

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  
Центральное бюро  
стандартизации

ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ  
Издание официальное

ОСТ — 8457  
К3 СНК 270

МУКА ХЛЕБОПЕКАРНАЯ  
РЖАНАЯ 95% ОБОЙНОГО  
ПОМОЛА

Взамен ОСТ 5205

Настоящий стандарт распространяется на муку, полученную путем размола ржи, с предварительной очисткой и пропуском через обойки, с допущением отбора отрубей и выпускемую мельницами под маркой «95% ржаная хлебопекарная 95%».

#### A. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука хлебопекарная ржаная обойная 95% помола должна удовлетворять следующим требованиям:

#### I. Органолептические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Цвет	Серовато-белый, с заметными частицами оболочек
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. Влажность	Не более 15%
2. Зольность	На абсолютно сухое вещество не более 1,9—2%

Внесен Главмукой

Утвержден  
10/IX 1935 г.

Срок введения  
15/IX 1935 г.

ОСТ  
КЗ СНК — 8457  
270

Мука хлебопекарная ржаная 95% обойного помола

Продолжение

Наименование признаков	Характеристика
3. Крупность помола	Остаток на проволочном сите № 24 не более 2%   Проход через сито № 38 не менее 30—40%
4. 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) Кукуля не должно быть более 0,1%</p>
5. Примесь муки из ячменя	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. Примесь муки из проросшего зерна	
7. Зараженность амбарными вредителями (насекомыми и клещами)	Не допускается присутствие вредителей (насекомых и клещей) или наличие следов заражения

## П р и м е ч а н и я:

1. Номер шелкового сита установлен по ОСТ 5268.
2. Проволочное сите № 24 должно содержать 9 нитей на 1 см.
3. Контроль содержания в муке: а) вредной примеси и примеси муки из ячменя 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 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. — Доли до 0,005 включительно отбрасываются; доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.
  4. По вредной примеси. — Доли до 0,005 включительно отбрасываются; доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.

Мука хлебопекарная ржаная 95% обойного помола

ОСТ 8457  
КЗ СНК 270**В. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА**

а) Мука ржаная 95% 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 место нахождение предприятия.
3. «95% ржаная хлебопекарная 95%».
4. Год, месяц, число и смена выбоя.
5. ОСТ КЗ СНК 8457/270.

в) Вся мука, выпускаемая мельницами, должна сопровождаться качественными сертификатами-удостоверениями, выдаваемыми на каждый вагон муки, отгруженный по ж. д., 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 пшеничная . . . . .	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