ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КРУПА МАННАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7022—54

Издание официальное

БЗ 9—93

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.71 : 006.354 Группа Н34

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КРУПА МАННАЯ

Технические условия

Semolina. Specifications

ГОСТ 7022—54

ОКП 92 9420

Дата введения 01.08.54

Настоящий стандарт распространяется на манную крупу, вырабатываемую из твердой и мягкой пшеницы.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1а. Манная крупа должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1. Пшеница, при помоле которой отбирается манная крупа, должна соответствовать требованиям действующей документации и, кроме того, иметь следующие показатели:

Вредная примесь, %, не более	0,05
в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (отдельно или вместе), %, не более	0,04
Примесь куколя, %, не более	0,1
Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой	Не допускается
Примесь проросших зерен, зерен ячменя и ржи (в сумме), %, не более	4
в том числе проросшего зерна, %, не более	3

(Измененная редакция, Изм. № 2).

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1994

Переиздание с изменениями

2. В зависимости от типа пшеницы, поступающей на помол, манная крупа подразделяется на следующие марки:

Из мягкой пшеницы	Марка М
Из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) до 20%	Марка МТ
Из твердой пшеницы (дурум)	Марка Т

3. По органолептическим показателям манная крупа должна соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика марок		
	М	МТ	Т
1. 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
2. Запах	Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов		
3. Вкус	Нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов		
4. Минеральные примеси	При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста		

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. По физико-химическим показателям манная крупа должна соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Нормы		
	Марка М	Марка МТ	Марка Т
1. Влажность, %, не более	15,5	15,5	15,5
2. Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,60	0,70	0,85
3. Крупность:			
а) проход через шелковое сито № 23, %, не более	8	5	5
б) проход через шелковое сито № 38, %, не более	2	1	1
4. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более	3	3	3
5. Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения	Не допускается		

Примечания:

1 Влажность манной крупы, вырабатываемой для длительного хранения, а также для отгрузки в районы Арктики, Крайнего Севера и труднодоступные районы, должна быть не более 14%.

2. Номера шелковых сит установлены по ГОСТ 4403—91.

3. Величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса отдельных ее крупинок — 0,4 мг.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4а. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5. Правила приемки — по ГОСТ 26312.1—84.

Каждая партия крупы должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

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

6. **(Исключен, Изм. № 3).**

IIа. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 26312.1-84 — ГОСТ 26312.5-84, ГОСТ 26312.7—88, ГОСТ 20239—74.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

7а. Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

8. Определение минеральной примеси (хруста) производят путем разжевывания 1—2 навесок манной крупы массой около 1 г каждая.

При разногласиях наличие или отсутствие хруста определяют путем дегустации сваренной из нее каши.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

9. Определение содержания вредной примеси, проросших зерен и зерен ржи и ячменя в пшенице проводят после очистки ее перед помолом по ГОСТ 13586.2—81.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

10. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791—89.

Разд. III. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством промышленности продовольственных товаров

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Управления по стандартизации при Госплане СССР от 30.04.54

3. **ВЗАМЕН** ОСТ 2999

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 4403—91	4
ГОСТ 13586.2—81	9
ГОСТ 20239—74	7
ГОСТ 26312.1—84	5, 7
ГОСТ 26312.2-84—ГОСТ 26312.5-84	7
ГОСТ 26312.7—88	7
ГОСТ 26791—89	10
ГОСТ 26927—86	7а
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	7а

5. **Ограничение срока действия снято** Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2398

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** (апрель 1994 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в январе 1959 г., апреле 1983 г. декабре 1985 г., январе 1991 г. (ИУС 1—59, 8—83, 4—86, 5—91)

Редактор **Л. В. Афанасенко**
Технический редактор **В. Н. Прусакова**
Корректор **В. И. Кануркина**

Сдано в набор 03.06.94. Подп. в печ. 28.06.94. Усл. печ. л. 0,35. Усл. кр.-отт. 0,35. Уч.-изд. л. 0,27. Тир. 890 экз. С 1473.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 195

gost.e-ecolog.ru