

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. Комитет заготовок при СНК СССР <hr/> Центральное бюро стандартизации	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ — 8470 КЭ СНК — 268
	МУКА ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ОДНОСОРТНАЯ 85 % помола	Взамен ОСТ 5194

Настоящий стандарт распространяется на хлебопекарную пшеничную муку, полученную путем размола мягких пшениц или мягких с примесью твердых пшениц (дурум) в количестве 15%, с предварительной их очисткой и частичным отделением оболочек, выпускаемую мельницами под маркой «85% хлебопекарная пшеничная 85%».

A. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука хлебопекарная пшеничная односортная 85% помола должна удовлетворять следующим требованиям:

I. Органолептические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Цвет	Белый с желтоватым оттенком
2. Запах	Не затхлый, не плесневелый и без каких-либо иных посторонних запахов
3. Вкус	Слегка сладковатый, без горьковатого или кисловатого привкуса
4. Наличие хруста	При разжевывании не должно ощущаться круста на зубах

II. Физико-химические показатели:

Наименование признаков	Характеристика
1. Влажность	Не более 15%
2. Зольность	На абсолютно сухое вещество не более 1,4%

Внесен Главмукой	Утвержден 10/IX 1935 г.	Срок введения 15/IX 1935 г.
-------------------------	--	--

ОСТ	— 8470	Мука хлебопекарная пшеничная односортная 85% помола
КЗ СНК	— 208	

Продолжение

Наименование признаков	Характеристика
3. Крупность помола	Остаток на шелк. сите № 25 не более 2%
4. Клейковина сырья:	Проход через сито № 38 не менее 50—55%
a) по количеству	Не менее 25%
b) по качеству	Не ниже удовлетворительной эластичности, не липкая и не рвущаяся
5. Вредная примесь	<p>а) Содержание головни и спорыньи, отдельно или вместе, не должно быть более 0,05%</p> <p>б) При наличии горчака или вязеля, отдельно или вместе, их не должно быть более 0,04%, при этом они входят в общую норму 0,05%, указанную в п. «а»</p> <p>в) Куколя не должно быть более 0,1%</p>
6. Примесь муки из ржи и ячменя	Содержание ржаной и ячменной муки, а также муки из проросшего зерна не должно превышать в совокупности 5%, в том числе муки из проросшего зерна допускается не более 3%
7. Примесь муки из проросшего зерна	
8. Зараженность амбарными вредителями (насекомыми и клещами)	Не допускается присутствие вредителей (насекомых и клещей) или наличие следов заражения

Приложения:

1. Номера шелковых сит установлены по ОСТ 5268.
2. Контроль содержания в муке: а) вредной примеси и примеси муки из других культур осуществляется по зерну, идущему в перемол после очистки; б) муки из проросшего зерна может осуществляться по зерну на завальной яме.

Б. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

- а) Отбор образцов и анализ муки производится по методам, изложенным в ОСТ 6292.
- б) Точность выражения результатов анализа:
 1. По влажности.—Доли до 0,05 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.
 2. По крупности помола и клейковине.—Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

Мука хлебопекарная пшеничная односортная 85% помола

ОСТ
КЗ СНК — 8470
268

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

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

В. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА

а) Мука хлебопекарная пшеничная 85% помола упаковывается в мешки, которые должны быть крепкими, сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

б) Маркировка муки производится наклейкой на мешки бумажных ярлыков размером 72×50 мм, на которых должно быть обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. 85% хлебопекарная пшеничная 85%.
4. Год, месяц, число и смена выбоя.
5. ОСТ КЗ СНК 8470/268.

в) Вся мука, выпускаемая мельницами, должна сопровождаться качественными сертификатами-удостоверениями, выдаваемыми на каждый вагон муки, отгружаемый по железной дороге, или на каждую партию муки, отгружаемую в один адрес водным или гужевым транспортом, с указанием всех показателей по признакам, принятым в настоящем стандарте.

Замена

ОСТ 5268 заменен ОСТ 30108—40.

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