

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.*

<b>С. С. С. Р.</b> <b>Комитет заготовок</b> <b>при СНК СССР</b> <b>—</b> <b>Центральное бюро</b> <b>стандартизации</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> 8898 <b>КЗ СНК</b> 335
	<b>МУКА РЖАНАЯ ДВУХСОРТНАЯ</b> <b>75% ПОМОЛА</b>	

Настоящий стандарт распространяется на муку, получаемую из ржи и выпускаемую мельницами под марками: «1-й сорт ржаная сеяная 0—65%», и «2-й сорт ржаная 65—75%».

#### А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука ржаная двухсортная 75% помола должна удовлетворять следующим требованиям:

#### Л. Органолептические показатели

Наименование признаков	Характеристика	
	1-й сорт (0—65%)	2-й сорт (65—75%)
1. Цвет	Белый с сероватым оттенком	Серовато-белый (заметны частицы оболочек)
2. Запах	Без запаха затхлости, плесени или других посторонних пахучих веществ	
3. Вкус	Слегка сладковатый, без горького или кислого привкуса	То же, что и для 1-го сорта
4. Наличие хруста	При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах	

**Примечание.** При отнесении муки к нестандартной по вкусу и запаху обязательно проставление наименования постороннего вкуса и запаха.

Внесен Главмукой	Утвержден 7/VI 1936 г.	Срок введения 1/VIII 1936 г.
------------------	---------------------------	---------------------------------

ОСТ — 8896  
КЗ СНК — 335

Мука ржаная двухсортная 75% помола

## II. Физико-химические показатели

Наименование признаков	Характеристика	
	1-й сорт (0—65%)	2-й сорт (65—75%)
1. Влажность	Не свыше 15%	Не свыше 15%
2. Зольность	На абсолютно сухое вещество не более 0,85%	На абсолютно сухое вещество не более 1,85%
3. Крупность помола	Остаток (сход) на шелковом сите № 27 не более 2% и проход через сито № 38 не менее 90%	Остаток на металлическом проволочном сите № 19 (старый № 24) не более 1%
4. Вредная примесь	а) Содержание го- лозни и спорыньи, отдельно или вместе, не должно быть бо- лее 0,05% б) При наличии гор- чака 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» в) Куколя не дол- жно быть более 0,1%	То же, что и для 1-го сорта
5. Примесь муки из ячменя и про- росшего зерна	Содержание ячмен- ной муки, а также муки из проросше- го зерна не должно превышать в сово- купности 5%, в том числе муки из про- росшего зерна до- пускается не более 3%.	
6. Зараженность ам- барными вредите- лями (насекомыми и клещами)	Не допускается при- сутствие вредите- лей (насекомых и клещей) или нали- чие следов зараже- ния	

## Примечания:

1. Контроль содержания в муке: а) вредной примеси и муки из ячменя осуществляется по зерну, идущему в перемол после очистки; б) муки из проросшего зерна может осуществляться по зерну на завадной яме.

Мука ржаная двухсортная 75% помола

ОСТ — 8896  
КЗ СНК — 335

2. Номера шелковых сит установлены по ОСТ 5268.  
3. Проволочное сито № 19 должно содержать 94 нити на 1 пог. дм (по СТ Главметиза 23/1683).

## 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 включительно отбрасываются, доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

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

3. По зольности и вредной примеси.—Доли до 0,005 включительно отбрасываются, доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.

## В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

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

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

1. Наименование объединения и треста.

2. Номер и местонахождение предприятия.

3. «1-й сорт ржаная сеяная 0—65%» или «2-й сорт ржаная 65—75%».

4. Год, месяц, число и смена выбоа.

5. ОСТ КЗ СНК 8896/335.

---

Замена

---

ОСТ 5268 заменен ОСТ 30108—40.

---

# СО 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 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 пшенная . . . . .	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