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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
26574—
2017**

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

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 Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» (ФГБНУ «ВНИИЗ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственный советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 мая 2017 г. № 101-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 октября 2017 г. № 1543-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 26574—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*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, 2017, 2018

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 производства 6
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Информация о пищевой ценности 9
Приложение Б (справочное) Определение сроков хранения и годности по показателю кислотного числа жира 10
Библиография 11

МКС 67.060

Поправка к ГОСТ 26574—2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

(ИУС № 4 2020 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 ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Технические условия

Wheat bakery flour. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку пшеничную хлебопекарную, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с содержанием твердой пшеницы (дурум) не более 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 10846—91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

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 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

Издание официальное

и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

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

ГОСТ ИСО 21569—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот*

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 26361—2013 Мука. Метод определения белизны

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 27493—87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

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 27669—88 Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба

ГОСТ 27676—88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения

ГОСТ 27839—2013 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

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 В1 и М1

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

---

* Не действует в Российской Федерации.

** 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 31700—2012 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31748—2012 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 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 Мука пшеничная хлебопекарная должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией) на производство муки, действующим на предприятии [2], с соблюдением требований, установленных [1], [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Муку пшеничную хлебопекарную в зависимости от белизны или зольности, количества и качества клейковины, числа падения, а также крупности помола подразделяют на сорта: экстра, высший, крупчатка, первый, второй и обойная.

4.3 По органолептическим и физико-химическим показателям мука пшеничная хлебопекарная должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки сортов					
	Экстра	Высший	Крупчатка	Первый	Второй	Обойная
Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком		Белый или кремовый с желтоватым оттенком	Белый или белый с желтоватым оттенком	Белый с желтоватым и/или сероватым оттенком	Белый с желтоватым и/или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,45	0,55	0,60	0,75	1,25	2,0
Белизна, усл. ед. РЗ-БПЛ, не менее	64,0	54,0	—	36,0	12,0	—
Количество клейковины, %, не менее	28,0	28,0	30,0	30,0	25,0	20,0
Качество клейковины, ед. ИДК	45—90					45—95
Число падения, с, не менее	200				180	160
Влажность, не более	15,0					
Крупность помола, %: остаток на сите по ГОСТ 4403, не более: из шелковой ткани:						
№ 43	5	5	—	—	—	—
№ 23	—	—	2	—	—	—
№ 35	—	—	—	2	—	—
№ 27	—	—	—	—	2	—
из полиамидной ткани:						
№ 45/50 ПА	5	5	—	—	—	—
№ 44/50 ПА	5	5	—	—	—	—
№ 21 ПЧ-150	—	—	2	—	—	—
№ 36/40 ПА	—	—	—	2	—	—
№ 35/40 ПА	—	—	—	2	—	—
№ 27 ПЧ-120	—	—	—	—	2	—
№ 11 ПЧ-240	—	—	—	—	—	2
остаток на сите из проволочной сетки № 07 по ГОСТ 6613, не более	—	—	—	—	—	2
проход через сито из шелковой ткани по ГОСТ 4403:						
№ 35, не более	—	—	10,0	—	—	—
№ 43, не менее	—	—	—	80,0	—	—
№ 38, не менее	—	—	—	—	65,0	35,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки сортов					
	Экстра	Высший	Крупчатка	Первый	Второй	Обойная
из полиамидной ткани:						
№ 36/40 ПА, не более	—	—	10,0	—	—	—
№ 35/40 ПА, не более	—	—	10,0	—	—	—
№ 45/50 ПА, не менее	—	—	—	80,0	—	—
№ 44/50 ПА, не менее	—	—	—	80,0	—	—
№ 41/43 ПА, не менее	—	—	—	—	65,0	35,0
№ 39/43 ПА, не менее	—	—	—	—	65,0	35,0

Примечания

1 Показатель «белизна» муки действует взамен показателя «зольность» на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361.

2 При возникновении разногласий при определении белизны муки арбитражным методом является определение зольности муки.

4.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (далее — ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба в муке пшеничной не должны превышать допустимые уровни, установленные [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Влажность муки, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, а также для длительного хранения, должна быть не более 14,5 %.

4.6 Определение качества муки пшеничной хлебопекарной по пробной лабораторной выпечке хлеба, а также содержание белка, кислотность муки и другие показатели могут определяться по договору с приобретателем по согласованным методам.

4.7 Требования к сырью

4.7.1 Пшеница, предназначенная для переработки в муку пшеничную хлебопекарную, должна соответствовать требованиям ГОСТ 9353, [1], [2] и [3], а также требованиям законодательства государства, принявшего стандарт.

4.7.2 Каждая партия зерна пшеницы, поступающая для производства муки, должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с [3] или другой документацией согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

- зерновой примеси 5,0;
- 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, горчака ползучего, вязеля разноцветного) 0,05;
- в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (отдельно или в совокупности) 0,04;
- примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой . . . . . не допускается.

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

4.7.4 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.

4.8 Маркировка

4.8.1 Маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 26791 и [4].

4.8.2 На каждую единицу потребительской тары с мукой в соответствии с требованиями [4] должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию, а также информацию, установленную нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт:

- наименование и сорт муки;
- дату выработки (месяц, год);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто для транспортной упаковки;
- пищевую ценность (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов) (см. приложение А);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта.

Примечание — Также на каждую единицу потребительской тары с мукой может быть дополнительно нанесена информация, установленная нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.8.3 Муку, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.9 Упаковка

4.9.1 Упаковка — по ГОСТ 26791 и [5] с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность муки, соответствующая требованиям законодательства государства, принявшего стандарт.

4.9.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.9.3 Муку, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5 Требования безопасности производства

Во время приемки, транспортирования и хранения муки необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

5.1 Склады для размещения муки 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.

5.2 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.

5.3 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 (насекомые, клещи), зараженности возбудителем «картофельной болезни хлеба» устанавливает изготовитель продукции с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт, который осуществляет 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 Определения белизны — по ГОСТ 26361.

7.7 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

7.8 Определение количества и качества клейковины — по ГОСТ 27839.

7.9 Определение числа падения в муке — по ГОСТ 27676.

7.10 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.11 Определение белка — по ГОСТ 10846.

7.12 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

7.13 Определение зараженности возбудителями «картофельной болезни хлеба» — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение фузариозных зерен — по ГОСТ 31646.

7.15 Определение содержания сорной примеси — по ГОСТ 30483.

7.16 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

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

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

7.19 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30538.

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

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

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

7.23 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28001, ГОСТ 31653, ГОСТ 31691 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также:

- афлатоксина В1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748;
- дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891;
- Т-2-токсина — по ГОСТ 28001;
- охратоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587.

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

7.25 Определение кислотности — по ГОСТ 27493.

7.26 Пробная лабораторная выпечка хлеба — по ГОСТ 27669.

7.27 Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.28 Допускается проведение испытаний по другим нормативным документам на методы, включенные в перечень [1], [3].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

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

8.3 Муку пшеничную хлебопекарную перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции.

8.4 Муку пшеничную хлебопекарную 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, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.5 Хранение муки пшеничной хлебопекарной вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

8.6 Сроки годности муки пшеничной хлебопекарной устанавливает изготовитель продукции при условии значения кислотного числа жира не более 80 мг КОН на 1 г жира, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт (см. приложение Б).

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 сортов					
	Экстра	Высший	Крупчатка	Первый	Второй	Обойная
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	1401/335	1396/334	1386/331	1382/330	1347/322	1306/312
Белки, г	10,1	10,3	10,8	10,6	11,6	11,5
Жиры, г	0,9	1,1	1	1,3	1,8	2,2
Углеводы, г	71,5	70,6	69,5	69	64,8	61,5

Приложение Б
(справочное)

Определение сроков хранения и годности по показателю кислотного числа жира

Б.1 Показатели кислотного числа жира, определяющие сроки хранения и годности муки пшеничной, приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Показатели	Кислотное число жира, мг КОН на 1 г жира
Срок хранения	50
Срок годности	80

Библиография

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

[2] Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах, утвержденные приказом Госкомпрода СССР от 1 февраля 1991 г.

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

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

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

УДК 664.761.633.19:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: мука пшеничная, пшеничная хлебопекарная мука, технические требования, требования безопасности, правила приемки, маркировка, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 26.11.2018. Подписано в печать 30.11.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
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