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 *Издание официальное*	ОСТ 8467 КЗ СНК 265
	МУКА ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ОДНОСОРТНАЯ 72% помола	Взамен ОСТ 5133

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 «72% пшеничная хлебопекарная 72%».

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

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Хлебопекарная пшеничная односортная мука 72% помола должна удовлетворять следующим требованиям:

I. 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

Внесен Главмукой	Утвержден 10/IX 1935 г.	Срок введения 15/IX 1935 г.

II. Физико-химические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Влажность	Не более 15%
2. Зольность	На абсолютно сухое вещество не более 0,8% Примечание. При примеси твердых пшениц свыше 20% норма зольности увеличивается на 0,08% за каждые 10% твердых пшениц (сверх 20%)
3. Крупность помола	Остаток на сите № 32 не более 5% | Проход через сито № 38 не менее 75%
4. Клейковина сырая:	
а) по количеству	Не менее 30%
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 горчака 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 7. Примесь муки из проросшего зерна	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%
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.

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 хлебопекарная пшеничная 72% 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. 72% хлебопекарная пшеничная 72%.
4. Год, месяц, число и смена выбоя.
5. ОСТ КЗ СНК 8467/265.

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.

СОДЕРЖАНИЕ

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 обойная 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 пшенная 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

Л60507. Стандартгиз. Подп. к печ. 30/I 1948 г. 7,25 п. л. Тир. 6000 экз.

Тип. «Московский печатник» Зак. 15