

# **МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ (ДУРУМ) ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ (ДУРУМ)  
ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙГОСТ  
12307—66

## Технические условия

Macaroni durum wheat flour.  
SpecificationsМКС 67.060  
ОКП 92 9312 2100

Дата введения 01.01.68

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1а. Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.1. В зависимости от качества муку для макаронных изделий подразделяют на два сорта: высший (крупка); первый (полукрупка).

Макаронную муку высшего и первого сортов должны вырабатывать из твердой пшеницы. Допускается в твердой пшенице содержание мягких пшениц не более 15 %.

1.2. Пшеница, идущая в размол после очистки на мельницах, не должна содержать в %:

- а) зерен ячменя, ржи и проросшего зерна (в сумме) — более 4,0, в том числе проросшего зерна — более 2,0;
- б) вредной примеси — более 0,05, в том числе горчака ползучего и вязаля разноцветного (отдельно или вместе) — более 0,04;
- в) куколя — более 0,1.

Примесь семян, гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

1.3. По органолептическим показателям мука для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя           | Характеристика для сортов   |                 |
|-----------------------------------|---|-----------------|
|                                   | высшего   | первого         |
| 1. Цвет                           | Кремовый с желтым оттенком  | Светло-кремовый |
| 2. Запах                          | Свойственный нормальной муке без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов |                 |
| 3. Вкус                           | Свойственный нормальной муке без кислого, горького и других посторонних привкусов       |                 |
| 4. Содержание минеральной примеси | При разжевывании муки не должно ощущаться хруста  |                 |

1.2—1.3. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. По физико-химическим показателям мука для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя  | Норма для сортов  |         |
|--|-------------------|---------|
|  | высшего           | первого |
| 1. Влажность, %, не более  | 15,5              | 15,5    |
| 2. Клейковина сырая:<br>количество, %, не менее  | 30                | 32      |
| качество   | Не ниже II группы |         |
| 3. Зольность в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более  | 0,75              | 1,10    |
| 4. Крупность помола, %:<br>остаток на сите из шелковой ткани № 140 /36 или полиамидной ткани № 12,5 ПЧ-240, не более | 3                 | —       |
| проход через сито из шелковой ткани № 260/70 или № 27, или из полиамидной ткани № 24,7 ПЧ-150, не более              | 12                | —       |
| остаток на сите из шелковой ткани № 190/50 или из полиамидной ткани № 17,5 ПЧ-180, не более                          | —                 | 3       |
| проход через сито из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА, не более                               | —                 | 40      |
| 5. Содержание металломагнитной примеси на 1 кг муки в мг, не более   | 3,0               | 3,0     |
| 6. Зараженность вредителями хлебных запасов  | Не допускается    |         |
| 7. Загрязненность вредителями хлебных запасов  | Не допускается    |         |

**Примечания:**

- Номера шелковой ткани для сит установлены по ГОСТ 4403.
- Величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса отдельных крупинок руды и шлака должна быть не более 0,4 мг.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4, 5).**

**1.5. (Исключен, Изм. № 1).**

1.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР от 01.08.89 № 5061—89\*.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

## 1а. ПРИЕМКА

1а.1. Приемка — по ГОСТ 27668.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1а.2. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

**(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

## 2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 27668.

2.2. Определение цвета, запаха, вкуса и хруста — по ГОСТ 27558.

2.3. Определение влажности — по ГОСТ 9404.

2.4. Определение количества и качества клейковины — по ГОСТ 27839.

2.5. Определение зольности — по ГОСТ 27494.

2.6. Определение крупности — по ГОСТ 27560.

2.7. Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

2.8. Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 27559.

2.9. Анализ зерна пшеницы для определения содержания сорной, вредной примеси и примесей других культур должен производиться по ГОСТ 30483, причем содержание проросших зерен должно устанавливаться по анализу зерна до очистки; содержание сорной, вредной примесей, а также зерен ячменя, ржи — по анализу зерна после очистки перед размолом.

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2.1—2.9. (Измененная редакция, Изм. № 3).

2.10. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР. (Измененная редакция, Изм. № 4).

### 3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Упаковка, маркировка\*, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом заготовок Совета Министров СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 22.10.66

Изменение № 5 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21.11.97)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2707

За принятие проголосовали:

| Наименование государства   | Наименование национального органа по стандартизации |
|----------------------------|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт                                       |
| Республика Армения         | Армгосстандарт                                      |
| Республика Белоруссия      | Госстандарт Белоруссии                              |
| Грузия                     | Грузстандарт  |
| Республика Казахстан       | Госстандарт Республики Казахстан                    |
| Киргизская Республика      | Киргизстандарт                                      |
| Республика Молдова         | Молдовастандарт                                     |
| Российская Федерация       | Госстандарт России                                  |
| Республика Таджикистан     | Таджикгосстандарт                                   |
| Туркменистан               | Главная государственная инспекция Туркменистана     |
| Республика Узбекистан      | Узгосстандарт                                       |
| Украина                    | Госстандарт Украины                                 |

### 3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

### 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта      | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|-------------------|---|--------------|
| ГОСТ 4403—91                            | 1.4; примечание 1 | ГОСТ 27494—87                           | 2.5          |
| ГОСТ 9404—88                            | 2.3               | ГОСТ 27558—87                           | 2.2          |
| ГОСТ 20239—74                           | 2.7               | ГОСТ 27559—87                           | 2.8          |
| ГОСТ 26791—89                           | 3.1               | ГОСТ 27560—87                           | 2.6          |
| ГОСТ 26927—86                           | 2.10              | ГОСТ 27668—88                           | 1а.1; 2.1    |
| ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86           | 2.10              | ГОСТ 27839—88                           | 2.4          |
|   |                   | ГОСТ 30483—97                           | 2.9          |

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 01.07.92 № 628

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в сентябре 1983 г., июне 1986 г., июне 1988 г., ноябре 1991 г., апреле 1998 г. (ИУС 1—84, 9—86, 9—88, 3—92, 8—98)

\* На территории Российской Федерации см. ГОСТ Р 51074—2003.