

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МУКА, КРУПА, РИС

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 4 руб. 35 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1948

Переиздание. Январь 1948 г.

С. С. С. Р. Комитет заготовок при СНК СССР	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ — 5996 КЗ СНК — 184
	ПШЕНО ДРОБЛЕННОЕ	Редакция 1937 г.

Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую в виде частиц ядра различной величины при переработке проса в пшено толченное или драпец.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Дробленое пшено должно содержать всяких доброкачественных частиц ядра не менее 96%.

2. Пшено дробленое должно отвечать следующим требованиям:

- а) Цвет — желтый, различных оттенков.
- б) Запах — без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.
- в) Вкус — без кислого или горького привкуса.

Примечание. Допускается слабый специфический привкус горечи, свойственный пшену. Искусственная подкраска пшена не допускается.

г) Влажность — не выше 14,5%. Для пшена дробленого, предназначенного для текущего потребления, допускается влажность до 16%.

д) Минеральные примеси — не выше 0,2%.

е) Зараженность амбарными вредителями не допускается.

3. При определении стандартности пшена устанавливается процент содержания доброкачественных частиц ядра путем определения общего процента примеси и вычитанием его из 100.

Примесями в пшене дробленном считаются:

а) сорная примесь — минеральная (земля, песок), органическая (частицы оболочек), семена сорных и культурных растений (кроме проса);

б) необрушенные зерна проса — не освобожденные от цветочных пленок;

в) мучель — все мелкие частицы, проходящие через сито с круглыми отверстиями в 1 мм;

Внесен Главмукой

Утвержден
4.VIII 1933 г.

Срок введения
1/IX 1933 г.

ОСТ	5996
КЗ СНК	184

Пшено дробленое

г) испорченное ядро проса — целые и битые ядра зерез проса загнившие, заплесневевшие, почерневшие или побуревшие от самосогревания.

Примечания:

1. Ядра с темными пятнышками у зародыша, а также потускневшие и позеленевшие ядра испорченными не считаются.
2. Целые зерна пшена относятся к основной крупе.

4. Состояние по влажности:

	Содержание влаги
1. Сухое	До 13% вкл.
2. Средней сухости	Свыше 13 > 14,5% >
3. Влажное	> 14,5 > 16% >
4. Сырое	> 16%

Б. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА

1. Пшено дробленое упаковывается в мешки, которые должны быть крепкие, чистые, без посторонних запахов и не зараженные вредителями.

2. На каждый мешок наклеивается бумажный ярлык размером 72×50 мм, на котором четко обозначаются:

- а) наименование мукомольно-крупяного треста;
- б) местонахождение и номер крупозавода;
- в) пшено дробленое;
- г) дата выработки (год, месяц, число, смена);
- д) ОСТ КЗ СНК 5996/184.

В. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ И ПРИЕМКИ

1. Отбор образцов и анализ пшена дробленого производятся по методам, изложенным в ОСТ 6293.

2. Точность выражения результатов анализа:

а) Данные анализа по содержанию примесей при определении доброкачественного ядра суммируются без округлений.

б) При определении общего процента примесей и влажности доли до 0,05 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

в) По содержанию минеральной примеси — доли до 0,005 включительно отбрасываются, доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.

Изменение № 2**Раздел А «Технические условия»**

Пункт 3 — подпункт «в» изложен в новой редакции:

«в) Мучель — все мелкие частицы, проходящие через металлическое сито размером стороны ячейки в свету (по ГОСТ 2851—45), равным 0,56 мм».

Пункт 4 исключен.

Раздел В' «Методы испытания и приемки»

Пункт 1 — ссылка на «ОСТ 6293» заменена ссылкой на «ГОСТ 275—41».

(Пост. ВКС при СНК СССР № 5646 18/XII—45 г.)

СО Д Е Р Ж А Н И И В

	Стр.
ОСТ ВКС 6292 Мука и отруби. Методы испытания	1
ГОСТ 275—41 Крупа. Правила отбора образцов и методы лабораторного определения качества	11
ОСТ КЗ СНК 8457/270 Мука хлебопекарная ржаная 95% обойного помола	29
ОСТ КЗ СНК 8897/336 Мука ржаная 87% помола	32
ОСТ КЗ СНК 8896/335 Мука ржаная двухсортная 75% помола	35
ОСТ КЗ СНК 8464/262 Мука ржаная пеклеванная двухсортная 72% помола	38
ОСТ КЗ СНК 6271/195 Мука ржаная пеклеванная 10%	41
ОСТ КЗ СНК 8471/269 Мука хлебопекарная пшеничная односортная обой- ная 96% помола	44
ОСТ КЗ СНК 8470/268 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 85% помола	47
ОСТ КЗ СНК 8468/266 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 75% помола	50
ОСТ КЗ СНК 8469/267 Мука пшеничная двухсортная 75% помола	53
ОСТ КЗ СНК 8467/265 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 72% помола	56
ОСТ КЗ СНК 5794/133 Мука ячменная второго сорта	59
ОСТ КЗ СНК 347 Мука кукурузная односортная	62
ОСТ КЗ СНК 6305/203 Мука пшеничная	65
ГОСТ 276—41 Крупа пшеничная «Полтавская» и «Артек»	67
ОСТ 2999 Крупа манная	71
ГОСТ 3034—45 Крупа овсяная	75
ОСТ КЗ СНК 8549/278 Крупа овсяная «Хлопья»	79
ОСТ КЗ СНК 8476/264 Крупа ячменная (ячневая и перловая)	82
ОСТ КЗ СНК 8706/325 Крупа гречневая	87
ОСТ 3674 Крупа кукурузная	91
ОСТ КЗ СНК 6304/202 Крупа кукурузная рисовая	93
ОСТ КЗ СНК 8705/324 Пшено	95
ОСТ КЗ СНК 5996/184 Пшено дробленое	99
ОСТ КЗ СНК 8898/337 Рис дальневосточный обработанный	102
ОСТ КЗ СНК 5795/134 Рис закавказский обработанный	106
ОСТ КЗ СНК 5796/135 Рис среднеазиатский обработанный	111