ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52668— 2006

МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

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 27 декабря 2006 г. № 435-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

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

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

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 4
Приложение А (справочное) Рекомендуемый срок и режим хранения муки из твердой пшеницы для макаронных изделий 5
Библиография 6

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.3. Таблица 2. Графа «Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более». Для муки высшего сорта (крупка)	№ 12,5 ПЧ-220	№ 12,5 ПЧ-240
головка таблицы 2	Проход через сито по ГОСТ 4403, не более	Проход через сито по ГОСТ 4403
графа «Проход через сито по ГОСТ 4403». Для муки высшего (крупка) и первого (полукрупка) сортов	40,0	Не более 40,0
для муки второго сорта	65,0	Не менее 65,0

(ИУС № 8 2008 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Macaroni durum wheat flour.
Specifications

Дата введения — 2008—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку, вырабатываемую из зерна твердой пшеницы (дурум) в соответствии с ГОСТ Р 52554 и предназначенную для производства макаронных изделий.

Требования, обеспечивающие безопасность муки из твердой пшеницы для макаронных изделий, изложены в 4.4 и разделе 5, к качеству — в 4.1—4.3.3, 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 потребителей. Общие требования

ГОСТ Р 51865—2002 Изделия макаронные. Общие технические условия

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 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 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

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

Издание официальное

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 27839—88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

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 твердой пшеницы для выработки макаронных изделий в зависимости от качества подразделяют на сорта:

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

4 Технические требования

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма сортов муки		
	Высший (крупка)	Первый (полукрупка)	Второй
Цвет	Светло-кремовый с желтым оттенком	Светло-кремовый	Кремовый с желтоватым 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		
Зараженность вредителями	Не допускается		
Загрязненность вредителями	Не допускается		
* При возникновении разногласий при определении наличия минеральной примеси в муке из твердой 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 твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Сорт муки	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, усл. ед. прибора ИДК	Массовая доля влаги, %, не более	Крупность помола, %	
					Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Проход через сито по ГОСТ 4403, не более
Высший (крупка)	0,90	26	50—105	15,5	2,0 из полиамидной ткани № 12,5 ПЧ-220	40,0 из полиамидной ткани № 24,7 ПЧ-150
Первый (полукрупка)	1,20	28	50—105	15,5	2,0 из полиамидной ткани № 17,5 ПЧ-180	40,0 из полиамидной ткани № 45/50 ПА
Второй	1,90	25	50—105	15,5	2,0 из полиамидной ткани № 24,7 ПЧ-150	65,0 из полиамидной ткани № 36/40 ПА

4.3.1 Массовая доля влаги в муке из твердой 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 твердой пшеницы для макаронных изделий для высшего и первого сортов — не более 3 град, второго сорта — не более 5 град.

4.3.3 Массовая доля белка в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий в пересчете на сухое вещество — не менее 10,5 %.

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

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Твердая пшеница, предназначенная для переработки в муку для макаронных изделий, должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 52554.

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

сорной примеси 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)	0,04
Примесь семян гелиотропа опушеннолодного и триходесмы седой	не допускается

4.5 Маркировка

Маркировка — по ГОСТ 26791 и ГОСТ 14192.

Муку из твердой 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 твердой 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 твердой 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, радионуклидов, пестицидов, зараженности и загрязненности в макаронной муке устанавливает изготовитель 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.

При подготовке пробы для определения количества и качества клейковины в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего и первого сортов 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 из шелковой ткани или полиамидной № 41/43 ПА должен быть не менее 60 %.

7.7 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.8 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

7.9 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, микотоксинов, радионуклидов и пестицидов — методами, утвержденными в установленном порядке [2], [3], [4], [5].

7.10 Определение кислотности — по ГОСТ 27493.

7.11 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ Р 52466.

7.12 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 из условия повышения кислотного числа жира не более 60 мг КОН на 1 г жира.

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

---

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

Приложение А
(справочное)

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

Муку из твердой 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

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

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

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 27.05.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 159 экз. Зак. 626.

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

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.3. Таблица 2. Графа «Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более». Для муки высшего сорта (крупка)	№ 12,5 ПЧ-220	№ 12,5 ПЧ-240
головка таблицы 2	Проход через сито по ГОСТ 4403, не более	Проход через сито по ГОСТ 4403
графа «Проход через сито по ГОСТ 4403». Для муки высшего (крупка) и первого (полукрупка) сортов	40,0	Не более 40,0
для муки второго сорта	65,0	Не менее 65,0

(ИУС № 8 2008 г.)

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.3. Таблица 2. Графа «Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более». Для муки высшего сорта (крупка)	№ 12,5 ПЧ-220	№ 12,5 ПЧ-240
головка таблицы 2	Проход через сито по ГОСТ 4403, не более	Проход через сито по ГОСТ 4403
графа «Проход через сито по ГОСТ 4403». Для муки высшего (крупка) и первого (полукрупка) сортов	40,0	Не более 40.0
для муки второго сорта	65,0	Не менее 65,0

(ИУС № 8 2008 г.)

gost.e-ecolog.ru