

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МУКА, КРУПА, РИС

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 4 руб. 36 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1948

Переиздание. Январь 1948 г.

| | | |
|---|--|--|
| С. С. С. Р. Комитет заготовок при СНК СССР | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i> РИС ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ОБРАБОТАННЫЙ | ОСТ — 8898 (З СНК — 337 Взамен ОСТ 4761 |
|---|--|--|

Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую из дальневосточного риса-сырца.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

а) Типы

Рис-крупа, полученный из дальневосточного риса-сырца, объединяется в одном типе.

б) Виды крупы

В зависимости от способа обработки рис делится на шлифованный, полированный и дробленый.

в) Сорта крупы

По количеству содержания доброкачественных ядер рис делится на 1-й и 2-й сорта.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Виды крупы

1. **Рис шлифованный.** Зерна риса освобождены от цветочных пленок, от плодовых и семенных оболочек и частично от зародыша. Продукт имеет поверхность, покрытую мучелью.

Получается шлифованный рис путем однократной или двухкратной обработки риса (предварительно освобожденного от цветочных пленок) на шлифовальных машинах.

2. **Рис полированный** получается путем обработки шлифованного риса на полировальных машинах и имеет гладкую блестящую поверхность.

3. **Рис дробленый.** К этому виду относятся части рисового ядра размером менее $\frac{2}{3}$ нормального ядра. Рис дробленый получается в процессе переработки риса шлифованного и полированного.

| | | |
|-------------------------|--|---|
| Внесен Главмукой | Утвержден 7/VII 1936 г. | Срок введения I/VIII 1936 г. |
|-------------------------|--|---|

Рис дальневосточный обработанный

ОСТ
КЗ СНК8898
337**б) Сорта****Минимальное содержание доброкачественных ядер риса:**

| Сорт | Содержание доброкачественных ядер (для всех видов крупы) |
|------|---|
| 1 | 99,5% |
| 2 | 98,5% |

П р и м е ч а н и е. Рис, не удовлетворяющий нормам 2-го сорта, считается нестандартным.

в) Процент доброкачественного ядра устанавливается путем определения процента общего содержания примесей и вычитания его из 100.

Примеси, учитываемые в рисе:

| Наименование примесей | Состав примесей |
|-----------------------|---|
| 1. Сорная примесь | Минеральная (земля, песок, камешки, уголь, пыль) и органическая примесь (частицы оболочек, полова, ости, соломистые частицы стеблей и стержней колоса, пустые пленки), семена сорных и всех культурных растений и сильно изъеденные зерна риса (при надавливании пальцем разрушаются) |
| 2. Лом крупный | Битые и изъеденные зерна риса менее $\frac{2}{3}$ целых зерен, не прошедшие через сито с круглыми отверстиями в 2 мм—при наличии их свыше 15%, в том числе лома мелкого не более 2,5% |
| 3. Лом мелкий | Битые зерна риса, прошедшие через сито с круглыми отверстиями в 2 мм и остающиеся на сите с круглыми отверстиями в 1 мм—при наличии их свыше 2,5% |
| 4. Мучель | Весь проход через сито с круглыми отверстиями в 1 мм |
| 5. Необрушенные зерна | Зерна риса, не освобожденные от цветочных пленок |
| 6. Испорченные ядра | Заплесневевшие, испорченные самосогреванием, потемневшие и пожелтевшие—все с измененным ядром |
| 7. Меловые зерна | Во всех видах крупы меловые зерна учитываются как примесь — при наличии их свыше 2% |

П р и м е ч а н и е. В дробленом рисе лом не учитывается.

ОСТ — 8898
КЗ СНК — 337

Рис дальневосточный обработанный

г) Рисовая крупа всех видов и сортов должна отвечать следующим требованиям:

| Показатели | Характеристика и нормы |
|---------------------------------------|---|
| 1. Цвет | Белый, допускаются отдельные зерна с зеленоватым оттенком |
| 2. Запах | Без затхлого, плесневелого и иных посторонних запахов |
| 3. Вкус | Без кислого и горького привкуса |
| 4. Влажность | Не выше 15% |
| 5. Минеральная примесь | Не допускается |
| 6. Зараженность амбарными вредителями | Не допускается |

В. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

- а) Отбор образцов и анализ риса производятся по методам, изложенным в ОСТ 6293.
- б) Точность выражения результатов анализа: по содержанию доброкачественного ядра, крупного и мелкого лома, прочих примесей и влажности — доли до 0,05 вкл. отбрасываются, доли выше 0,05—приравниваются к 0,1.

Г. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Рис упаковывается в мешки. Мешки должны быть плотными, крепкими, чистыми, не зараженными вредителями и без посторонних запахов.

б) На каждый мешок наклеивается бумажный ярлык размером 108×74 мм.

На ярлыке должны быть четко обозначены:

- 1) наименование организации;
- 2) местонахождение завода;
- 3) наименование продукта;
- 4) вид и сорт;
- 5) дата выработки (год, месяц, число, смена);
- 6) ОСТ КЗ СНК 8898/337.

Рис дальневосточный обработанный

ОСТ
КЗ СНК — 8898
— 337Изменение № 2**Раздел Б «Технические условия»**

Пункт «в», позиция 4. Текст графы «Состав примесей» изложен в новой редакции:

«Все мелкие частицы ядер риса, проходящие через металлотканное сито размером стороны ячейки в свету (по ГОСТ 2851—45), равным 0,56 мм».

Пункт «г» дополнен:

«Приложение. Допускается наличие пожелтевших зерен риса с доброкачественным ядром в рисе 2-го сорта не более 10%».

Раздел В «Методы испытания»

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

(Пост. ВКС при СНК СССР № 100 6/II—46 г.)

С О Д Е Р Ж А Н И Е

| | Стр. |
|--|------|
| OCT ВКС 6292 Мука и отруби. Методы испытания | 1 |
| ГОСТ 275—41 Крупа. Правила отбора образцов и методы лабораторного определения качества | 11 |
| OCT К3 СНК 8457/270 Мука хлебопекарная ржаная 95% обойного помола | 29 |
| OCT К3 СНК 8897/336 Мука ржаная 87% помола | 32 |
| OCT К3 СНК 8896/335 Мука ржаная двухсортная 75% помола | 35 |
| OCT К3 СНК 8464/262 Мука ржаная пеклеванная двухсортная 72% помола | 38 |
| OCT К3 СНК 6271/195 Мука ржаная пеклеванная 10% | 41 |
| OCT К3 СНК 8471/269 Мука хлебопекарная пшеничная односортная обойная 96% помола | 44 |
| OCT К3 СНК 8470/268 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 85% помола | 47 |
| OCT К3 СНК 8468/266 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 75% помола | 50 |
| OCT К3 СНК 8469/267 Мука пшеничная двухсортная 75% помола | 53 |
| OCT К3 СНК 8467/265 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 72% помола | 56 |
| OCT К3 СНК 5794/133 Мука ячменная второго сорта | 59 |
| OCT К3 СНК 347 Крупа кукурузная односортная | 62 |
| OCT К3 СНК 6305/203 Мука пшенная | 65 |
| ГОСТ 276—41 Крупа пшеничная «Полтавская» и «Артек» | 67 |
| OCT 2999 Крупа манная | 71 |
| ГОСТ 3034—45 Крупа овсяная | 75 |
| OCT К3 СНК 8549/278 Крупа овсяная «Хлопья» | 79 |
| OCT К3 СНК 8476/264 Крупа ячменная (ячневая и перловая) | 82 |
| OCT К3 СНК 8706/325 Крупа гречневая | 87 |
| OCT 3674 Крупа кукурузная | 91 |
| OCT К3 СНК 6304/202 Крупа кукурузная рисовая | 93 |
| OCT К3 СНК 8705/324 Пшено | 95 |
| OCT К3 СНК 5996/184 Пшено дробленое | 99 |
| OCT К3 СНК 8898/337 Рис дальневосточный обработанный | 102 |
| OCT К3 СНК 5795/134 Рис закавказский обработанный | 106 |
| OCT К3 СНК 5796/135 Рис среднеазиатский обработанный | 111 |