М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Технические условия

ГОСТ 26574—85

Wheat bakery flour.
Specifications

ОКП 92 9310

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную хлебопекарную муку, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с примесью твердой не более 20 %.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.5 (содержание куколя, вредной примеси и семян гелиотропа опушенноплодного, триходесмы седой), 1.6 (содержание минеральной и металломагнитной примесей, зараженность и загрязненность вредителями), 1.10; 2.2.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пшеничная хлебопекарная мука должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Пшеничную хлебопекарную муку подразделяют на сорта: крупчатку, высший, первый, второй, обойную.

1.3. Пшеничная хлебопекарная мука высшего и первого сортов в процессе производства может быть обогащена порошкообразными витаминами.

При витаминизации муки к обозначению соответствующего сорта добавляется слово «витаминизированная» с указанием введенных витаминов.

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

1.5. В пшенице, направляемой в размол после очистки, не должно быть более, %:

зерен ячменя, ржи, а также проросших зерен этих культур и пшеницы (по 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 (по совокупности)	0,04
примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой	Не допускается

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

(Измененная редакция, Изм. №1).

1.6. По показателям качества пшеничная хлебопекарная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

gost.e-ecolog.ru

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки сортов				
	крупчатки	высшего	первого	второго	обойной
Цвет	Белый или кремовый с желтоватым оттенком	Белый или белый с кремовым оттенком	Белый или белый с желтоватым оттенком	Белый с желтоватым или сероватым оттенком	Белый с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				
Содержание минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста				
Влажность %, не более	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
Зольность в пересчете на сухое вещество %, не более	0,60	0,55	0,75	1,25	Не менее чем на 0,07% ниже зольности зерна до очистки, но не более 2,0%
Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ	—	54 и более	36,0—53,0	12,0—35,0	—
Крупность помола, %:					
остаток на сите по ГОСТ 4403, не более:					
из шелковой ткани:					
№ 23	2	—	—	—	—
№ 43	—	5	—	—	—
№ 35	—	—	2	—	—
№ 27	—	—	—	2	—
или из полиамидной ткани:					
№ 49/52 ПА	—	5	—	—	—
№ 33/36 ПА	—	—	2	—	—
№ 27 ПА-120	—	—	—	2	—
остаток на сите № 067 из проволочной сетки по НД [1], не более	—	—	—	—	2
проход через сито по ГОСТ 4403:					
из шелковой ткани:					
№ 35, не более	10	—	—	—	—
№ 43, не менее	—	—	80	—	—
№ 38, не менее	—	—	—	65	35
или из полиамидной ткани					
№ 33/36 ПА, не более	10	—	—	—	—
№ 49/52 ПА, не менее	—	—	80	—	—
№ 41/43 ПА, не менее	—	—	—	65	35
Клейковина сырая:					
количество, %, не менее	30,0	28,0	30,0	25,0	20,0
качество	Не ниже 2-й группы				

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки сортов				
	крупчатки	высшего	первого	второго	обойной
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 кг, не более	3	3	3	3	3
размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается				
Зараженность вредителями	То же				
Загрязненность вредителями	»				

Примечания:

1. Показатель «белизна» муки действует взамен показателя ее зольности на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361 и включенных в Перечень предприятий, переведенных на выработку и отпуск муки по показателю ее белизны, в порядке, установленном органами Госстандарта.
2. Показатель «крупность помола» крупчатки определяется только на ситах из шелковой ткани.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

1.6а. Влажность пшеничной хлебопекарной муки, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненных к ним районов, должна быть не более 14,5%.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.7. Объемный выход и формоустойчивость хлеба устанавливаются пробной выпечкой на предприятиях мукомольной промышленности, перечень которых ежегодно утверждается государственными органами управления.

(Измененная редакция, Изм № 2).

1.8. По показателям качества витаминизированная пшеничная хлебопекарная мука высшего и первого сортов должна соответствовать требованиям, указанным в таблице. Количество порошкообразных витаминов, вводимых на 100 г муки, мг, должно соответствовать следующим нормам:

0,4 — витамин B_1 (тиамин);

0,4 — витамин B_2 (рибофлавин);

2,0 — витамин РР (никотиновая кислота).

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

1.9. Количество введенных в муку витаминов контролируют при их закладке.

1.10. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР от 01.08.89 № 5061—89*.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 27668.

Мукомольные предприятия, перечень которых ежегодно утверждается государственными органами управления, в документе о качестве указывают объемный выход и формоустойчивость хлеба по пробной выпечке.

Для витаминизированной муки в документе о качестве указывают наименование введенных витаминов.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

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

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.

3.2. Определение цвета, запаха и хруста — по ГОСТ 27558.

3.3. Определение влажности — по ГОСТ 9404.

3.4. Определение зольности — по ГОСТ 27494.

3.5. Определение крупности — по ГОСТ 27560.

3.6. Определение количества и качества клейковины — по ГОСТ 27839.

3.7. Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

3.8. Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

3.9. Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

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

3.1—3.10. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.11. Определение белизны муки — по ГОСТ 26361.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Приложение А
(справочное)

БИБЛИОГРАФИЯ

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

(Введено дополнительно, Изм. №4).

*На территории Российской Федерации см. ГОСТ Р 51074—97.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством заготовок СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.04.85 № 61

3. Изменение № 3 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12.04.96)

За принятие проголосовали:

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

Изменение № 4 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол №12 от 21.11.97)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС №2767

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
Украина	Госстандарт Украины

4. ВЗАМЕН ОСТ КЗ СНК 8467/265, ОСТ КЗ СНК 8468/266, ОСТ КЗ СНК 8469/267, ОСТ КЗ СНК 8470/268, ОСТ КЗ СНК 8471/269

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 4403—91	1.6	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	3.9
ГОСТ 9353—90	1.4	ГОСТ 27494—87	3.4
ГОСТ 9404—88	3.3	ГОСТ 27558—87	3.2
ГОСТ 20239—74	3.7	ГОСТ 27559—87	3.8
ГОСТ 26361—84	1.6, 3.11	ГОСТ 27560—87	3.5
ГОСТ 26791—89	Разд. 4	ГОСТ 27668—88	2.1, 3.1
ГОСТ 26927—86	3.9	ГОСТ 27839—88	3.6

6. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.91 № 814

7. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в июне 1987 г., октябре 1992 г., августе 1996 г., апреле 1998 г. (ИУС 9—87, 1—93, 11—96, 8—98)

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 3898—56	Мука соевая дезодорированная. Технические условия	3
ГОСТ 7045—90	Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия	7
ГОСТ 7169—66	Отруби пшеничные. Технические условия	10
ГОСТ 7170—66	Отруби ржаные. Технические условия	13
ГОСТ 12183—66	Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия	15
ГОСТ 12306—66	Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия	19
ГОСТ 12307—66	Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия	22
ГОСТ 14176—69	Мука кукурузная. Технические условия	26
ГОСТ 16439—70	Мука второго сорта из твердой пшеницы (дурум). Технические условия	29
ГОСТ 18271—72	Крупка пшеничная дробленая. Технические условия	32
ГОСТ 26574—85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия	35
ГОСТ 26791—89	Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	40
ГОСТ 27168—86	Мука для продуктов детского питания. Технические условия	46
ГОСТ Р 51074—97	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования	51

МУКА

Технические условия

БЗ 8—2001

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *О.Н.Власова*
Корректор *В.С.Черная*
Компьютерная верстка *А.Н.Золотаревой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 17.07.2002. Формат 60 × 84 $^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл.печ.л. 10,23. Уч.-изд.л. 8,65. Тираж 800 экз. Изд. № 2901/2. С 6665. Зак. 1117.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Калужская типография стандартов, 248021, Калуга, ул. Московская, 256.
ПЛР № 040138

gost.e-ecolog.ru