

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

САХАР И КРАХМАЛ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1947

С С С Р <hr/> Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ НКПП 526
	КРАХМАЛ МАИСОВЫЙ	Взамен ОСТ 8660 НКПП — 258 Пищевая промышленность Н42

Настоящий стандарт распространяется на крахмал майсовый (кукурузный), состоящий из крахмальных зерен и полученный путем механической и химической обработки кукурузного зерна.

A. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от органолептических и физико-химических показателей различают три сорта майсowego крахмала:

Сорт под маркой А—наименование	высший сорт
» » » Б »	1-й сорт
» » » В »	2-й »

B. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Органолептические и физико-химические показатели	Высший сорт	1-й сорт	2-й сорт
а) Цвет	Белый	Белый	Белый с сероватым оттенком
б) Влажность не более . . .	13%	13%	13%
в) Зольность общая на сухое вещество не более . . .	0,2%	0,3%	0,5%
г) Кислотность в cm^3 0,1 н NaOH на сухое вещество не более . . .	20	25	30
д) Количество крапин на 1 cm^2 поверхности крахмала не более . . .	3	5	10
е) Содержание свободных минеральных кислот и свободного хлора . . .	Отсутствие		
ж) Содержание сернистой кислоты на 1 кг воздушно-сухого крахмала не более . . .	100 мг	100 мг	100 мг
з) Примесей других видов крахмала	Отсутствие		

Примечания:

1. Крахмал, предназначенный для пищевых целей, не должен давать при разжевывании хруста.
2. В крахмалах всех сортов в тех случаях, когда последние предназначаются для пищевых целей, не допускается посторонний, не свойственный крахмал запах.

Крахмал майсовый

ОСТ	526
НКПП	

3. Крахмал, предназначенный для загусток в текстильном производстве, не должен содержать более 0,005% песка (на сухое вещество), железа допускаются следы.

4. При исследовании навески (в 20 г) крахмала, предназначенного для пищевых целей, согласно методам, принятым органами санитарного надзора, цинк, свинец, медь, олово, мышьяк и сурьма не должны быть обнаружены.

В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

1. Упаковка

а) Крахмал майсовый упаковывается в мешки весом нетто от 60 до 85 кг.

б) Крахмал майсовый упаковывается в новые льняные и джутовые мешки или в мешки, бывшие в употреблении, но обязательно целые, чистые и сухие.

в) Мешки должны быть зашиты, завязка мешков не допускается.

г) Крахмал майсовый может быть также расфасован в мелкую бумажную тару (пачки) чистым весом от 100 до 1000 г.

Пачки укладываются в деревянные и чистые ящики весом до 30 кг.

д) Отклонения в весе допускаются:

для пачек весом 250 г	$\pm 1\%$
» » » выше 250 г	$\pm 0,5\%$
» мешков	± 50 г

2. Маркировка

а) Крахмал майсовый должен иметь на мешочной и ящичной таре этикетку следующего содержания:

- 1) наименование наркомата, главка и завода;
- 2) местонахождение завода;
- 3) вид и сорт крахмала;
- 4) вес нетто;
- 5) дата выработки;
- 6) бригада №;
- 7) тара категории;
- 8) число пачек (на ящиках).

ОСТ
НКПП 526

Крахмал майсовый

б) На каждой пачке майсowego крахмала должно быть на-
печатано:

- 1) наименование наркомата, главка и завода;
- 2) вид и сорт крахмала;
- 3) чистый вес крахмала.

Пачка заклеивается маркой расфасовочного предприятия.

Г. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Правила приемки и методы испытания производятся по
ОСТ НКПП 8662/260.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ГОСТ 23—40 Правила приемки и методы испытаний сахара-песка и сахара-рафинада	3
ГОСТ 21—40 Сахар-песок	14
ГОСТ 22—40 Сахар-рафинад	18
ГОСТ 2150—43 Сахарин пищевой	23
ОСТ НКПП 8662/260 Крахмал. Правила приемки и методы испытания	30
ОСТ НКПП 8661/259 Крахмал картофельный. Технические условия	37
ОСТ НКПП 526 Крахмал майсовый	40