ГОСТ 7022—97

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА МАННАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки (ВНИИЗ)

Представлен Межгосударственным техническим комитетом МТК 2 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 от 25 апреля 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 4 сентября 1997 г. № 301 межгосударственный стандарт ГОСТ 7022—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 7022—54

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2010 г.

© СТАНДАРТИНФОРМ, 1997
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА МАННАЯ

Технические условия

Semolina.
Specifications

Дата введения 1998—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на манную крупу, вырабатываемую из твердой или мягкой пшеницы, или из мягкой пшеницы с примесью твердой до 20 % и предназначенную для пищевых целей.

Требования безопасности для здоровья и жизни населения изложены в 3.1 (вредная примесь, куколь, примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой), 3.4 (минеральная примесь), 3.5 (металломагнитная примесь, зараженность вредителями) и 4.1.

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

ГОСТ 26312.1—84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26312.2—84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев

ГОСТ 26312.3—84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 26312.4—84 Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра

ГОСТ 26312.5—84 Крупа. Методы определения зольности

ГОСТ 26312.7—88 Крупа. Метод определения влажности

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 30483—97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержание металломагнитной примеси

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52554—2006.

Издание официальное

3 Технические требования

3.1 Пшеница, при помоле которой отбирается манная крупа, должна иметь следующие показатели:

вредная примесь, %, не более	0,05
в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (отдельно или вместе), %, не более	0,04
куколя, %, не более	0,10
примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой	не допускается
примесь проросших зерен, зерен ячменя и ржи (в сумме), %, не более	4,0
в том числе проросших зерен, %, не более	3,0

По остальным показателям качества пшеница должна соответствовать требованиям ГОСТ 9353.

3.2 Манная крупа должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

3.3 В зависимости от типа пшеницы, поступающей на помол, манную крупу подразделяют на три марки:

М — из мягкой пшеницы;

МТ — из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) до 20 %;

Т — из твердой пшеницы (дурум).

3.4 По органолептическим показателям манная крупа должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика марок		
	М	МТ	Т
Внешний вид и цвет	Преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета	Преобладает непрозрачная мучнистая крупка белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового или желтоватого цвета	Полупрозрачная ребристая крупка кремового или желтоватого цвета
Запах	Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов		
Вкус	Нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов		
Минеральные примеси	При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста		

3.5 По физико-химическим показателям манная крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для марки		
	М	МТ	Т
Влажность, %, не более	15,5	15,5	15,5
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,60	0,70	0,85
Крупность, %, не более:			
проход через сито из шелковой ткани № 23 по ГОСТ 4403	8,0	5,0	5,0
проход через сито из шелковой ткани № 38 по ГОСТ 4403	2,0	1,0	1,0
или из полиамидной ткани по ГОСТ 4403:			
№ 41/43 ПА	2,0	1,0	—
№ 36/40 ПА	—	—	1,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма для марки		
	М	МТ	Т
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы:			
размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более:	3	3	3
размером и массой частиц более указанных выше значений	Не допускается		
Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения	То же		
Примечание — Влажность манной крупы, вырабатываемой для длительного хранения, а также для отгрузки в районы Арктики, Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должна быть не более 14,5 %.			

4 Требования безопасности

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в манной крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные действующими Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26312.1.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 26312.1.
6.2 Определение запаха, цвета и вкуса — по ГОСТ 26312.2.
6.3 Определение влажности — по ГОСТ 26312.7.
6.4 Определение крупности, минеральной примеси — по ГОСТ 26312.4.
6.5 Определение зараженности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 26312.3.
6.6 Определение зольности — по ГОСТ 26312.5.
6.7 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.
6.8 Определение пестицидов и микотоксинов по методам, утвержденным Минздравом СССР.
6.9 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930.
6.10 Определение меди — по ГОСТ 26931.
6.11 Определение свинца — по ГОСТ 26932.
6.12 Определение ртути — по ГОСТ 26927.
6.13 Определение кадмия — по ГОСТ 26933.
6.14 Определение цинка — по ГОСТ 26934.
6.15 Определение содержания проросших зерен (до очистки зерна перед помолом), вредной примеси и примеси зерен ржи и ячменя (после очистки зерна перед помолом) — по ГОСТ 30483.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791**.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074—2003.

УДК 664.71:006.354 МКС 67.060 Н34 ОКП 92 9420

Ключевые слова: крупа манная, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

gost.e-ecolog.ru