МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34817—
2021**

МУКА ПШЕНИЧНАЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ ИЗ КРУПЯНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2022**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИЗ — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 декабря 2021 г. № 146-П)

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
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 мая 2022 г. № 326-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34817—2021 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2022 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

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 Термины и определения 4
4 Технические требования 4
5 Маркировка 8
6 Упаковка 9
7 Требования безопасности 9
8 Правила приемки 9
9 Методы контроля 9
10 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (справочное) Информация о пищевой и энергетической ценности 11
Библиография 12

Поправка к ГОСТ 34817—2021 Мука пшеничная с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 9 2022 г.)

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 С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ ИЗ КРУПЯНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ

Технические условия

Wheat flour with the addition of cereals for pancakes.
Specifications

Дата введения — 2022—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку пшеничную, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с содержанием твердой пшеницы (дурум) не более 5 %, с добавлением муки из крупяных культур: ячменя, овса, проса, гречихи и риса, предназначенную для изготовления блинов и оладий.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 12.1.004 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.2.003 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 572 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

ГОСТ 3034 Крупа овсяная. Технические условия

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

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6613 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 9353 Пшеница. Технические условия

ГОСТ 9404 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 13496.20 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

ГОСТ 13586.3 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

Издание официальное

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ ISO 15141-2 Продукты пищевые. Определение содержания охратоксина А в зерне и зерновых продуктах. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с очисткой бикарбонатом

ГОСТ EN 15835 Продукты пищевые. Определение охратоксина А в продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрического детектирования

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ EN 15850 Продукты пищевые. Определение зеараленона в продуктах для детского питания на кукурузной основе, ячменной, кукурузной и пшеничной муке, поленте и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрическим детектированием

ГОСТ EN 15891 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

ГОСТ 20239 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ ИСО 21569 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте[1)]

ГОСТ ISO 21571 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот[2)]

ГОСТ 26361 Мука. Метод определения белизны

ГОСТ 26791 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27186 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 27494 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 27558 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

ГОСТ 27676 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения

ГОСТ 27839 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

ГОСТ 28001 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеаралено-на (Ф-2) и охратоксина А

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53244—2008 (ИСО 21570:2005) «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 21571—2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот».

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30483 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 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31481 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31646 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен

ГОСТ 31650 Средства лекарственные для животных, корма и кормовые добавки. Определение массовой доли ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 31653 Корма. Метод иммуноферментного определения микотоксинов

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31691 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32587 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32689.2 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 33303 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

ГОСТ 34150—2017 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34165 Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186, [1] и [2].

4 Технические требования

4.1 Мука пшеничная с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией) на производство муки, действующим на предприятии, с соблюдением требований, установленных [1], [2], или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Мука пшеничная с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий вырабатывается из смеси пшеничной муки и муки из крупяных культур следующих наименований:

- мука пшенично-ячменная для блинов;
- мука пшенично-овсяная для блинов;
- мука пшенично-пшенная для блинов;
- мука пшенично-гречневая для блинов;
- мука пшенично-рисовая для блинов;
- мука пшенично-ячменная для оладий;
- мука пшенично-овсяная для оладий;
- мука пшенично-пшенная для оладий;
- мука пшенично-гречневая для оладий;
- мука пшенично-рисовая для оладий.

4.3 Соотношение компонентов для производства муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий представлены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование и состав муки	Для блинов, %					Для оладий, %				
	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшенная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшенная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая
Пшеничная	70	75	75	75	90	65	65	70	70	80
Ячменная	30	—	—	—	—	35	—	—	—	—
Овсяная	—	25	—	—	—	—	35	—	—	—
Пшенная	—	—	25	—	—	—	—	30	—	—
Гречневая	—	—	—	25	—	—	—	—	30	—
Рисовая	—	—	—	—	10	—	—	—	—	20

4.4 По органолептическим и физико-химическим показателям мука пшеничная с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2, 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма муки для блинов				
	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшенная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая
Цвет	Белый с желтоватым оттенком	Белый или белый с кремовым оттенком	Белый с желтоватым оттенком	Белый с бежевым оттенком	Белый или белый с кремовым оттенком
Вкус	Свойственный пшеничной муке с привкусом муки из соответствующей крупяной культуры, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма муки для блинов				
	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшенная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая
Запах	Свойственный муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
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				
Влажность, %, не более	15,0				
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,78	0,98	0,73	0,88	0,61
Крупность помола, %: остаток на сите, не более: из проволочной сетки 045 по ГОСТ 6613	2,0				
проход через сито, не менее: из полиамидной ткани 43 ПА-70 по ГОСТ 4403	65,0				

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма муки для оладий				
	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшенная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая
Цвет	Белый с желтоватым оттенком	Белый или белый с кремовым оттенком	Белый с желтоватым оттенком	Белый с бежевым оттенком	Белый или белый с кремовым оттенком
Вкус	Свойственный пшеничной муке с привкусом муки из соответствующей крупяной культуры, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				
Запах	Свойственный муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
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				
Влажность, %, не более	15,0				

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма муки для оладий				
	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшенная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,81	1,13	0,75	0,93	0,62
Крупность помола, %: остаток на сите, не более: из проволочной сетки 045 по ГОСТ 6613	2,0				
проход через сито, не менее: из полиамидной ткани 43 ПА-70 по ГОСТ 4403	65,0				

4.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (далее — ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) в муке пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

4.6 Влажность муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, а также для длительного хранения, должна быть не более 14,5 %.

4.7 Требования к сырью

4.7.1 Мука пшеничная должна вырабатываться из пшеницы по ГОСТ 9353 и соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки пшеничной
Цвет	Белый или белый с кремовым или желтоватым оттенком
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
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
Влажность, %, не более	15,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,60
Белизна, усл. ед. РЗ-БПЛ, не менее	50,0
Количество клейковины, %, не менее	28,0
Качество клейковины, ед. ИДК	Не ниже II группы качества 33-102
Число падения, с, не менее	200

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки пшеничной
Крупность помола, %: остаток на сите по ГОСТ 4403, не более: - из шелковой ткани № 27 или - из полиамидной ткани № 27 ПЧ-120 проход через сито по ГОСТ 4403, не менее: - из шелковой ткани № 38 или - из полиамидной ткани 41/43 ПА	 2,0 2,0 65,0 65,0

4.7.2 Каждая партия зерна пшеницы, поступающая для производства муки пшеничной должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с [2].

4.7.3 В пшенице, направляемой в размол после очистки от посторонних примесей, должно быть:

- число падения в зерне, с, не менее 185;
- сорной примеси, %, не более 0,4;
  в том числе куколя 0,1;
- фузариозных зерен, %, не более 0,3;
- вредной примеси (головни, спорыньи, вязеля разноцветного), %, не более 0,05;
  в том числе вязеля разноцветного 0,04;
- примесь семян гелиотропа опушенноплодного, триходесмы седой и горчака ползучего . . . . . не допускается.

4.7.4 Показатели качества сформированной помольной смеси должны обеспечивать выработку муки, соответствующей нормам по всем показателям, приведенным в таблице 4.

Не допускается использовать сырье, которое по качеству, ниже указанных требований.

4.7.5 Мука ячменная, овсяная, пшенная, гречневая, рисовая может вырабатываться из круп всех сортов по ГОСТ 5784, ГОСТ 3034, ГОСТ 572, ГОСТ 5550, ГОСТ 6292 и соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки				
	Ячменной	Овсяной	Пшенной	Гречневой	Рисовой
Цвет	Белый с желтоватым оттенком	Белый с кремовым оттенком	Свело-желтый	Бежево-розоватый, светло- и темно-бежевый	Белый
Вкус	Свойственный ячменной муке, не кислый, не горький	Свойственный овсяной муке, не кислый, не горький	Свойственный пшенной муке, не кислый, не горький	Свойственный гречневой муке, не кислый, не горький	Свойственный рисовой муке, не кислый, не горький
Запах	Свойственный ячменной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный овсяной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный пшенной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный гречневой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный рисовой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста				

Окончание таблицы 5

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки				
	Ячменной	Овсяной	Пшенной	Гречневой	Рисовой
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				
Влажность, %, не более	15,0				
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	1,5	2,1	1,5	2,1	1,0
Крупность помола, %: остаток на сите, не более: из проволочной сетки 045 по ГОСТ 6613	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
проход через сито, не менее: из полиамидной ткани 43 ПА-70 по ГОСТ 4403	65,0	65,0	65,0	65,0	65,0

4.7.6 Мука пшеничная, ячменная, овсяная, пшенная, гречневая, рисовая должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с нормативным правовым документом на производство муки, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с соблюдением требований, установленных [1], [2].

5 Маркировка

5.1 Маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 26791 и [3].

5.2 На каждую единицу потребительской упаковки с мукой пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий в соответствии с требованиями [3] должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:

- наименование, состав;
- обозначение настоящего стандарта;
- дату изготовления (месяц, год);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- пищевую и энергетическую ценность (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов) — в соответствии с приложением А;
- условия хранения;
- срок годности.

5.3 На каждую единицу транспортной упаковки с мукой пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий в соответствии с требованиями [3] наносят манипуляционный знак: «Беречь от влаги» и указывают следующие данные, характеризующие продукцию:

- наименование, состав;
- массу нетто (количество);
- дату изготовления (месяц, год);
- срок годности;

- условия хранения;
- номер партии или номер смены упаковывания;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну).

5.4 Муку пшеничную с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

6 Упаковка

6.1 Упаковка — по ГОСТ 26791 и [4] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий и соответствующая требованиям нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества не должны превышать значения по ГОСТ 8.579 или по другим нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Муку пшеничную с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

7 Требования безопасности

7.1 Во время приемки, транспортирования и хранения муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

7.2 Склады для размещения муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий должны быть оснащены вентиляционными системами по ГОСТ 12.4.021, соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.1.004, иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.

7.3 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.

7.4 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по ГОСТ 12.1.005.

8 Правила приемки

8.1 Правила приемки муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий — по ГОСТ 27668.

8.2 Партией считают определенное количество продукции, одинаковой по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящуюся в однородной упаковке, произведенную одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же нормативным документом на однотипном технологическом оборудовании в течение одного технологического цикла по единому производственному режиму, имеющую одну и ту же дату производства, сопровождаемую товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость и подтверждающей ее качество и безопасность.

8.3 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ГМО, металломагнитной и минеральной примесей, а также зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами), органолептических и физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществляет систематически в соответствии с программой производственного контроля.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб зерна — по ГОСТ 13586.3.

9.2 Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.

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

9.4 Определение влажности — по ГОСТ 9404.

9.5 Определение зольности — по ГОСТ 27494.

9.6 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

9.7 Определение количества и качества клейковины в муке — по ГОСТ 27839.

9.8 Определения белизны — по ГОСТ 26361.

9.9 Определение числа падения в муке и зерне — по ГОСТ 27676.

9.10 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

9.11 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 27559.

9.12 Определение загрязненности вредителями — по ГОСТ 34165.

9.13 Определение содержания зерновой и сорной примеси — по ГОСТ 30483.

9.14 Определение содержания фузариозных зерен — по ГОСТ 31646.

9.15 Подготовка проб и минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

9.16 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов, а также:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30538, ГОСТ 31650, ГОСТ 34427;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ EN 14083; ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083.

9.17 Отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303.

9.18 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28001, ГОСТ 31653, ГОСТ 31691, ГОСТ EN 15850 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов, а также:

- афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748;
- дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001;
- охратоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587, ГОСТ ISO 15141-2, ГОСТ EN 15835.

9.19 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

9.20 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

9.21 Определение пестицидов — по ГОСТ 31481, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 13496.20 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

9.22 Определение остаточных количеств 2,4-Д — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.23 Определение ртутьорганических пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

9.24 Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ 34150 или по нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающим сопоставимость результатов.

9.25 Допускается проведение испытаний по другим нормативным документам на методы, включенным в перечень [1], [2].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование и хранение муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий — по ГОСТ 26791.

10.2 Транспортирование и хранение муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

10.3 Муку пшеничную с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, и обеспечивающими сохранность продукции.

10.4 При перевозке муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

10.5 Муку пшеничную с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

10.6 Помещения для хранения муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

10.7 Сроки годности и условия хранения муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Приложение А
(справочное)

Информация о пищевой и энергетической ценности

А.1 Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий приведены в таблицах А.1 и А.2

Таблица А.1

Наименование показателя	Мука для блинов				
	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшенная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1420/330	1390/330	1430/340	1420/330	1420/330
Белки, г	10	10	10	10	10
Жиры, г	1,5	2,5	2,0	1,5	1,5
Углеводы, г	65	66	70	70	70

Таблица А.2

Наименование показателя	Мука для оладий				
	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшенная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1420/ 330	1390/ 330	1430/ 340	1420/ 330	1420/ 330
Белки, г	10	10	10	10	10
Жиры, г	1,5	3,0	2,0	1,5	1,5
Углеводы, г	65	65	70	70	70

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

УДК 631.762:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: мука пшенично-ячменная, пшенично-овсяная, пшенично-пшенная, пшенично-гречневая, пшенично-рисовая для блинов и оладий

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 19.05.2022. Подписано в печать 25.05.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 34817—2021 Мука пшеничная с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 9 2022 г.)

gost.e-ecolog.ru