

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 — Центральное бюро стандартизации | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i> | ОСТ 8468 КЗ СНК 266 |
| | МУКА ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ОДНОСОРТНАЯ 75% помола | Взамен ОСТ 5192 |

Настоящий стандарт распространяется на хлебопекарную пшеничную муку, полученную путем размола мягких пшениц или мягких пшениц с примесью твердых пшениц (дурум) в количестве от 15 до 20%, с предварительной очисткой и отделением оболочек и выпускаемую мельницами под маркой «75% пшеничная хлебопекарная 75%».

Примечание. При выработке муки для макаронной промышленности допускается примесь твердых пшениц от 40 до 60%.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Хлебопекарная пшеничная односортная мука 75% помола должна удовлетворять следующим требованиям:

И. Органолептические показатели

| Наименование признаков | Характеристика |
|------------------------|--|
| 1. Цвет | Белый с желтоватым оттенком |
| 2. Запах | Не затхлый, не плесневелый и без каких-либо иных посторонних запахов |
| 3. Вкус | Слегка сладковатый, без горьковатого или кисловатого привкуса |
| 4. Наличие хруста | При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах |

II. Физико-химические показатели

| | |
|--------------|--|
| 1. Влажность | Не более 15% |
| 2. Зольность | На абсолютно сухое вещество не более 0,95% |

Примечание. При примеси твердых пшениц свыше 20%, норма зольности увеличивается на 0,08% за каждые 10% твердых пшениц (сверх 20%).

Внесен Главмукой

Утвержден
10/IX 1935 г.

Срок введения
15/IX 1935 г.

Мука хлебопекарная пшеничная односортная 75% помола

ОСТ 8468
КЗ СНК 266

Продолжение

| Наименование признаков | Характеристика |
|--|---|
| 3. Крупность помола | Остаток на сите №27 не более 2% Проход через сито №№ 38 не менее 75% |
| 4. Клейковина сырая: | |
| а) по количеству | Не менее 28% |
| б) по качеству | Не ниже удовлетворительной эластичности, не липкая и не рвущаяся |
| 5. Вредная примесь | а) Содержание головни и спорыньи, отдельно или вместе, не должно быть более 0,05% б) При наличии горчачка или вязеля, отдельно или вместе, их не должно быть более 0,04%, при этом они входят в общую норму 0,05%, указанную в п. «а» в) Куколя не должно быть более 0,1% |
| 6. Примесь муки из ржи и ячменя | Содержание ржаной и ячменной муки, а также муки из проросшего зерна не должно превышать в совокупности 5%, в том числе муки из проросшего зерна допускается не более 3% |
| 7. Примесь муки из проросшего зерна | |
| 8. Зараженность амбарными вредителями (насекомыми и клещами) | |
| | Не допускается присутствие вредителей (насекомых и клещей) или наличие следов заражения |

Примечания:

1. Номера шелковых сит установлены по ОСТ 5268.
2. Контроль содержания в муке: а) вредной примеси и примеси муки из других культур осуществляется по зерну, идущему в перемол после очистки; б) муки из проросшего зерна может осуществляться по зерну на завальной яме.

Б. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

а) Отбор образцов и анализ муки производятся по методам, изложенным в ОСТ 6292.

б) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности.—Доли до 0,05 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

2. По крупности помола и клейковине.—Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

ОСТ — 8468
КЗ СНК — 266

Мука хлебопекарная пшеничная односортовая 75% помола

3. По зольности. — Доли до 0,005 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.

4. По вредной примеси. — Доли до 0,005 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.

В. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА

а) Мука пшеничная 75% помола упаковывается в мешки, которые должны быть крепкими, сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

б) Маркировка муки производится наклейкой на мешки бумажных ярлыков размером 72×50 мм, на которых должно быть обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. 75% хлебопекарная пшеничная 75%.
4. Год, месяц, число и смена выбоа.
5. ОСТ КЗ СНК 8468/266.

в) Вся мука, выпускаемая мельницами, должна сопровождаться качественными сертификатами-удостоверениями, выдаваемыми на каждый вагон муки, отгружаемый по железной дороге, или на каждую партию муки, отгружаемую в один адрес водным или гужевым транспортом, с указанием всех показателей по признакам, принятым в настоящем стандарте.

Замена

ОСТ 5268 заменен ОСТ 30108—40.

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 |