

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.<br>Комитет заготовок<br>при СНК СССР<br>—<br>Центральное бюро<br>стандартизации | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ<br><i>Издание официальное</i>  | ОСТ — 8457<br>КЗ СНК — 270 |
|   | МУКА ХЛЕБОПЕКАРНАЯ<br>РЖАНАЯ 95% ОБОЙНОГО<br>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 выпускаемую мельницами под маркой «95% ржаная хлебопекарная 95%».

#### А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

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

#### І. 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                 |

#### ІІ. Физико-химические показатели

| Наименование признаков | Характеристика                              |
|------------------------|---|
| 1. Влажность           | Не более 15%                                |
| 2. Зольность           | На абсолютно сухое вещество не более 1,9—2% |

|                  |                            |                                |
|------------------|----------------------------|--------------------------------|
| Виссен Главмукой | Утвержден<br>10/IX 1935 г. | Срок введения<br>15/IX 1935 г. |
|------------------|----------------------------|--------------------------------|

ОСТ — 8457  
КЗ СНК — 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   | а) Содержание головни и спорыньи, отдельно или вместе, не должно быть более 0,05%<br>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»<br>в) Куколя не должно быть более 0,1% |
| 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  |

## Примечания:

1. Номер шелкового сита установлен по ОСТ 5268.
2. Проволочное сито № 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 местонахождение предприятия.
3. «95% ржаная хлебопекарная 95%».
4. Год, месяц, число и смена выбоа.
5. ОСТ КЗ СНК 8457/270.

в) Вся мука, выпускаемая мельницами, должна сопровождаться качественными сертификатами-удостоверениями, выдаваемыми на каждый вагон муки, отгружаемый 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.

# СОДЕРЖАНИЕ

|   | Стр. |
|---|------|
| ОСТ ВКС 6292 Мука и отруби. Методы испытания . . . . .  | 1    |
| ГОСТ 275—41 Крупа. Правила отбора образцов и методы лабораторного<br>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-<br>ная 96% помола . . . . .      | 44   |
| ОСТ КЗ СНК 8470/268 Мука хлебопекарная пшеничная односортная<br>85% помола . . . . .                | 47   |
| ОСТ КЗ СНК 8468/266 Мука хлебопекарная пшеничная односортная<br>75% помола . . . . .                | 50   |
| ОСТ КЗ СНК 8469/267 Мука пшеничная двухсортная 75% помола . . . . .                                 | 53   |
| ОСТ КЗ СНК 8467/265 Мука хлебопекарная пшеничная односортная<br>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  |