

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.

<b>С. С. С. Р.</b>  <b>Народный комиссариат заготовок</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>  <b>РИС ЗАКАВКАЗСКИЙ ОБРАБОТАННЫЙ</b>	<b>ОСТ 5795</b> <b>КЗ СНК 134</b>  <b>Редакция 1936 г.</b>
---	---	---

Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую из закавказского или персидского риса-сырца путем удаления цветочной пленки, плодовой и семенной оболочки.

#### А. КЛАССИФИКАЦИЯ

##### a) Типы

В зависимости от формы и консистенции ядра переработанного риса-сырца, рис-крупа делится на три типа:

- I. Овально-мучнистый.
- II. Удлиненно-стекловидный.
- III. Овально-полустекловидный.

##### b) Подтипы

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

##### b) Виды крупы (по способу обработки):

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

##### г) Сорта крупы (по количеству доброкачественных ядер):

1. 1-й сорт.
2. 2-й сорт.

#### Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

##### a) Типы крупы

I. Овально-мучнистый.—Зерно крупное, широкое, толстое, мучнистое.

К данному типу относится рис сорта «Акула» и других близких к нему сортов.

II. Удлинено-стекловидный.—Зерно удлиненное, стекловидное, иногда с небольшим белым пятном.

К данному типу относится рис сорта «Садри», «Амбарбу» и других близких к ним сортов.

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

Рис закавказский обработанный

ОСТ	5795
кг.	134

**III. Овально-полустекловидный.**—Зерно широкое, с округлым концом, короткое, полустекловидное, с небольшим белым пятном.

К данному типу относится рис сорта «Чампа», «Гарде» и других близких к ним сортов.

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

#### б) Подтипы крупы

**Подтип «а» типа II.**—Зерно тонкое, по размеру однородное, стекловидное.

К данному подтипу относится рис сорта «Садри», «Малан» и других близких к ним сортов.

**Подтип «б» типа II.**—Зерно менее длинное подтипа «а», несколько утолщенное; может быть разных размеров.

К данному подтипу относится рис сорта «Амбарбу» и других близких к нему сортов.

**Подтип «а» типа III.**—Зерно широкое, короткое, стекловидное, с небольшим белым пятном.

К данному подтипу относится рис сорта «Чампа» и других близких к нему сортов.

**Подтип «б» типа III.**—Зерно округлое, полустекловидное, с белым пятном.

К данному подтипу относится рис сорта «Гарде», «Кара-Кильчик» и других близких к ним сортов.

#### в) Виды крупы

**1. Рис обрученный.**—Зерна риса, почти освобожденные от цветочных пленок и частично от плодовых оболочек. Этот вид крупы получается в результате обработки риса сырца на щелушильных машинах.

**2. Рис шлифованный.**—Зерна риса, освобожденные от цветочных, плодовых и 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 глазированный.**—Зерна полированного риса, покрытые специальной глазирующей массой.

5. 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.

### г) Сорта

Минимальное содержание доброкачественных ядер риса:

Сорта	Рис обрушенный %	Рис шлифованный %	Рис полированный %	Рис глазированный %	Рис дробленый %
1-й	97,5	98,0	98,5	99,0	97,0
2-й	93,0	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	Нормы
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%.

Примечание. Предел влажности для хранения устанавливается Комзаг СНК 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.

## Рис закавказский обработанный

ОСТ  
КЗ СНК5795  
134

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 $\frac{2}{3}$ целих 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 50×72 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 5795/134.

ОСТ  
КЗ СНК — 5795  
134

Рис закавказский обработанный

#### Г. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ И ПРИЕМКИ

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

б) Точность выражения результатов анализа: по содержанию доброкачественного ядра, необрушенных зерен, посторонней примеси, испорченных зерен, крупного и мелкого лома, мучели и влажности—доля 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 Г «Методы испытания и приемки»

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

(Пост. ВКС при СНК СССР № 101 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