

ГОСТ 10583-76 (пищевая)		
Раис	мин	макс
Влажность (%)		7
Класс (класс)	1	
Маслистая примесь (%)		6
Сорная примесь (%)		2
Тип (номер типа)	I, II	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 10582-76 (пищевая)		
Лен	мин	макс
Влажность (%)		13
Маслистая примесь (%)		6
Сорная примесь (%)		3
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 17109-88 (пищевая)		
Совые бобы	мин	макс
Влажность (%)		12
Маслистая примесь (%)		6
Сорная примесь (%)		2
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 13634-90 (пищевая)		
Кукуруза	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		5
Класс (класс)	1	
Сорная примесь (%)	5	
Тип (номер типа)	I, II, V, VI	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 13634-90 (пищевая)		
Кукуруза	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		10
Класс (класс)	2	
Сорная примесь (%)	5	
Тип (номер типа)	I - IX	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 13634-90 (пищевая)		
Кукуруза	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		15
Класс (класс)	3	
Сорная примесь (%)	5	
Тип (номер типа)	I - IX	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 22391-2015 (пищевая)		
Семена подсолнечника	мин	макс
Масличность на а.с.в. (%)	50,0	
Кислотное число (мгКОН/г)		1,3
Влажность (%)	6	8
Маслистая примесь (%)		3
Класс (класс)	1	
Сорная примесь (%)		1
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 22391-2015 (пищевая)		
Семена подсолнечника	мин	макс
Масличность на а.с.в. (%)	45,0	
Кислотное число (мгКОН/г)		2,2
Влажность (%)	6	8
Маслистая примесь (%)		5
Класс (класс)	2	
Сорная примесь (%)		2
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 22391-2015 (пищевая)		
Семена подсолнечника	мин	макс
Масличность на а.с.в. (%)	40,0	
Кислотное число (мгКОН/г)		5,0
Влажность (%)	6	8
Маслистая примесь (%)		7
Класс (класс)	3	
Сорная примесь (%)		3
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 28672-2019 (пищевая)		
Ячмень	мин	макс
Влажность (%)		14,5
Зерновая примесь (%)		7
Класс (класс)	1	
Натура (г/л)	630	
Сорная примесь (%)	2	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 28672-2019 (пищевая)		
Ячмень	мин	макс
Влажность (%)		15,5
Зерновая примесь (%)		8
Класс (класс)	2	
Натура (г/л)	570	
Сорная примесь (%)	2	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 28672-2019 (пищевая)		
Ячмень	мин	макс
Влажность (%)		15,5
Зерновая примесь (%)		15
Класс (класс)	3	
Натура (г/л)	не ограничивается	
Сорная примесь (%)	5	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 28674-2019 (пищевая)		
Горох	мин	макс
Влажность (%)		15
Зерновая примесь (%)		3
Класс (класс)	1	
Сорная примесь (%)		1
Тип (номер типа)	I, II	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 28674-2019 (пищевая)		
Горох	мин	макс
Влажность (%)		15
Зерновая примесь (%)		5
Класс (класс)	2	
Сорная примесь (%)		4
Тип (номер типа)	1	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 28674-2019 (пищевая)		
Горох	мин	макс
Влажность (%)		15
Зерновая примесь (%)		15
Класс (класс)	2	
Сорная примесь (%)		8
Тип (номер типа)	I, II	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 16990-2017 (пищевая)		
Рожь	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		4
Класс (класс)	1	
Натура (г/л)	700	
Сорная примесь (%)		2
Число падения (с)	200	
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 16990-2017 (пищевая)		
Рожь	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		4
Класс (класс)	2	
Натура (г/л)	680	
Сорная примесь (%)		2
Число падения (с)	141	200
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 16990-2017 (пищевая)		
Рожь	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		4
Класс (класс)	3	
Натура (г/л)	640	
Сорная примесь (%)		2
Число падения (с)	80	140
Зараженность	не допускается	

ГОСТ 16990-2017		
Рожь (пищевая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		15
Класс (класс)	4	
Натура (г/л)	не ограничивается	
Сорная примесь (%)		5
Число падения (с)	80	
Зараженность	не допускается	

<i>ГОСТ 9353-2016 (пищевая)</i>		
Пшеница (мягкая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		5
Качество клейковины (ед. ИДК)	43	77
Класс (класс)	1	
Количество клейковины (%)	32	
Массовая доля белка (%)	14,5	
Натура (г/л)	750	
Сорная примесь (%)		2
Стекловидность (%)	60	
Тип (номер типа)	I, III, IV, V	
Число падения (с)	200	
Зараженность	не допускается	

<i>ГОСТ 9353-2016 (пищевая)</i>		
Пшеница (твердая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		5
Качество клейковины (ед. ИДК)	18	102
Класс (класс)	1	
Количество клейковины (%)	28	
Массовая доля белка (%)	13,5	
Натура (г/л)	770	
Сорная примесь (%)		2
Стекловидность (%)	85	
Тип (номер типа)	II, VI	
Число падения (с)	200	
Зараженность	не допускается	

<i>ГОСТ 9353-2016 (пищевая)</i>		
Пшеница (мягкая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		5
Качество клейковины (ед. ИДК)	43	77
Класс (класс)	2	
Количество клейковины (%)	28	
Массовая доля белка (%)	13,5	
Натура (г/л)	750	
Сорная примесь (%)		2
Стекловидность (%)	60	
Тип (номер типа)	I, III, IV, V	
Число падения (с)	200	
Зараженность	не допускается	

<i>ГОСТ 9353-2016 (пищевая)</i>		
Пшеница (твердая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		5
Качество клейковины (ед. ИДК)	18	102
Класс (класс)	2	
Количество клейковины (%)	25	
Массовая доля белка (%)	12,5	
Натура (г/л)	745	
Сорная примесь (%)		2
Стекловидность (%)	85	
Тип (номер типа)	II, VI	
Число падения (с)	200	
Зараженность	не допускается	

<i>ГОСТ 9353-2016 (пищевая)</i>		
Пшеница (мягкая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		5
Качество клейковины (ед. ИДК)	18	102
Класс (класс)	3	
Количество клейковины (%)	23	
Массовая доля белка (%)	12,0	
Натура (г/л)	730	
Сорная примесь (%)		2
Стекловидность (%)	40	
Тип (номер типа)	I, III, IV	
Число падения (с)	150	
Зараженность	не допускается	

<i>ГОСТ 9353-2016 (пищевая)</i>		
Пшеница (твердая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		5
Качество клейковины (ед. ИДК)	18	102
Класс (класс)	3	
Количество клейковины (%)	22	
Массовая доля белка (%)	11,5	
Натура (г/л)	745	
Сорная примесь (%)		2
Стекловидность (%)	70	
Тип (номер типа)	II, VI	
Число падения (с)	150	
Зараженность	не допускается	

<i>ГОСТ 9353-2016 (пищевая)</i>		
Пшеница (мягкая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		5
Качество клейковины (ед. ИДК)	18	102
Класс (класс)	4	
Количество клейковины (%)	18	
Массовая доля белка (%)	10,0	
Натура (г/л)	710	
Сорная примесь (%)		2
Стекловидность (%)	не ограничивается	
Тип (номер типа)	I, III, IV, V	
Число падения (с)	80	
Зараженность	не допускается	

<i>ГОСТ 9353-2016 (пищевая)</i>		
Пшеница (твердая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		5
Качество клейковины (ед. ИДК)	18	102
Класс (класс)	4	
Количество клейковины (%)	18	
Массовая доля белка (%)	10,0	
Натура (г/л)	710	
Сорная примесь (%)		2
Стекловидность (%)	е ограничивается	
Тип (номер типа)	II, VI	
Число падения (с)	80	
Зараженность	не допускается	

<i>ГОСТ 9353-2016 (пищевая)</i>		
Пшеница (мягкая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		15
Качество клейковины (ед. ИДК)	не ограничивается	
Класс (класс)	5	
Количество клейковины (%)	не ограничивается	
Массовая доля белка (%)	не ограничивается	
Натура (г/л)	не ограничивается	
Сорная примесь (%)		5
Стекловидность (%)	не ограничивается	
Тип (номер типа)	I, III, IV, V	
Число падения (с)	не ограничивается	
Зараженность	не допускается	

<i>ГОСТ 9353-2016 (пищевая)</i>		
Пшеница (твердая)	мин	макс
Влажность (%)		14
Зерновая примесь (%)		15
Качество клейковины (ед. ИДК)	е ограничивается	
Класс (класс)	4	
Количество клейковины (%)	е ограничивается	
Массовая доля белка (%)	е ограничивается	
Натура (г/л)	е ограничивается	
Сорная примесь (%)		5
Стекловидность (%)	е ограничивается	
Тип (номер типа)	II, VI	
Число падения (с)	е ограничивается	
Зараженность	не допускается	