

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.*

<b>С. С. С. Р.</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ — 5796</b> <b>КЗ СНК — 135</b>
<b>Народный комиссариат заготовок</b>	<b>РИС СРЕДНЕАЗИАТСКИЙ</b> <b>ОБРАБОТАННЫЙ</b>	<b>Редакция 1936 г</b>
<p>Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую из риса-сырца, произрастающего в республиках Средней Азии, Казахской и Киргизской АССР, путем удаления цветочной пленки, плодовой и семенной оболочки.</p>		
<b>А. КЛАССИФИКАЦИЯ</b>		
<b>а) Типы</b>		
В зависимости от формы и консистенции ядра переработанного риса-сырца, рис-крупа делится на три типа:		
I. Удлиненно-стекловидный.		
II. Овально-полустекловидный.		
III. Овально-стекловидный.		
<b>б) Подтипы</b>		
В зависимости от размеров и формы ядра, а также стекловидности, типы рисовой крупы, за исключением типа III, подразделяются на два подтипа.		
<b>в) Виды крупы (по способу обработки):</b>		
1. Рис обрушенный.		
2. Рис шлифованный.		
3. Рис полированный.		
4. Рис дробленый.		
<b>г) Сорта крупы (по количеству доброкачественных ядер):</b>		
1. 1-й сорт.		
2. 2-й сорт.		
<b>Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b>		
<b>а) Типы крупы</b>		
I. Удлиненно-стекловидный. — Зерно крупное, удлиненное, стекловидное с небольшим мучнистым пятном.		
К данному типу относится рис сорта «Арпа-шала», «Дунган-шала», «Казаки шала» и других близких к ним сортов.		
II. Овально-полустекловидный. — Зерно мелкое, круглое, мучнистое или полустекловидное. К данному типу относится рис сорта «Американ-шала», «Ак-шала», «Кадин-Азмет» и других близких к ним сортов.		
<b>Внесев Главмукой</b>	<b>Утвержден 8/VI 1933 г.</b>	<b>Срок введения 1/X 1933 г.</b>

**III. О в а л ь н о - с т е к л о в и д н ы й.**—Зерно мелкое, стекловидное. К данному типу относится рис сорта «Хоккайдо».

Примечание. Рис, имеющий примесь зерен других типов свыше 25%, считается «смесью типов».

#### **б) Подтипы крупы**

**Подтип «а» типа I.**—Зерно крупное, продолговатое, по размеру однородное. В данный подтип входит рис сорта «Арпа-шала», «Дунган-шала» и других близких к ним сортов.

**Подтип «б» типа I.**—Зерно менее длинное подтипа «а», по размеру неоднородное, с утолщенным концом. К данному типу относится рис сорта «Казаки-шала» и других близких к нему сортов.

**Подтип «а» типа II.**—Зерно мелкое, округлое, полустекловидное. К данному подтипу относится рис сорта «Американ-шала» и других близких к нему сортов.

**Подтип «б» типа II.**—Зерно толстое, короткое, почти круглое, мучнистое. К данному подтипу относится рис сорта «Ак-шала», «Хаджи-Ахмет» и других близких к нему сортов.

#### **в) Виды крупы**

**1. Рис обрушенный.**—Зерна риса, почти освобожденные от цветочных пленок и частично от плодовых оболочек.

Этот вид крупы получается в результате обработки риса-сырца на шелушильных машинах.

**2. Рис шлифованный.**—Зерна риса, освобожденные от цветочных, плодовых и почти полностью от семенных оболочек. Продукт имеет шероховатую поверхность, покрытую мучелью.

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

**3. Рис полированный.**—Зерна риса, освобожденные от плодовых, цветочных и семенных оболочек. Продукт имеет гладкую блестящую поверхность. Получается полированный рис путем обработки шлифованного риса на полировальных машинах.

**4. Рис дробленый.**—Части рисового ядра величиной менее  $\frac{2}{3}$  нормального ядра.

Получается дробленый рис в процессе переработки всех видов риса с последующей обработкой (очистка и сортировка).

Примечание. Типы и подтипы на дробленый рис не распространяются.

Рис среднеазиатский обработанный

ОСТ 5796  
КЗ СНК 115

г) Сорта

Минимальное содержание доброкачественных ядер риса:

Сорта	Рис обру- шенный %	Рис шли- фованный %	Рис поли- рованный %	Рис дроб- ленный %
1-й	97,5	98,0	98,5	97,0
2-й	95,0	97,0	97,5	95,0

Примечание. Рис, не удовлетворяющий нормам 2-го сорта, считается нестандартным.

д) Рисовая крупа всех видов и сортов должна удовле-  
творять следующим требованиям:

Показатели	Н о р м ы
1. Цвет	Белый; допускаются единичные зерна с цвет- ными оттенками
2. Запах	Без затхлого, а также без посторонних запахов
3. Вкус	Без кислого и горького вкуса
4. Влажность	Рис может быть в следующих состояниях: сухой—при содержании влаги до 14% вкл.; сред- ней сухости—при содержании влаги свыше 14 до 15% вкл.; влажный—при содержании влаги свыше 15 до 17% вкл. и сырой—при содержа- нии влаги свыше 17%

Примечание. Предел влажности для хранения устанавливается  
Наркоматом заготовок в зависимости от района и времени года.

е) При определении сорта крупы устанавливается процент  
доброкачественного ядра путем определения процента общего  
содержания примесей и вычитания его из 100.

Наименование примесей	Состав примесей
1. Сорная примесь	Минеральная (земля, песок и пр.) и органическая примесь (частицы оболочек и пр.); семена сорных и 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 20% в рисе всех видов
3. Лом мелкий	Битые зерна риса, прошедшие через сито в 2 мм и остающиеся на сите с круглыми отверстиями в 1 мм — при наличии их в рисе 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 зерна	Заплесневевшие, испорченные самосогреванием, потемневшие и пожелтевшие — все с измененным ядром

Примечание. В дробленом рисе лом не учитывается.

### В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

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

б) На каждый мешок наклеивается бумажный ярлык размером  $50 \times 72$  мм.

На ярлыке должно быть четко обозначено:

1. Наименование организации.
2. Местонахождение завода.
3. Наименование продукта.
4. Тип, подтип, вид и сорт.
5. Дата выработки (год, месяц, число, смена).
6. ОСТ КЗ СНК 5796/135.

### Г. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ И ПРИЕМКИ

а) Отбор образцов и анализ риса производятся по методам, установленным в ОСТ 6293.

Рис среднеазиатский обработанный

ОСТ	5796
КЗ СНК	135

б) Точность выражения результатов анализа по содержанию доброкачественного ядра, необрушенных зерен, посторонней примеси, испорченных зерен, крупного и мелкого лома, мучели и влажности — доли до 0,05 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

---

#### Изменение № 4

##### Раздел Б «Технические условия»

Пункт «д» дополнен новым примечанием:

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

Пункт «е», 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».

##### Раздел В «Методы испытания и приемки»

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

(Пост. ВКС при СНК СССР № 99 6/II—46 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 пшеничная . . . . .	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