

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.

Всесоюзный комитет  
по стандартизации  
при  
Госплане

ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ  
Издание официальное

ОСТ 2999

КРУПА МАННАЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукт, получаемый при сортовом помоле пшеницы в виде очищенной от оболочек крушки и выпускаемой мельницами под наименованием «манная крупа».

#### А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от типа пшеницы, идущей в перемол, манная крупа делится на:

- а) Получаемую из мягких пшениц под маркой «М».
- б) Получаемую из смеси мягких пшениц (с твердыми «дурум») под маркой «Т».

#### Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Манная крупа должна удовлетворять в отношении ниже перечисленных признаков следующим требованиям:

- а) Внешний вид
  1. Для крупы марки «М» преобладает непрозрачная мучистая крушка ровного белого цвета.
  2. Для крупы марки «Т» преобладает полупрозрачная ребристая крушка желтовато-белого цвета.
- б) Вкус. — Не должно ощущаться привкуса горечи, кислоты или иного постороннего вкуса.
- в) При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах.
- г) Вредные примеси. — Содержание спорыньи и головни не должно превышать 0,06 % в совокупности.
- д) Запах. — Не должно ощущаться постороннего запаха, затхлого, кислого, а также запаха от присутствия вредителей.
- е) Примесь других культур. — В крупе не должно быть более 5% крупок из других культур, являющихся в пшенице зерновой примесью.

Внесен Наркомснабом  
СССР

Утвержден 20/V 1931 г.

Срок введения  
1/VII 1931 г.

ж) Влажность. — В зависимости от содержания влаги манная 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 НКСнаб СССР возлагается обязанность определять предельное состояние для манной крупы, предназначенной к транспортированию и хранению, а для манной крупы, передаваемой НКВоенмору, по соглашению с последним.

### з) Зольность и крупность помола.

Наименование марки	Содержание золы на абсолютно сухое вещество % %	Крупность помола не более, % %	
		Проход через сито № 3	Проход через сито № 9
„М“	0,65	8	2
„Т“	0,75	5	1

#### Примечания:

1. Номера сит установлены по швейцарской нумерации: 1) сито № 3 должно содержать 23 нити на 1 см; 2) сито № 9 должно содержать 39,5 нити на 1 см.

2. Для манной крупы, выработанной из твердой пшеницы, установлена норма зольности не выше 0,85%.

### В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Манная крупа упаковывается в мешки. Мешки должны быть достаточно плотными, крепкими, чистыми, не зараженными вредителями и без посторонних запахов.

б) На каждый мешок с манной крупой наклеивается бумажный ярлык размером  $8 \times 12$  см.

На ярлыке должно быть четко обозначено:

1. Наименование мельничной организации.
2. Номер мельницы.
3. Местонахождение мельницы.
4. Марка крупы («М» или «Т»).
5. Дата (год, месяц, число) выбоя.
6. ОСТ 2999.

#### Г. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

а) Временно, впредь до утверждения общесоюзного стандарта, определение качества манной крупы, отбор образцов, испытание и анализ производятся по методу применительно к изложенному в инструкции по анализу муки и отрубей Государственной инспекции по качеству НКСнаба СССР издания 1930 г.:

б) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности.—Доли до 0,25 вкл. отбрасываются, свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5 и свыше 0,75 приравниваются к единице.

2. По зольности.—Доли до 0,025 вкл. отбрасываются, свыше 0,025 до 0,075 вкл. приравниваются к 0,05, свыше 0,075 приравниваются к 0,1.

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

в) Манная крупа, не удовлетворяющая хотя бы одному из установленных требований, а по влажности — сырая (выше 17%), считается вне стандарта.

г) Манная крупа с затхлым или посторонним запахом, не исчезающим при проветривании, с горьким, кислым вкусом или с содержанием вредной примеси свыше нормы, в потребление не допускается.

д) Порядок использования крупы вне стандарта устанавливается НКСнабом СССР по соглашению с наркомздравами союзных республик.

Изменение № 4

Вводная часть стандарта дополнена примечанием:

«Примечание. Допускается производить отбор манной крупы при обойном помоле пшеницы. В манной крупе, полученной при обойном помоле, допускается наличие заметных частиц остатков оболочек на крупках зародыша или его частиц. Такая крупа обозначается марками «ОМ» и «ОТ».

**Раздел Б «Технические условия»**

Пункт е «Примесь других культур» дополнен фразой:

«В случае выработки манной крупы при помолах пшеницы с примесью ячменя, содержание крупок из ячменя не должно превышать установленной нормы примеси ячменя к пшенице».

Пункт з «Зольность и крупность помола». Таблица дополнена следующими данными:

Наименование марки	Содержание золь на абсолютно сухое вещество не более % %	Крупность помола не более. % %	
		Проход через шелковое сито № 23 (б. № 3)	Проход через шелковое сито № 38 (б. № 9)
«ОМ»	0,80	12	4
«ОТ»	0,90	8	2

Пункт з дополнен новым примечанием:

«3. При примеси твердых пшениц свыше 20%, норма зольности манной крупы марки «М», «Т», «ОМ», «ОТ» увеличивается на 0,04% за каждые полные 5% примеси твердых пшениц (свыше 20%).»

**Раздел В «Упаковка и маркировка»**

Подпункт 4 заменен следующим:

«Марка крупы («М» или «Т» или «ОМ» или «ОТ»).»

(Пост. ВКС № 584 22/VIII—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 пшеничная . . . . .	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