

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>КРУПА КУКУРУЗНАЯ</b>	<b>ОСТ 3674</b>  <b>Редакция 1936 г.</b>
---	--	--

Настоящий стандарт распространяется на продукт, получаемый в виде крупок при специальной переработке кукурузы или при помоле ее.

#### А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

По каждому из нижеперечисленных признаков кукурузная крупа должна удовлетворять следующим требованиям:

- а) Вкус — при разжевывании должна обладать пресным или едва заметным сладковатым вкусом. Не должно ощущаться горького или кислого привкуса. Крупа не должна давать хруста на зубах.
- б) Запах — свойственный кукурузной крупе, без затхлости и плесени, а также без посторонних запахов.
- в) Цвет — белый, желтый или смесь того и другого.
- г) Влажность — в зависимости от содержания влаги кукурузная крупа может быть в четырех состояниях:

Наименование состояния	Содержание влаги
1. Сухая . . . . .	До 14% вкл.
2. Средней сухости . . .	Св. 14 > 15,5% >
3. Влажная . . . . .	> 15,5 > 17% >
4. Сырая . . . . .	> 17%

Состояние по влажности указывается во всех случаях наряду с качественной оценкой по другим признакам.

Примечание. На Наркомзаг СССР возлагается обязанность перед началом производственной кампании определить предельное состояние по влажности для кукурузной крупы, предназначенней к транспортированию и хранению, а для кукурузной крупы, передаваемой НКО обороне,—по соглашению с последним.

- д) Кукурузная крупа не должна быть заражена вредителями.
- е) Зольность — в пересчете на абсолютно сухое вещество не должна содержать более 0,95%.

Утвержден 10/X 1931 г.

Срок введения 1/XII 1931 г.

ж) При просеивании крупы через проволочное сито № 24 (крупичное) и через шелковое сито № 40 (крупичное) крупа должна давать полный проход на первом и проход на втором не более 2%.

**П р и м е ч а н и е.** Номера сит установлены по швейцарской нумерации:

Сито № 24 должно иметь 9 нитей на 1 см.

Сито № 40 должно иметь 15,5 нитей на 1 см.

з) Содержание жира — при пересчете на абсолютно сухое вещество жира не должно содержаться в крупе более 2%.

Кукурузная крупа, не удовлетворяющая хотя бы одному из установленных требований, считается вне стандарта.

#### Б. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Кукурузная крупа упаковывается в мешки. Мешки должны быть достаточно плотные, крепкие, чистые, не зараженные вредителями и без посторонних запахов.

б) На каждый мешок наклеивается бумажный ярлык размером 72×50 мм. На ярлыке должно быть четко обозначено:

1. Наименование организации.
2. Номер мельницы.
3. Местонахождение мельницы.
4. Название крупы.
5. Дата выработки (месяц и год).
6. ОСТ 3674.

#### В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

б) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности.—Доли до 0,05 вкл. отбрасываются; доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

2. По содержанию жира.—Доли до 0,025 вкл. отбрасываются; доли свыше 0,025 до 0,075 вкл. приравниваются к 0,05; доли свыше 0,075 приравниваются к 0,1.

3. По крупности.—Доли до 0,5 вкл. отбрасываются; доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

4. По зольности.—Доли до 0,005 вкл. отбрасываются; доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.

---

#### Замена

ОСТ 6293 заменен ГОСТ 275—41.

---

## 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