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 — Центральное бюро стандартизации	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ 8705 / КЗ СНК 324
	ПШЕНО	Взамен ОСТ 5264

Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую из проса и выпускаемую, в зависимости от способа обработки, под названием «пшено дранец» или «пшено толченое».

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Виды пшена	Сорта пшена
1. Пшено толченое	1-й и 2-й сорт
2. Пшено дранец	1-й и 2-й сорт

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Виды пшена

Виды	Характеристика
1. Пшено толченое	Ядро проса, освобожденное от цветочных пленок и полностью или частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша
2. Пшено дранец	Ядро проса, освобожденное от цветочных пленок

б) Сорта пшена

Сорта	Минимальное содержание доброкачественных ядер пшена %	
	Толченое	Дранец
1-й сорт	98,5	98
2-й сорт	97,5	97

Внесен Главмукой	Утвержден 7/II 1936 г.	Срок введения 1/IV 1936 г.

в) Процент доброкачественного ядра устанавливается путем определения процента общего содержания примесей и вычитания его из 100.

Примеси, учитываемые в пшене:

Наименование примесей	Состав примесей
1. Сорная примесь	Минеральная и органическая примесь (земля, камешки, песок, пустые пленки, частицы оболочек и т. п.). Семена всех сорных и культурных растений
2. Необрушенные зерна проса	Зерна проса, не освобожденные от цветочных оболочек
3. Битые ядра пшена	Битые ядра пшена, проходящие через сито с круглыми отверстиями в 1,4 *мм* и остающиеся на сите с круглыми отверстиями в 1 *мм*— при наличии свыше 2%
4. Мучель	Все мелкие частицы ядра, проходящие через сито с круглыми отверстиями в 1 *мм*
5. Испорченные ядра пшена	Загнившие, заплесневевшие, почерневшие или побуревшие от самосогревания и сушки

Примечание. Зерна с темными крапинками у зародыша, а также зерна потускневшие к испорченным не относятся.

г) Пшено толченое и дранец обоих видов и сортов должно удовлетворять следующим качественным требованиям:

Показатели	Характеристика и нормы
1. Цвет	Желтый разных оттенков
2. Запах	Без затхлого, плесневелого и иного постороннего запаха

Продолжение

Показатели	Характеристика и нормы
3. Вкус	Без кислого и горького вкуса и других посторонних привкусов
Примечание. Допускается специфический слабый привкус горечи, свойственный пшену.	
4. Влажность	Не свыше 14%
5. Сорная примесь	Не свыше 0,5%, в том числе минеральной не свыше 0,1%
6. Зараженность амбарными вредителями	Не допускается

д) Для наглядной характеристики качества пшена по видам, сортам и составу примесей Главмукой совместно с Заготзерно разрабатываются стандартные образцы (эталоны), утверждаемые Комзаг СНК СССР.

В. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

а) Отбор образцов и анализ пшена производятся по методам, изложенным в ОСТ 6293.

б) Точность выражения результатов анализа:

По содержанию доброкачественного ядра и влажности.—Доли до 0,05 включительно отбрасываются, доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

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

Г. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Пшено упаковывается в мешки, которые должны быть плотными, крепкими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными вредителями.

б) На каждый мешок наклеивается бумажный ярлык размером 72×50 *мм*, на котором четко обозначается:

ОСТ КЗ СНК — 8705/324	Пшено

1. Наименование объединения и треста.
2. Местонахождение и номер крупозавода.
3. Наименование продукта.
4. Вид пшена.
5. Сорт пшена.
6. Дата выработки (год, месяц, число, номер смены).
7. ОСТ КЗ СНК 8705/324.

Изменение № 3

Раздел Б «Технические условия»

Пункт «в», позиция 3 — в графу «Состав примесей» добавлены слова: «для пшена 1-го сорта и 5% для пшена 2-го сорта».

Пункт «в», позиция 4 — в графе «Состав примесей» текст изложен в новой редакции:

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

Раздел В «Методы испытаний»

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

(Пост. ВКС при СНК СССР № 5645 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