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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 12183— 2018

МУКА РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ И ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ ОБОЙНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 30 мая 2018 г. № 109-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	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 сентября 2018 г. № 566-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 12183—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 12183–66

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2019

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 3
4 Технические требования 3
5 Требования безопасности 5
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Информация о пищевой ценности 8
Библиография 9

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 РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ И ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ ОБОЙНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Технические условия

Rye-wheat and wheat-rye whole bakery flour. Specifications

Дата введения — 2019—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку, получаемую в результате размола смеси зерна в следующих соотношениях: ржи 60 %, пшеницы 40 % — для ржано-пшеничного помола; пшеницы 70 %, ржи 30 % — для пшенично-ржаного помола (допускаемое отклонение для всех видов муки ± 5 %).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005—88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.2.003—91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009—83 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021—75 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

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

ГОСТ 6613—86 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 9353—2016 Пшеница. Технические условия

ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 13496.20—2014 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

ГОСТ 13586.3—2015 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ ISO 15141-2—2013 Продукты пищевые. Определение содержания охратоксина А в зерне и зерновых продуктах. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с очисткой бикарбонатом

Издание официальное

ГОСТ EN 15835—2013 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—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ EN 15891—2013 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 16990—2017 Рожь. Технические условия

ГОСТ 20239—74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ ИСО 21570—2009* Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571—2009** Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ 26791—89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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. Методы определения кадмия

ГОСТ 27186—86 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 27494—2016 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 27558—87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559—87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560—87 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668—88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

ГОСТ 28001—88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

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 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31481—2012 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31646—2012 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен

ГОСТ 31653—2012 Корма. Метод иммуноферментного определения микотоксинов

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

---

* 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».

** 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 31691—2012 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31707—2012 (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—2012 (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—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32587—2013 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32689.2—2014 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

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 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 Термины и определения

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

4 Технические требования

4.1 Ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная мука должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией) на производство муки, действующим (ей) на предприятии*, с соблюдением требований, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 По органолептическим и физико-химическим показателям ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Цвет	Серовато-белый с заметными частицами оболочек зерна
Вкус	Свойственный нормальной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный нормальной 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

* В Российской Федерации действуют «Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах», утвержденные приказом Госкомпрода СССР от 1 февраля 1991 г.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Влажность, %, не более	15,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %	Не более 2,0 %, но не менее, чем на 0,07 % ниже зольности очищенного зерна, поступившего в зерноочистительное отделение мельницы
Крупность помола, %:	
остаток на сите, из проволочной сетки № 0,7 по ГОСТ 6613, не более	2,0
проход через сито по ГОСТ 4403, не менее: из шелковой ткани № 38 или	40
из полиамидной ткани № 41/43 ПА	40

4.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (далее — ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами) в ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муке не должно превышать допустимые уровни, установленные [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Влажность ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, а также для длительного хранения, должна быть не более 14,5 %.

4.5 Требования к сырью

4.5.1 Пшеница и рожь, предназначенные для переработки в ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 9353, ГОСТ 16990 и [2], а также требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт*.

4.5.2 Каждая партия зерна пшеницы и ржи, поступающая для производства ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки, должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с [2], или другой документацией в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.3 В смеси пшеницы и ржи, направляемой в размол после очистки от посторонних примесей, должно быть не более, %:

проросших зерен, зерен ячменя (в сумме) 4,0;
в том числе проросших зерен 3,0;
сорной примеси 0,4;
в том числе куколя 0,1;
фузариозных зерен 0,3;
вредной примеси (головни, спорыньи, вязеля разноцветного) 0,05;
в том числе вязеля разноцветного 0,04;
примесь семян гелиотропа опушенноплодного, триходесмы седой и горчака ползучего . . . . . не допускается.

Примечание — Содержание проросших зерен устанавливается по результатам анализа зерна до очистки.

* В Российской Федерации действуют «Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах», утвержденные приказом Госкомпрода СССР от 1 февраля 1991 г.

4.5.4 Показатели качества сформированной помольной смеси должны обеспечивать выработку муки, соответствующей нормам по всем показателям, приведенным в таблицах 1 и 2.

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

4.6 Маркировка

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

4.6.2 На каждую единицу потребительской упаковки с мукой в соответствии с требованиями [3] или нормативными документами, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:

наименование и сорт муки;

дата выработки (месяц, год);

наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);

товарный знак изготовителя (при наличии);

масса нетто для транспортной упаковки;

пищевая ценность (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов);

условия хранения;

срок годности;

обозначение настоящего стандарта.

4.6.3 Ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.7 Упаковка

4.7.1 Упаковка — по ГОСТ 26791 и [4] с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность муки, соответствующая требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

4.7.3 Ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5 Требования безопасности

5.1 Во время приемки, транспортирования и хранения ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

5.2 Склады для размещения ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки должны быть оснащены вентиляционными системами по ГОСТ 12.4.021, должны соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.1.004, иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.

5.3 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки — по ГОСТ 27668.

6.2 Партией считают совокупность единиц продукции, однородной 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 техническим 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.

6.3 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), устанавливает изготовитель продукции с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, который осуществляют систематически в соответствии с программой производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб зерна — по ГОСТ 13586.3.

7.2 Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.

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

7.4 Определение влажности — по ГОСТ 9404.

7.5 Определение зольности — по ГОСТ 27494.

7.6 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

7.7 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.8 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

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

7.10 Определение содержания фузариозных зерен — по ГОСТ 31646 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 31481, ГОСТ 13496.20, ГОСТ 32689.2.

7.12 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178. ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28001, ГОСТ 31653, ГОСТ 31691, или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, 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.

7.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

8.2 Транспортирование и хранение ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойной хлебопекарную муку перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

8.4 Ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку хранят в крытых складских помещениях, а также в емкостях бестарного хранения муки на открытых площадках, защищенных

от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.5 Хранение ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

8.6 Сроки годности ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки устанавливает изготовитель продукции, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Информация о пищевой ценности

А.1 Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Мука ржано-пшеничная обойная хлебопекарная (60 %/40 %)	Мука пшенично-ржаная обойная хлебопекарная (70 %/30 %)
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1260/299	1283/305
Белки, г	11,0	11,2
Жиры, г	2,0	2,1
Углеводы, г	59,7	60,6

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 664.761.633.19:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная, технические требования, требования безопасности, правила приемки, маркировка, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 10—2018/1

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 06.09.2018. Подписано в печать 13.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 39 экз. Зак. 69.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru