НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Общие технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки (ГНУ ВНИИЗ) и Российским Союзом мукомольных и крупяных предприятий

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 2 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 420-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на март 2008 г.)

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки. 1
3 Классификация 1
4 Общие технические требования 2
5 Правила приемки 6
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 7
Приложение А Библиография. 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Общие технические условия

Wheat flour.
General specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную муку, вырабатываемую из мягкой пшеницы или с добавлением к ней до 20 % твердой пшеницы (дурум), предназначенную для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья населения, изложены в 4.3—4.5.

2 Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 4403—91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ 9353—90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 20239—74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 26361—84 Мука. Метод определения белизны

ГОСТ 26791—89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27493—87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

ГОСТ 27494—87 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 27558—87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559—87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560—87 Мука. Метод определения крупности

ГОСТ 27668—88 Мука и отруби. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 27669—88 Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба

ГОСТ 27676—88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения

ГОСТ 27839—88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

3 Классификация

3.1 Пшеничную муку в зависимости от ее целевого использования подразделяют на:
пшеничную хлебопекарную;

Издание официальное

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 8).

пшеничную общего назначения.

3.2 Пшеничную хлебопекарную муку в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на сорта: экстра, высший, крупчатка, первый, второй и обойная.

3.3 Пшеничную муку общего назначения в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на типы: М 45-23; М 55-23; МК 55-23; М 75-23; МК 75-23; М 100-25; М 125-20; М 145-23.

Буква «М» обозначает муку из мягкой пшеницы, буквы «МК» — муку из мягкой пшеницы крупного помола.

Первые цифры обозначают наибольшую массовую долю золы в муке в пересчете на сухое вещество в процентах, умноженное на 100, а вторые — наименьшую массовую долю сырой клейковины в муке в процентах.

3.4 Пшеничная мука может быть обогащена витаминами и/или минеральными веществами по нормам, утвержденным Минздравом России [1], а также хлебопекарными улучшителями, в том числе сухой клейковиной, согласно утвержденному нормативному документу.

К наименованию такой муки соответственно добавляют: «витаминизированная», «обогащенная минеральными веществами», «обогащенная витаминно-минеральной смесью», «обогащенная сухой клейковиной» и другими хлебопекарными улучшителями.

В обогащенной витаминами муке допускается наличие слабого запаха, свойственного витамину B_1 (тиамину).

4 Общие технические требования

4.1 Пшеничная мука должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с Правилами организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах, утвержденными в установленном порядке.

4.2 Пшеница, предназначенная для переработки в муку, должна соответствовать требованиям ГОСТ 9353.

4.3 В пшенице, направляемой в размол после очистки от посторонних примесей, не должно быть более, %:

зерен ячменя, ржи, а также проросших зерен этих культур и пшеницы (в совокупности)	5,0;
в том числе проросших зерен	3,0;
куколя	0,1;
вредной примеси	0,05;
в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (в совокупности)	0,04;

примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

Примечание — Содержание проросших зерен устанавливается по результатам анализа зерна до очистки.

4.4 По органолептическим и физико-химическим показателям пшеничная мука должна соответствовать общим техническим требованиям, указанным в таблице 1.

4.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в муке, зараженность и загрязненность муки вредителями не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [2].

4.6 Объемный выход, формоустойчивость, органолептическая оценка внешнего вида хлеба и мякиша, кислотность муки и другие показатели могут определяться по договору с потребителем по ГОСТ 27669 и ГОСТ 27493.

4.7 По остальным показателям качества пшеничная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0
Зараженность вредителями	Не допускается
Загрязненность вредителями	Не допускается
Примечание — Массовая доля влаги пшеничной муки, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, а также для длительного хранения, должна быть не более 14,5 %.	

Таблица 2 — Показатели качества пшеничной хлебопекарной муки

Сорт муки	Цвет	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Крупность помола, %			Число падения, «ЧП», с, не менее
						Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Остаток на сите из проволочной сетки по НД [3], не более	Проход через сито по ГОСТ 4403	
Экстра	Белый или белый с кремовым оттенком	0,45	—	28,0	Не ниже второй группы	5 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани №45/50 ПА	—	—	185
Высший		0,55	54,0	28,0		5 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани №45/50 ПА	—	—	185
Крупчатка	Белый или кремовый с желтоватым оттенком	0,60	—	30,0		2 из шелковой ткани № 23 или из полиамидной ткани № 21 ПЧ-150	—	Не более 10,0 из шелковой ткани № 35 или из полиамидной ткани № 36/40 ПА	185

Окончание таблицы 2

Сорт муки	Цвет	Массовая доля золы, в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Крупность помола, %			Число падения, «ЧП», с, не менее
						Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Остаток на сите из проволочной сетки по НД [3], не более	Проход через сито по ГОСТ 4403	
Первый	Белый или белый с желтоватым оттенком	0,75	36,0	30,0	Не ниже второй группы	2 из шелковой ткани № 35 или из полиамидной ткани № 36/40 ПА	—	Не менее 80,0 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	185
Второй	Белый с желтоватым или сероватым оттенком	1,25	12,0	25,0		2 из шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120	—	Не менее 65,0 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	160
Обойная	Белый с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна	Не менее чем на 0,07 % ниже зольности зерна до очистки, но не более 2,0 %	—	20,0		—	2 сито № 067	Не менее 35,0 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	160

Примечание — Показатель «белизна» муки действует взамен показателя «зольность» на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361.

Таблица 3 — Показатели качества пшеничной муки общего назначения

Тип муки	Цвет	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Крупность помола, %			Число падения, «ЧП», с, не менее
						Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Остаток на сите из проволочной сетки по НД [3], не более	Проход через сито по ГОСТ 4403, не менее	
М 45-23	Белый или белый с кремовым оттенком	0,45	—	23,0	Не ниже второй группы	5 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	—	—	185
М55-23		0,55	54,0	23,0		5 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	—	—	185
МК 55-23		0,55	—	23,0		2 из шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120	—	65,0 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	185
М 75-23	Белый или белый с желтоватым оттенком	0,75	36,0	23,0		2 из шелковой ткани № 35 или из полиамидной ткани № 36/40 ПА	—	80,0 из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	185
МК 75-23	Белый или белый с желтоватым оттенком	0,75	—	23,0		2 из шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120	—	65,0 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	185

Окончание таблицы 3

Тип муки	Цвет	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Крупность помола, %			Число падения, «ЧП», с, не менее
						Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Остаток на сите из проволочной сетки по НД [3], не более	Проход через сито по ГОСТ 4403, не менее	
М 100-25	Белый или белый с желтоватым оттенком	1,0	25,0	25,0	Не ниже второй группы	2 из шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120	—	65,0 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	185
М 125-20	Белый с желтоватым или сероватым оттенком	1,25	12,0	20,0		2 из шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120	—	65,0 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	185
М 145-23		1,45	—	23,0		—	2 Сито № 045	50,0 из шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА	160

Примечание — Показатель «белизна» муки действует взамен показателя «зольность» на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361.

4.8 Упаковка

4.8.1 Упаковка муки — по ГОСТ 26791.

4.9 Маркировка

4.9.1 Маркировка муки — по ГОСТ 26791 со следующими дополнениями:

- срок хранения муки;
- условия хранения муки;
- информация о подтверждении соответствия.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки муки — по ГОСТ 27668.

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов,

радионуклидов, вредной примеси, пестицидов, зараженности и загрязненности в пшеничной муке устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной уполномоченными органами в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.

6.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста муки — по ГОСТ 27558.

При возникновении разногласий в оценке качества муки по органолептическим показателям (вкус, запах, содержание минеральной примеси) их устраняют путем дегустации выпеченного из муки хлеба.

6.3 Определение массовой доли влаги в муке — по ГОСТ 9404.

6.4 Определение массовой доли золы в муке — по ГОСТ 27494.

6.5 Определение крупности муки — по ГОСТ 27560.

6.6 Определение массовой доли и качества сырой клейковины в муке — по ГОСТ 27839.

6.7 Определение металломагнитной примеси в муке — по ГОСТ 20239.

6.8 Определение зараженности и загрязненности муки вредителями — по ГОСТ 27559.

6.9 Определение токсичных элементов в муке проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, микотоксинов, радионуклидов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом России.

6.10 Определение белизны муки — по ГОСТ 26361.

6.11 Определение числа падения в муке — по ГОСТ 27676.

6.12 Определение объемного выхода, формоустойчивости и органолептических показателей хлеба — по ГОСТ 27669.

6.13 Определение кислотности муки — по ГОСТ 27493.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение муки — по ГОСТ 26791.

7.2 Срок хранения муки устанавливает изготовитель продукции при температуре окружающей среды не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 %.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] Нормы ввода витаминов и минеральных веществ в пшеничную муку высшего и первого сорта при использовании витаминно-минеральной смеси для обогащения. Утверждено Главным государственным санитарным врачом России 16 сентября 2003 г.

[2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[3] ТУ 14-4-1374—86 Сетки тканые для мукомольной промышленности

УДК 664.761:633.11:006.354 ОКС 67.060 Н31

Ключевые слова: мука пшеничная, пшеничная хлебопекарная мука, пшеничная мука общего назначения, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 52189—2003:

ГОСТ 9353—90. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52554—2006. Пшеница. Технические условия

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 08.05.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл.печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 0,85. Тираж 114 экз. Зак. 467.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru