

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 Издание официальное	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 постоянного 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.)

# 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 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 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