

## Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н31

Изменение № 2 ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Госстандарта России от 14.10.92 № 1370

Дата введения 01.06.93

Графа «Взамен». Исключить ссылку: «Взамен\*» и сноску.

Вводную часть дополнить абзацем: «Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.5 (содержание куколя, вредной примеси и семян гелиотропа опушенноплодного, триходесмы седой), 1.6 (содержание минеральной и металломагнитной примесей, зараженности и загрязненности вредителями), 1.10; 2.2».

Пункт 1.6. Таблица. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «остаток на сите из проволочной сетки, не более» на «остаток на сите из проволочной сетки по ТУ 14—4—1374—86, не более»;

после показателя «Клейковина сырая» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки сортов				
	крупчатки	высшего	первого	второго	обойной
Металломагнитная примесь, мг в 1кг муки: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 кг, не более	3	3	3	3	3
размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается				
Зараженность вредителями	То же				
Загрязненность вредителями	»				

(Продолжение см. с. 116)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 26574—85)*

примечания 1, 2 исключить.

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6а: «1.6а. Влажность пшеничной хлебопекарной муки, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненных к ним районов, должна быть не более 14,5 %».

Пункт 1.7. Заменить слова: «Министерством заготовок СССР и Министерством пищевой промышленности СССР» на «государственными органами управления».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.10: «1.10. 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 № 5061—89 от 01.08.89».

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

#### **«2. Приемка**

«2.1. Правила приемки — по ГОСТ 27668—88.

Мукомольные предприятия, перечень которых ежегодно утверждается государственными органами управления, в документе о качестве указывают **объемный** выход и формоустойчивость хлеба по пробной выпечке.

Для витаминизированной муки в документе о качестве указывают **наименование** введенных витаминов.

2.2. 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.

#### **3. Методы определения качества**

3.1. Отбор проб муки — по ГОСТ 27668—88.

3.2. Определение цвета, запаха, вкуса и хруста — по ГОСТ 27558—87.

3.3. Определение влажности — по ГОСТ 9404—88.

3.4. Определение зольности — по ГОСТ 27494—87.

3.5. Определение крупности — по ГОСТ 27560—87.

3.6. Определение количества и качества клейковины — по ГОСТ 27839—88.

3.7. Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239—74.

3.8. Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559—87.

3.9. Определение токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

*(Продолжение см. с. 117)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 26574—85)*

3.10. При возникновении разногласий в оценке качества муки по органолептическим показателям (вкус, запах, содержание минеральной примеси) их определяют путем дегустации выпеченного из нее хлеба.

Раздел 4. Заменить ссылку: ГОСТ 26791—85 на ГОСТ 26791—89.

(ИУС № 1 1993 г.)