ГОСТ 12183—66

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ И ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ ОБОЙНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Группа Н31

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ И ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ ОБОЙНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Технические условия

ГОСТ 12183—66

Rye-wheat and wheat-rye whole meal for baking industry.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 92 9330

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку, получаемую в результате размола смеси зерна в следующих соотношениях: ржи 60 %, пшеницы 40 % — для ржано-пшеничного помола; пшеницы 70 %, ржи 30 % — для пшенично-ржаного помола (допускаемое отклонение не более ± 5 %).

Обязательные требования к ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муке, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.3 (содержание минеральной примеси), 1.4 (содержание металломагнитной примеси, зараженность и загрязненность вредителями) и 1.6.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1а. Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.1. Пшеница и рожь, предназначенные для выработки муки, должны соответствовать требованиям стандартов на пшеницу и рожь, поставляемые для переработки на мукомольные предприятия.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.2. Смесь ржи и пшеницы, идущая в размол после очистки на мельницах, не должна содержать в процентах:

а) проросших зерен, зерен ячменя (в сумме) — более 4,0,

в том числе проросших зерен — более 3,0;

б) вредной примеси — более 0,05,

в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (отдельного или вместе) — более 0,04;

в) куколя — более 0,10.

Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. По органолептическим показателям мука должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
1. Цвет	Серовато-белый с заметными частицами оболочек зерна
2. Запах	Свойственный нормальной муке, без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика
3. Вкус	Свойственный нормальной муке, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов
4. Содержание минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста на зубах

Примечание. В спорных случаях качество муки по органолептическим показателям устанавливается путем дегустации выпеченного из нее хлеба.

1.2, 1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4. По физико-химическим показателям мука должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
1. Влажность в %, не более	15,0
2. Зольность в пересчете на абсолютно сухое вещество, %	Не более 2 %, но не менее чем на 0,07 % ниже зольности чистого зерна, поступающего в зерноочистительное отделение мельницы
3. Крупность, %:	
остаток на сите № 067 из проволочной сетки, по НД [1], не более	2,0
проход через сито № 38 из шелковой ткани или полиамидной ткани № 41/43 ПА по ГОСТ 4403, не менее	40
4. Содержание металломагнитной примеси на 1 кг муки, мг, не более	3,0
5. Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
6. Загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается

Примечания:

1. Влажность муки, вырабатываемой для длительного хранения, а также для отгрузки в районы Арктики, Крайнего Севера и в труднодоступные районы, регламентируется особыми требованиями поставщика и потребителя.

2. Величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса отдельных крупинок руды или шлака не должна быть больше 0,4 мг.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

1.5. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муке не должно превышать уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР от 01.08.89 № 5061—89*.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1а. ПРИЕМКА

1а.1. Приемка — по ГОСТ 27668.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1а.2. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 27668.

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

2.3. Определение влажности — по ГОСТ 9404.

2.4. Определение зольности — по ГОСТ 27494.

2.5. Определение крупности — по ГОСТ 27560.

2.6. Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

2.7. Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 27559.

2.8. Анализ зерна для определения содержания сорной и вредной примесей, проросших зерен и зерен ячменя проводят по ГОСТ 30483, при этом содержание проросших зерен — до очистки; содержание сорной, вредной примесей, а также ячменя — по анализу зерна после очистки перед размолом.

2.1—2.8. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.9. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методикам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

---

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

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Справочное

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] ТУ 14—4—1374—86 Сетки тканые для мукомольной промышленности.

ПРИЛОЖЕНИЕ А. **(Введено дополнительно, Изм. № 5)**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным Комитетом заготовок Совета Министров СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 06.08.66 № 905**

Изменение № 5 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21.11.97)

Зарегистрировано Техническим секретариатом № 2705

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 4403—91	1.4
ГОСТ 9404—88	2.3
ГОСТ 20239—74	2.6
ГОСТ 26791—89	3
ГОСТ 26927—86	2.9
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934—86	2.9
ГОСТ 27494—87	2.4
ГОСТ 27558—87	2.2
ГОСТ 27559—87	2.7
ГОСТ 27560—87	2.5
ГОСТ 27668—88	1а.1, 2.1
ГОСТ 30483—97	2.8

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в марте 1983 г., июне 1987 г., июне 1988 г., августе 1995 г., апреле 1998 г. (ИУС 7—83, 9—87, 9—88, 10—95, 11—98)**

gost.e-ecolog.ru