

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.

<p>С. С. С. Р. Комитет заготовок при СНК СССР  Центральное бюро стандартизации</p>	<p><b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> Издание официальное</p> <p><b>МУКА РЖАНАЯ</b> <b>ПЕКЛЕВАННАЯ 10%</b></p>	<p><b>ОСТ</b> <b>КЗ СНК</b> — <b>6271</b> <b>195</b></p>
--	---	--

Настоящий стандарт распространяется на муку, полученную путем выделения муки при обойном 95% помоле ржи в количестве до 10% и выпускаемую мельницами под маркой «10% пеклеванная 10%».

#### A. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука ржаная пеклеванная 10% должна удовлетворять следующим требованиям:

#### I. Органолептические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Цвет	Белый
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 хруста на зубах

#### II. Физико-химические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Зольность	На абсолютно сухое вещество не выше 0,65%.
2. Крупность помола	При просевании остаток (сход) на шелковом сите № 35 не выше 5%
3. Влажность	Не выше 15,5%

Внесен Главмукой	Утвержден 5/X 1933 г.	Срок введения 1/XI 1933 г.
------------------	--------------------------	-------------------------------

ОСТ	6271	Мука ржаная пеклеванная 10%
КЗ СНК	195	

*Продолжение*

Наименование признаков	Характеристика
4. Вредная примесь	Содержание головни и спорыни отдельно или вместе не должно быть выше 0,06%
5. Примесь муки из проросшего зерна	Не допускается выше 5%
6. Зарраженность амбарными вредителями	Не допускается присутствие амбарных вредителей

**П р и м е ч а н и я:**

1. В зависимости от влажности мука определяется:

- а) Сухой—при влажности до 14% вкл.
- б) Ср. сухости—при влажности св. 14 до 15,5% вкл.
- в) Влажной      >      >      > 15,5    > 17%    >
- г) Сырой      >      >      > 17%

2. Номер сита установлен по ОСТ 5268 на ткань для шелковых сит (число ячеи в 1 пол. см равно 35).

3. Контроль содержания:

- а) муки из проросшего зерна может осуществляться по зерну на завалкой яме;
- б) вредной примеси может осуществляться по зерну, идущему в перемол после очистки.

**Б. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ**

а) Временно, до установления общесоюзного стандарта, отбор образцов и анализ муки производятся по методам, изложенным в инструкции ГХИ по анализу муки и отрубей (изд. 1931 г.).

б) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности. — Доли до 0,25 включительно 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 вкл. приравниваются к 0,05, доли свыше 0,075 приравниваются к 0,1.

Мука ржаная пеклеванная 10%

ОСТ 6271  
КЗ СНК 195**В. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА**

а) Мука ржаная пеклеванная 10% упаковывается в мешки, которые должны быть крепкими, сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

б) Маркировка муки производится наклейкой на мешках бумажных ярлыков размером 74×52 мм, на которых должно быть четко обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. «10% пеклеванная 10%».
4. Год, месяц, число и смена выбоя.
5. ОСТ КЗ СНК 6271/195.

**Примечание.** В случае выработки муки из зерна, содержащего более 5% проросших зерен, на ярлыке делается отметка штампом в виде диагональной черты.

---

**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