ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53048— 2008

МУКА ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 10—2008/346

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИЗ Россельхозакадемии)

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 декабря 2008 г. № 424-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 2
4 Технические требования 2
5 Требования безопасности 4
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Рекомендуемый срок и режим хранения муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МУКА ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Macaroni soft wheat flour. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку, вырабатываемую из зерна мягкой пшеницы в соответствии с ГОСТ Р 52554 или с содержанием в ней до 20 % твердой пшеницы (дурум), предназначенную для производства макаронных изделий по ГОСТ Р 52668.

Требования к безопасности муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий изложены в 4.4 и разделе 5, к качеству — в 4.1 — 4.3, к маркировке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51865—2002 Изделия макаронные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51916—2002 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен

ГОСТ Р 52466—2005 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

ГОСТ Р 52554—2006 Пшеница. Технические условия

ГОСТ Р 52564—2006 Мешки тканевые полипропиленовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52668—2006 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 10846—91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

ГОСТ 13496.2—87 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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 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

Издание официальное

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 и отруби. Метод определения крупности
ГОСТ 27668—88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
ГОСТ 27676—88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения
ГОСТ 27839—88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины
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; содержания металломагнитной примеси

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Муку из мягкой пшеницы для выработки макаронных изделий в зависимости от уровня значений показателей качества подразделяют на сорта:

- экстра;
- высший (крупка);
- первый (полукрупка).

3.2 В муку из мягкой пшеницы для выработки макаронных изделий могут быть введены пищевые добавки, разрешенные для применения согласно утвержденным нормативным документам.

4 Технические требования

4.1 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям настоящего стандарта.

4.2 По органолептическим показателям мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма сортов муки		
	Экстра	Высший (крупка)	Первый (полукрупка)
Цвет	Белый с желтоватым оттенком		Белый с кремоватым оттенком
Запах	Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый		
Вкус	Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		
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		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма сортов муки		
	Экстра	Высший (крупка)	Первый (полукрупка)
Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами)	Не допускаются		

* При возникновении разногласий при определении наличия минеральной примеси в муке из мягкой пшеницы для макаронных изделий (наличие хруста) определение проводят по ГОСТ Р 51865 по показателю «Зола нерастворимая в 10 % HCl» с нормой не более 0,2 %.

4.3 По физико-химическим показателям мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Сорт муки	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, ед. ИДК	Число падения, с, не менее	Массовая доля золы, %	Крупность помола, %	
						остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	проход через сито по ГОСТ 4403, не более
Экстра	15,5	28	50 — 100	220	0,55	2,0 из полиамидной ткани № 14 ПЧ-200	15,0 из полиамидной ткани № 27 ПЧ-120
Высший (крупка)	15,5	28	50 — 100	220	0,60	2,0 из полиамидной ткани № 16 ПЧ-200	25,0 из полиамидной ткани № 27 ПЧ-120
Первый (полукрупка)	15,5	30	50 — 100	200	0,75	2,0 из полиамидной ткани № 18,5 ПЧ-180	50,0 из полиамидной ткани № 45/50 ПА

4.3.1 Массовая доля влаги в муке из мягкой пшеницы для макаронных изделий, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, а также для длительного хранения, — не более 14,5 %.

4.3.2 Кислотность муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий — не более 4 град.

4.3.3 Массовая доля белка в муке из мягкой пшеницы для макаронных изделий в пересчете на сухое вещество — не менее 11,0 %.

Примечание — По согласованию поставщика и потребителя в договоре на поставку муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий допускается предусматривать дополнительные показатели качества муки.

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Мягкая пшеница, предназначенная для переработки в муку для макаронных изделий, должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 52554 не ниже 3-го класса и иметь:

содержание зерен твердой пшеницы — до 20 %;

общую стекловидность — не менее 60 %;

содержание белка — не менее 11,5 %;
содержание клейковины — не менее 25 %;
качество клейковины — I (хорошей) и II (удовлетворительной слабой) групп;
число падения — не менее 180 с.

4.4.2 В мягкой пшенице, направляемой в размол после очистки, должно быть, %, не более:

Сорной примеси, кроме фузариозных зерен, всего 0,30
в том числе:
куколя 0,05;
испорченных зерен 0,20;
вредной примеси 0,05;
в том числе:
спорыньи и головни (отдельно или по совокупности) 0,02;
горчака ползучего и вязеля разноцветного (по совокупности) . . . . . 0,03.
Содержание фузариозных зерен 0,60;
примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой . . . . . Не допускается

4.5 Маркировка

Маркировка — по ГОСТ Р 51074, ГОСТ 26791 и ГОСТ 14192.

Муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.6 Упаковка

4.6.1 Упаковка — по ГОСТ Р 52564 и ГОСТ 26791.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

4.6.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.6.3 Муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в муке, зараженность и загрязненность муки вредителями не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки — по ГОСТ 27668.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и зараженности и загрязненности муки вредителями устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.

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

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9404.

7.4 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 27494.

7.5 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

7.6 Определение массовой доли и качества сырой клейковины — по ГОСТ 27839 со следующим дополнением.

*До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

При подготовке пробы для определения количества и качества клейковины в муке сорта экстра из мягкой пшеницы для макаронных изделий проводят дополнительное размалывание анализируемой муки. С этой целью из пробы отбирают навеску муки массой 30 г и размалывают ее на лабораторной мельнице типов У1-ЕМЛ, ЛМТ-1, ЛМЦ-1М или аналогичных мельницах. Проход сита № 38 на шелковой ткани или полиамидной № 41/43 ПА должен быть не менее 60 %.

7.7 Определение числа падения в муке — по ГОСТ 27676.

7.8 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.9 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

7.10 Определение содержания сорной примеси — по ГОСТ 30483.

7.11 Определение содержания фузариозных зерен — по ГОСТ Р 51916.

7.12 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

7.13 Определение микотоксинов — методами, утвержденными в установленном порядке [3], [4].

7.14 Определение радионуклидов — методами, утвержденными в установленном порядке [5].

7.15 Определение пестицидов — по ГОСТ 13496.2, методами, утвержденными в установленном порядке [6].

7.16 Определение кислотности — по ГОСТ 27493.

7.17 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ Р 52466.

7.18 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 10846.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

8.2 Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Срок хранения устанавливает изготовитель продукции, учитывая повышение кислотного числа жира не более 60 мг КОН на 1 г жира [2].

Рекомендуемый срок и режим хранения муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий приведены в приложении А.

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемый срок и режим хранения муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий

Муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий рекомендуется хранить не более 6 мес при температуре окружающей среды не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Библиография

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

[2] СанПиН 2.3.2.1324—2003 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения

[3] МУ 40—82 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

[4] МУ 5177—90 Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах

[5] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

[6] МЗ СССР, Сборник, части с 4 по 25, 1976—1997. Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде

УДК 664.761:633.11:006.354 ОКС 67.060 Н31 ОКП 92 9310

Ключевые слова: мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 21.04.2009. Подписано в печать 09.06.2009. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 513 экз. Зак. 352.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru