

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. Народный комиссариат заготовок	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i> РИС СРЕДНЕАЗИАТСКИЙ ОБРАБОТАННЫЙ	ОСТ — 5796 КЗ СНК — 135 Редакция 1936 г
---	--	--

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.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

а) Типы

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.

б) Подтипы

В зависимости от размеров и формы ядра, а также стекловидности, типы рисовой крупы, за исключением типа III, подразделяются на два подтипа.

в) Виды крупы (по способу обработки):

1. Рис обрушенный.
2. Рис шлифованный.
3. Рис полированный.
4. Рис дробленый.

г) Сорта крупы (по количеству доброкачественных ядер):

1. 1-й сорт.
2. 2-й сорт.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Типы крупы

I. Удлинено-стекловидный. — Зерно крупное, удлиненное, стекловидное с небольшим мучнистым пятном.

К данному типу относятся 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 относятся рис сорта «Американ-шала», «Ак-шала», «Кадин-Азмет» и других близких к ним сортов.

Внесен Главмукой	Утвержден 8/VI 1933 г.	Срок введения 1/X 1933 г.
------------------	------------------------	------------------------------

ОСТ	5796
КЗ СНК	135

Рис среднеазиатский обработанный

III. Овально-стекловидный.—Зерно мелкое, стекловидное. К данному типу относится рис сорта «Хоккайдо».

Примечание. Рис, имеющий примесь зерен других типов выше 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, полуствекловидное. 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
КЗ СНК — 5736
— 105

г) Сорта

Минимальное содержание доброкачественных ядер риса:

Сорта	Рис обру- шеннный %	Рис шли- фованный %	Рис поли- рованный %	Рис дроб- леный %
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 удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Н о р м ы
1. Цвет	Белый; допускаются единичные зерна с цветными 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.; средней сухости—при содержании влаги свыше 14 до 15% вкл.; влажный—при содержании влаги свыше 15 до 17% вкл. и сырой—при содержании влаги свыше 17%

Приемечание. 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.

ОСТ
КЗ СНК — 5796
135

Рис среднеазиатский обработанный

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 выше 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 50×72 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
КЗ СНК — 5796
— 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.)

С О Д Е Р Ж А Н И Е

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