МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31491—
2012**

# МУКА ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

## Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 41 от 23—24 мая 2012 г.)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|---|
| Азербайджан | AZ | Азгосстандарт |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Российская Федерация | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 сентября 2012 г. № 462-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31491—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53048—2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»*

© Стандартинформ, 2012

В Российской Федерации 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# МУКА ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

## Технические условия

Macaroni soft wheat flour. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку, вырабатываемую из зерна мягкой пшеницы в соответствии с ГОСТ 9353 или с содержанием в ней до 20 % твердой пшеницы (дурум), предназначенную для производства макаронных изделий по ГОСТ 31463.

Требования к безопасности муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий изложены в 4.4 и разделе 5, к качеству — в 4.1—4.3.1, к маркировке — в 4.5.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 875—92 Изделия макаронные. Общие технические условия

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

ГОСТ 9353—90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности

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

ГОСТ 13496.20—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. Методы определения свинца

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

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

Издание официальное

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
ГОСТ 31646—2012 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен
ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ 31700—2012 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим 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 на территории государства, принявшего стандарт.

## 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; с размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более 3,0 | 3 | | |
| Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | Не допускаются | | |
| * При возникновении разногласий при определении наличия минеральной примеси в муке из мягкой пшеницы для макаронных изделий (наличие хруста) определение проводят по ГОСТ 875 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 9353 не ниже 3 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) группы;
- число падения — не менее 180 с.

4.4.2 В мягкой пшенице, направляемой в размол после очистки, должно быть, в %, 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 опушеноплодного и триходесмы седой Не допускается

**4.5 Маркировка**

Маркировка — по ГОСТ 26791 и ГОСТ 14192.

Маркировка потребительской тары должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;

- сорт муки;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- пищевую ценность;
- дату изготовления;
- условия хранения;
- срок хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Такую же информацию наносят на ярлыки, прикрепленные к мешкам.

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 26791.

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

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 государства, принявшего стандарт.

## 6 Правила приемки

Правила приемки муки — по ГОСТ 27668.

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

## 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.

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 31646.

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

7.13 Определение микотоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение пестицидов — по ГОСТ 13496.20 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение кислотности — по ГОСТ 27493.

7.17 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

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.

8.4 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 %.

УДК 664.761:633.11:006.354 МКС 67.060 Н31

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

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 29.10.2012. Подписано в печать 12.11.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 175 экз. Зак. 1014.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.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