утвержденными в установленном порядке, и транспортируют в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.</p>	<p>7.1 Пшеницу размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средств и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.</p> <p>7.2 При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния зерна пшеницы, указанные в таблице 4.</p>

Окончание

В каком месте	Должно быть		
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

(ИУС № 8 2007 г.)