ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МУКА, КРУПА, РИС

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 4 руб. 35 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1948

Переиздание. Январь 1948 г.

gost.e-ecolog.ru

С. С. С. Р. Комитет заготовок при СНК СССР	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ 5996 КЗ СНК 184
	ПШЕНО ДРОБЛЕНОЕ	Редакция 1937 г.

Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую в виде частиц ядра различной величины при переработке проса в пшено толченое или дранец.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Дробленое пшено должно содержать всяких доброкачественных частиц ядра не менее 96%.

2. Пшено дробленое должно отвечать следующим требованиям:

а) Цвет—желтый, различных оттенков.

б) Запах—без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.

в) Вкус—без кислого или горького привкуса.

Примечание. Допускается слабый специфический привкус горечи, свойственный пшену. Искусственная подкраска пшена не допускается.

г) Влажность — не выше 14,5%. Для пшена дробленого, предназначенного для текущего потребления, допускается влажность до 16%.

д) Минеральные примеси — не выше 0,2%.

е) Зараженность амбарными вредителями не допускается.

3. При определении стандартности пшена устанавливается процент содержания доброкачественных частиц ядра путем определения общего процента примеси и вычитанием его из 100.

Примесями в пшене дробленом считаются:

а) сорная примесь — минеральная (земля, песок), органическая (частицы оболочек), семена сорных и культурных растений (кроме проса);

б) необрушенные зерна проса — не освобожденные от цветочных пленок;

в) мучель — все мелкие частицы, проходящие через сито с круглыми отверстиями в 1 *мм*;

Внесен Главмукой	Утвержден 4/VIII 1933 г.	Срок введения 1/IX 1933 г.

г) испорченное ядро проса — целые и битые ядра зерен проса загнившие, заплесневевшие, почерневшие или побуревшие от самосогревания.

Примечания:

1. Ядра с темными пятнышками у зародыша, а также потускневшие и позеленевшие ядра испорченными не считаются.
2. Целые зерна пшена относятся к основной крупе.

4. Состояние по влажности:

	Содержание влаги
1. Сухое	До 13% вкл.
2. Средней сухости	Свыше 13 » 14,5% »
3. Влажное	» 14,5 » 16% »
4. Сырое	» 16%

Б. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА

1. Пшено дробленое упаковывается в мешки, которые должны быть крепкие, чистые, без посторонних запахов и не зараженные вредителями.

2. На каждый мешок наклеивается бумажный ярлык размером 72×50 *мм*, на котором четко обозначаются:

а) наименование мукомольно-крупяного треста;
б) местонахождение и номер крупозавода;
в) пшено дробленое;
г) дата выработки (год, месяц, число, смена);
д) ОСТ КЗ СНК 5996/184.

В. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ И ПРИЕМКИ

1. Отбор образцов и анализ пшена дробленого производятся по методам, изложенным в ОСТ 6293.

2. Точность выражения результатов анализа:

а) Данные анализа по содержанию примесей при определении доброкачественного ядра суммируются без округлений.

б) При определении общего процента примесей и влажности доли до 0,05 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

в) По содержанию минеральной примеси — доли до 0,005 включительно отбрасываются, доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.

Изменение № 2

Раздел А «Технические условия»

Пункт 3 — подпункт «в» изложен в новой редакции:

«в) Мучель — все мелкие частицы, проходящие через металлотканное сито размером стороны ячейки в свету (по ГОСТ 2851—45), равным 0,56 *мм*».

Пункт 4 исключен.

Раздел В' «Методы испытания и приемки»

Пункт 1 — ссылка на «ОСТ 6293» заменена ссылкой на «ГОСТ 275—41».

(Пост. ВКС при СНК СССР № 5646 18/XII—45 г.)

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ОСТ ВКС 6292 Мука и отруби. Методы испытания	1
ГОСТ 275—41 Крупа. Правила отбора образцов и методы лабораторного определения качества	11
ОСТ КЗ СНК 8457/270 Мука хлебопекарная ржаная 95% обойного помола	29
ОСТ КЗ СНК 8897/336 Мука ржаная 87% помола	32
ОСТ КЗ СНК 8896/335 Мука ржаная двухсортная 75% помола	35
ОСТ КЗ СНК 8464/262 Мука ржаная пеклеванная двухсортная 72% помола	38
ОСТ КЗ СНК 6271/195 Мука ржаная пеклеванная 10%	41
ОСТ КЗ СНК 8471/269 Мука хлебопекарная пшеничная односортная обойная 96% помола	44
ОСТ КЗ СНК 8470/268 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 85% помола	47
ОСТ КЗ СНК 8468/266 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 75% помола	50
ОСТ КЗ СНК 8469/267 Мука пшеничная двухсортная 75% помола	53
ОСТ КЗ СНК 8467/265 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 72% помола	56
ОСТ КЗ СНК 5794/133 Мука ячменная второго сорта	59
ОСТ КЗ СНК 347 Мука кукурузная односортная	62
ОСТ КЗ СНК 6305/203 Мука пшенная	65
ГОСТ 276—41 Крупа пшеничная «Полтавская» и «Артек»	67
ОСТ 2999 Крупа манная	71
ГОСТ 3034—45 Крупа овсяная	75
ОСТ КЗ СНК 8549/278 Крупа овсяная «Хлопья»	79
ОСТ КЗ СНК 8476/264 Крупа ячменная (ячневая и перловая)	82
ОСТ КЗ СНК 8706/325 Крупа гречневая	87
ОСТ 3674 Крупа кукурузная	91
ОСТ КЗ СНК 6304/202 Крупа кукурузная рисовая	93
ОСТ КЗ СНК 8705/324 Пшено	95
ОСТ КЗ СНК 5996/184 Пшено дробленое	99
ОСТ КЗ СНК 8898/337 Рис дальневосточный обработанный	102
ОСТ КЗ СНК 5795/134 Рис закавказский обработанный	106
ОСТ КЗ СНК 5796/135 Рис среднеазиатский обработанный	111

gost.e-ecolog.ru

ндартгиз. Подп. к печ. 30/I 1948 г. 7,25 п. л. Тир. 6000 экз.

Тип. «Московский печатник» Зак. 15