

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 — 8897 КЗ СНК — 336
	МУКА РЖАНАЯ 87% ПОМОЛА	Взамен ОСТ 5204

Настоящий стандарт распространяется на муку, полученную путем размола ржи и выпускаемую мельницами под маркой «87% ржаная обдирная 87%».

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука ржаная обдирная 87% помола должна удовлетворять следующим требованиям:

1. Органолептические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Цвет	Серовато-белый
2. Запах	Без запаха затхлости, плесени или других посторонних пахучих веществ
3. Вкус	Слегка сладковатый, без горького или кислого привкуса
4. Наличие хруста	При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах

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

II. Физико-химические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Влажность	Не более 15%
2. Зольность	На абсолютно-сухое вещество не более 1,45%

Внесен Главмукой

Утвержден
7/VI 1936 г.

Срок введения
1/VIII 1936 г.

Мука ржаная 87% помола

ОСТ — 8397
КЗ СНК — 336

Продолжение

Наименование признаков	Характеристика
3. Крупность помола	Остаток на проволочном сите № 24 (старый № 38) не более 2% Проход через шелковое сито № 38 не менее 60%
4. Вредная примесь	а) Содержание головни и спорыньи, отдельно или вместе, не должно быть более 0,05% б) При наличии горчачка 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 должно быть более 0,1%
5. Примесь муки из ячменя и проросшего зерна	Содержание 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%
6. Зараженность амбарными вредителями (насекомыми и клещами)	Не допускается присутствие вредителей (насекомых и клещей) или наличие следов заражения

Примечания:

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

2. Проволочное сито № 24 должно содержать 144 нити в 1 пог. дм (по СТ Главметиза 23/1683).

3. Номер шелкового сита установлен по ОСТ 5268.

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.

ОСТ — 8897
КЗ СНК — 336

Мука ржаная 87% помола

В. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА

а) Мука ржаная обдирная 87% 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 четко обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. «87% ржаная обдирная 87%».
4. Год, месяц, число и смена выбоа.
5. ОСТ КЗ СНК 8897/336.

Замена

ОСТ 5268 заменяет ОСТ 30108—40.

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