

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.*

С. С. С. Р. Комитет заготовок при СНК СССР — Центральное бюро стандартизации	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ — 5794 КЗ СНК — 133
	МУКА ЯЧМЕННАЯ ВТОРОГО СОРТА	

Настоящий стандарт распространяется на муку ячменную, полученную как побочный продукт при переработке ячменя в крупу с предварительной очисткой, отделением цветочных пленок, семенных и плодовых оболочек, зародыша, и выпускаемую под названием «мука ячменная продовольственная второго сорта».

#### А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука ячменная второго сорта должна удовлетворять следующим требованиям:

##### а) Органолептические показатели

Наименование признаков	Х а р а к т е р и с т и к а
1. Цвет	Белый с сероватым оттенком
2. Запах	Без запаха плесени, затхлости или иного постороннего запаха
3. Вкус	Пресный, без привкуса кислоты или горечи, при разжевывании — сладковатый
4. Наличие хруста	При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах

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

**б) Физико-химические показатели**

Наименование признаков	Х а р а к т е р и с т и к а
1. Влажность	<p>По влажности мука ячменная может быть в 4 состояниях:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сухая—до 14% вкл.</li> <li>2. Средней сухости — св. 14 до 15,5% вкл.</li> <li>3. Влажная — св. 15,5% до 17% вкл.</li> <li>4. Сырая — свыше 17%</li> </ol>
2. Зольность	<p>На абсолютно сухое вещество зольность ячменной муки не должна превышать 2%</p>
3. Крупность помола	<p>Крупность определяется просевом на шелковом сите № 4. остаток на котором не должен превышать 5%. В остатке на сите не должно быть частиц цветочных пленок</p>
4. Зараженность амбарными вредителями	<p>Не допускается присутствие амбарных вредителей</p>

Примечание. Предельная норма по влажности устанавливается Комзаг СНК в зависимости от района и времени года.

**Б. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА**

а) Мука ячменная упаковывается в мешки, которые должны быть крепкими, сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

б) На каждый мешок с продукцией наклеивается бумажный ярлык размером 52×74 мм, где должно быть ясно обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. Дата выработки.
4. Мука ячменная второго сорта.
5. ОСТ КЗ СНК 5794/133.

### В. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ И ПРИЕМКИ

а) Временно, до установления стандарта на методику испытания, отбор образцов и анализ муки производятся по методам, установленным инструкцией ГХИ по анализу муки и отрубей (изд. 1931 г.).

б) Точность выражения результатов анализа:

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

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

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

## СО Д Е Р Ж А Н И И В

	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