ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 72543— 2026**

# МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСОКОКРАХМАЛИСТАЯ

## Технические условия

**Издание официальное**

**Москва**
**Российский институт стандартизации**
**2026**

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный исследовательский центр картофеля имени А.Г. Лорха» (ВНИИК — филиал ФГБНУ «ФИЦ картофеля имени А.Г. Лорха»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 250 «Крахмалопродукты и картофелепродукты»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 февраля 2026 г. № 119-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2026

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 . . . . . 3
4 Технические требования . . . . . 3
5 Требования безопасности . . . . . 7
6 Правила приемки . . . . . 7
7 Методы контроля . . . . . 7
8 Транспортирование и хранение . . . . . 9
Приложение А (справочное) Пищевая и энергетическая ценность на 100 г высококрахмалистой муки . . . . . 10
Библиография . . . . . 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСОКОКРАХМАЛИСТАЯ

**Технические условия**

High-starch wheat flour. Specifications

**Дата введения — 2026—04—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную высококрахмалистую муку, получаемую из пшеничной муки путем механического выделения высококрахмалистой фракции с содержанием крахмала не менее 80 %.

Пшеничная высокохрахмалистая мука применяется в различных отраслях пищевой промышленности и для реализации населению в качестве товара народного потребления, а также для технических целей.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 12.1.003 Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности

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 12.1.010 Система стандартов безопасности труда. Взрывобезопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.030 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Защитное заземление. Зануление

ГОСТ 12.1.041 Система стандартов безопасности труда. Пожаровзрывобезопасность горючих пылей. Общие требования

ГОСТ 12.1.044 (ИСО 4589—84) Система стандартов безопасности труда. Пожаровзрывоопасность веществ и материалов. Номенклатура показателей и методы их определения

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

ГОСТ 12.2.007.0 Система стандартов безопасности труда. Изделия электротехнические. 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 2226 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 9404 Мука и отруби. Метод определения влажности

**Издание официальное**

ГОСТ 10845 Зерно и продукты его переработки. Метод определения крахмала

ГОСТ 10846 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

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

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27493 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

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

ГОСТ 30090 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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

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 31671 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 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 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 OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р ИСО 21571 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **пшеничная высококрахмалистая мука:** Мука с содержанием крахмала не менее 80 %, получаемая из пшеничной муки путем механического выделения высококрахмалистой фракции.

## 4 Технические требования

### 4.1 Характеристики

Пшеничная высококрахмалистая мука (далее — высококрахмалистая мука) должна быть изготовлена по технической документации в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением требований, установленных в [1] и других нормативных правовых актах, действующих на территории Российской Федерации и распространяющихся на данный вид продукции.

4.2 В зависимости от физико-химических показателей высококрахмалистая мука выпускается трех марок в следующем ассортименте:

- «Мука пшеничная высококрахмалистая марка А» — с содержанием крахмала не менее 85 %, протеина — не более 8 %.
- «Мука пшеничная высококрахмалистая марка Б» — с содержанием крахмала не менее 85 %, протеина — не более 10 %;

- Мука пшеничная высококрахмалистая марка В — с содержанием крахмала не менее 80 %, протеина — не более 13 %.

4.3 По органолептическим показателям высококрахмалистая мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Содержание характеристики |
|---|---|
| Внешний вид | Однородный сыпучий мелкодисперсный порошок |
| Цвет | Белый или белый с желтоватым оттенком |
| Вкус и запах | Свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запахов |

4.4 По физико-химическим показателям высококрахмалистая мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма для высококрахмалистой муки | | |
|---|---|---|---|
| | Марка А | Марка Б | Марка В |
| Влажность, %, не более | 12,0 | | |
| Зольность, %, не более | 2,0 | | |
| Массовая доля крахмала на абсолютно сухое вещество, %, не менее | 85,0 | 85,0 | 80,0 |
| Массовая доля протеина на абсолютно сухое вещество, %, не более, | 8,0 | 10,0 | 13,0 |
| Кислотность, °, не более | 40,0 | | |
| Прочность геля, Н, не менее | 150 | 120 | 80 |
| Крупность помола, %:<br>- остаток на сите 325 меш (44 мкм), не более<br>- остаток на сите 400 меш (37 мкм), не более | <br>5,0<br>10,0 | | |
| Присутствие металломагнитных примесей | Не допускается | | |
| Примечание — Дополнительные требования к качеству высококрахмалистой муки могут быть определены договором с потребителем. | | | |

4.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба в муке высококрахмалистой не должны превышать допустимые уровни, установленные в [1] (приложение 3, раздел 4).

4.6 Содержание пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] (приложение 3, раздел 4).

4.7 Микробиологические показатели высококрахмалистой муки должны соответствовать требованиям [1] (приложение 2, пункт 1.3).

**4.8 Требования к сырью**

Для производства высококрахмалистой муки используют следующее сырье:

- мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574.

Сырье и материалы, используемые для изготовления высококрахмалистой муки, должны быть разрешены для применения в пищевой промышленности, соответствовать требованиям, установленным в [1] и иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность.

### 4.9 Маркировка

Маркировка высококрахмалистой муки — в соответствии с требованиями [2].

#### 4.9.1 Маркировка транспортной упаковки

Маркировка транспортной упаковки (мешка, ящика и мягкого контейнера) — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака: «Беречь от влаги».

На каждый мешок с высококрахмалистой мукой маркировку наносят типографским способом на ярлык или непосредственно на мешок путем четкого оттиска трафаретом или штампом несмываемой и не имеющей запаха краской или любым другим способом, обеспечивающим ее четкое изображение.

Ярлык из плотной бумаги или из плотной бумаги на тканевой или трикотажной основе, или из клеенного нетканого полотна, или из других материалов закладывают одним концом в горловину мешка или прикладывают к ней и прошивают одновременно с его зашиванием.

На бумажные мешки с высококрахмалистой мукой допускается наклеивание ярлыка из плотной бумаги.

Допускаются другие способы маркировки, обеспечивающие сохранность информации при транспортировании и хранении.

На мягкие контейнеры ярлык с маркировкой помещают в карман на контейнере.

На каждый ящик маркировку наносят типографским способом на этикетку (ярлык), наклеиваемую на ящик, или непосредственно на ящик путем четкого оттиска трафаретом или штампом несмываемой и не имеющей запаха краской.

На транспортной упаковке должна быть указана следующая информация:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- номер партии;
- масса нетто;
- число упаковочных единиц и масса нетто упаковочной единицы (для ящиков);
- условия хранения (надпись: «Хранить при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75 %»);
- срок годности;
- сведения о наличии ГМО;
- пищевая ценность согласно приложению А;
- обозначение настоящего стандарта, по которому изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

#### 4.9.2 Маркировка потребительской упаковки

Маркировка потребительской упаковки (пачки, пакеты) должна быть нанесена типографским способом непосредственно на упаковочный материал или этикетку.

На каждую единицу потребительской упаковки наносят маркировку на русском языке так, чтобы наименование продукта по размеру шрифта было крупнее остальной информации.

Краска, используемая для печати, не должна проникать через упаковку и придавать муке высококрахмалистой посторонний привкус и запах.

Допускаются другие способы маркировки, обеспечивающие сохранность информации при транспортировании и хранении.

Маркировка должна содержать следующую информацию для потребителя:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации,

уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- массу нетто;
- информацию об отсутствии ГМО;
- пищевую ценность согласно приложению А;
- условия хранения (надпись: «Хранить при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75 %»);
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована высококрахмалистая мука;
- информацию о подтверждении соответствия.

Информация может быть дополнена:

- сведениями рекламного характера;
- штриховым кодом (при наличии).

4.9.3 В соответствии с условиями контракта в маркировку допускается внесение любой дополнительной информации, не противоречащей действующему законодательству.

4.9.4 Маркировка высококрахмалистой муки, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

### 4.10 Упаковка

Упаковка, используемая для высококрахмалистой муки, должна соответствовать требованиям [3] и нормативному документу, в соответствии с которым она изготовлена, а также обеспечивать сохранность качества и безопасности высококрахмалистой муки при ее транспортировании, хранении и реализации. Упаковка должна быть изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

#### 4.10.1 Транспортная упаковка

4.10.1.1 Высококрахмалистую муку упаковывают в транспортную упаковку — бумажные многослойные мешки по ГОСТ 2226 или полипропиленовые продуктовые мешки по ГОСТ 30090 массой нетто не более 30 кг.

4.10.1.2 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто мешка, контейнера от номинального количества — по ГОСТ 8.579—2019 (таблица А.2).

Допускается упаковывание высококрахмалистой муки в мешки из других упаковочных материалов, в том числе импортных, а также в другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность качества и количества продукта.

#### 4.10.2 Потребительская упаковка

4.10.2.1 Высококрахмалистую муку упаковывают в потребительскую упаковку (пачки или пакеты) с последующей укладкой в транспортную упаковку.

Масса нетто упаковочной единицы от 0,2 до 5,0 кг.

4.10.2.2 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто пачки или пакета от номинального количества — по ГОСТ 8.579—2019 (таблица А.1).

4.11 Формирование групповой упаковки проводят в соответствии с ГОСТ 25776.

4.12 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

4.13 Упаковка высококрахмалистой муки, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.14 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания высококрахмалистой муки, должны соответствовать требованиям документов, по которым они изготовлены, а также обеспечивать сохранность качества и безопасности высококрахмалистой муки при ее транспортировании, хранении и реализации.

4.15 Высококрахмалистую муку, упакованную в потребительскую тару, укладывают:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- ящики дощатые или фанерные отечественного производства по действующей технической документации или поставляемые по импорту и разрешенные к применению в установленном порядке.

4.16 Допускается использование других видов потребительской и транспортной тары и упаковки, разрешенной в установленном порядке, изготовленной по нормативным документам и обеспечивающей сохранность муки высококрахмалистой при транспортировании и хранении.

## 5 Требования безопасности

5.1 Процессы производства должны быть пожаро-, взрывобезопасными и проводиться с соблюдением требований ГОСТ 12.1.004, ГОСТ 12.1.010, ГОСТ 12.1.041, ГОСТ 12.1.044.

5.2 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.1.003, ГОСТ 12.2.003, ГОСТ 12.2.007.

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

5.4 Склады для размещения высококрахмалистой муки должны быть оснащены вентиляционными системами по ГОСТ 12.4.021, соответствовать требованиям пожаробезопасности по ГОСТ 12.1.004, электробезопасности по ГОСТ 12.1.030, иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.

## 6 Правила приемки

6.1 Высококрахмалистую муку принимают партиями.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному нормативному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Правила приемки высококрахмалистой муки — по ГОСТ 26574 со следующим дополнением:

- для высококрахмалистой муки, упакованной в контейнеры,
- проверяют каждый контейнер.

6.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.3 Физико-химические показатели: влажность, зольность, массовую долю муки, массовую долю протеина, крупность помола, присутствие металломагнитных примесей, зараженность вредителями определяют не реже одного раза в 10 дней, а также при поступлении новой партии сырья или по требованию потребителя.

6.4 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному показателю проводят повторные анализы на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных анализов распространяются на всю партию.

6.5 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов и микробиологических показателей высококрахмалистой муки устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Внеплановые исследования проводятся по требованию органов контроля.

## 7 Методы контроля

7.1 При подготовке и проведении анализа должны быть соблюдены следующие условия:

температура окружающего воздуха. . . . . от 18 °С до 25 °С;

относительная влажность воздуха. . . . . от 40 % до 75 %.

Помещение, в котором проводят анализ, должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

7.2 Отбор проб — по ГОСТ 27668 .

7.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 27558.

7.4 Определение влажности — по ГОСТ 9404, зольности — по ГОСТ 27494, массовой доли крахмала — по ГОСТ 10845, массовой доли протеина — по ГОСТ 10846.

7.5 Методы определения кислотности — по ГОСТ 27493.

### 7.6 Метод определения прочности крахмального геля

#### 7.6.1 Материалы

Текстурный анализатор Brookfield CT3-1500 (0,5 дюймовый зонд).

Электроплитка бытовая.

Стаканы стеклянные типа В-1-100 и В-1-250 мл.

Стеклянные баночки на 100 г.

Стеклянные палочки.

Весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, обеспечивающие точность взвешивания с пределом допускаемой абсолютной погрешности не более ±0,01 г.

Водяная баня.

**7.6.2 Проведение анализа**

Расчет массы пробы для анализа проводят по следующей формуле:

$$X = \frac{m \cdot 100}{100 - W}, \quad (1)$$

где $m$ — заданная масса абсолютно сухого крахмала, г ($m$ = 14 г);

$W$ — массовая доля влаги в крахмале, %.

В стакан вместимостью 100 мл помещают массу пробы для анализа, рассчитанную по формуле (1).

Приливают [40 – ($X$ – 14)] мл дистиллированной воды комнатной температуры и перемешивают до получения однородной суспензии, где $X$ — навеска крахмала, рассчитанная по формуле (1).

В стеклянный стакан вместимостью 250 мл отвешивают на лабораторных весах 82,5 мл дистиллированной воды, накрывают фольгой.

Нагревают на электроплитке до первых пузырьков кипения, поочередно, по одному стакану.

Крахмальную суспензию постепенно вливают в 82,5 мл кипящей дистиллированной воды, тщательно перемешивают стеклянной палочкой и кипятят в течение 10 мин на предварительно прогретой водяной бане при постоянном перемешивании.

Полученный клейстер выливают в стеклянную баночку вместимостью 100 мл.

Баночку с клейстером оставляют при комнатной температуре до остывания (не менее 1 ч), а затем помещают в холодильник на 12 ч.

По истечении указанного срока образцы достают из холодильника и выдерживают при комнатной температуре в течение 2 ч, до температуры 18—20 °С;

Замер прочности в подготовленных образцах производят на текстурном анализаторе Brookfield CT3-1500 (0,5 дюймовый зонд) в режиме — Normal test: нагрузка 5,0 г; глубина проникновения 20 мм, скорость деформации 1,0 мм/мин.

Измерение проводится в четырех повторностях, включая пробоподготовку. Значения, более чем на 10 % отличающиеся от средней величины, отбрасывают. За конечный результат принимают среднеарифметическое значение результатов не менее двух параллельных определений.

7.7 Методы определения крупности помола по ГОСТ 27560, метод определения присутствия металломагнитных примесей — по ГОСТ 20239.

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

7.9 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30538.

7.10 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707.

7.11 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.12 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.13 Методы определения пестицидов — ГОСТ 31481, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 13496.20.

7.14 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28001, ГОСТ 31691, 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.

Допускается использование других методов, позволяющих оценить безопасность продукции, в том числе во внешней аккредитованной лаборатории.

7.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

7.16 Методы определения ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р ИСО 21571.

7.17 Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 27559.

7.18 Наряду с методами, приведенными в настоящем стандарте, допускается использовать другие методы и методики, утвержденные и зарегистрированные в установленном порядке.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Высококрахмалистую муку транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Пакетирование при транспортировании — по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, ГОСТ 21650.

8.2 Не допускается перевозка высококрахмалистой муки в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами.

Все виды транспортных средств должны быть чистыми, не зараженными вредителями хлебных запасов.

При перевозке высококрахмалистой муки автомашинами открытого типа ее укрывают брезентом или другими водонепроницаемыми материалами так, чтобы не допустить загрязнения или увлажнения.

При погрузке, перевозке и выгрузке высококрахмалистая мука должна быть предохранена от атмосферных осадков.

Складские помещения должны быть чистые, сухие, хорошо проветриваемые, не зараженные вредителями хлебных запасов. Не допускается хранить высококрахмалистую муку совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Не допускается воздействие на высококрахмалистую муку прямого солнечного света и источников тепла.

8.3 Мешки с высококрахмалистой мукой укладывают на стеллажи и в штабеля на палетах. Штабеля мешков на палетах фиксируют полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или стрейч-пленкой, или пленкой типа скотч по технической документации.

При хранении высококрахмалистой муки более десяти суток стеллажи покрывают брезентом или полимерными материалами такого размера, чтобы краями можно было закрыть по бокам первый ряд мешков.

Между штабелями и стеной должен быть оставлен проход не менее 0,7 м, расстояние от источников тепла, водопроводов и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

8.4 Высококрахмалистую муку рекомендовано хранить при температуре не выше 25 °С при относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.5 Срок годности высококрахмалистой муки устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности — 24 мес со дня выработки при соблюдении условий хранения в неповрежденной упаковке.

8.6 По истечении срока годности высококрахмалистая мука может быть использована для технических целей после предварительной проверки ее качества на соответствие требованиям настоящего стандарта.

**Приложение А**
**(справочное)**

## Пищевая и энергетическая ценность на 100 г высококрахмалистой муки

Таблица А.1

| Наименование показателя | Высококрахмалистая мука с массовой долей крахмала не менее | | |
|---|---|---|---|
| | 85 %<br>Марка А | 85 %<br>Марка Б | 80 %<br>Марка В |
| Белки, г | 7,0 | 9,0 | 11,0 |
| Жиры, г | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| Углеводы, г | 77 | 75 | 73 |
| Энергетическая ценность (калорийность), ккал/кДж | 340/1460 | 340/1460 | 340/1460 |

## Библиография

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

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

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

УДК 664.761.633:006.354 ОКС 67.060

Ключевые слова: мука высококрахмалистая, термины и определения, технические требования, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 13.02.2026. Подписано в печать 25.02.2026. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

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

gost.e-ecolog.ru