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.	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ 3674
Народный комиссариат заготовок	КРУПА КУКУРУЗНАЯ	Редакция 1936 г.

Настоящий стандарт распространяется на продукт, получаемый в виде крупок при специальной переработке кукурузы или при помоле ее.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

По каждому из нижеперечисленных признаков кукурузная крупа должна удовлетворять следующим требованиям:

а) Вкус — при разжевывании должна обладать пресным или едва заметным сладковатым вкусом. Не должно ощущаться горького или кислого привкуса. Крупа не должна давать хруста на зубах.

б) Запах — свойственный кукурузной крупе, без затхлости и плесени, а также без посторонних запахов.

в) Цвет — белый, желтый или смесь того и другого.

г) Влажность — в зависимости от содержания влаги кукурузная крупа может быть в четырех состояниях:

Наименование состояния	Содержание влаги
1. Сухая	До 14% вкл.
2. Средней сухости . . .	Св. 14 » 15,5% »
3. Влажная	» 15,5 » 17% »
4. Сырая	» 17%

Состояние по влажности указывается во всех случаях наряду с качественной оценкой по другим признакам.

Примечание. На Наркомзаг СССР возлагается обязанность перед началом производственной кампании определить предельное состояние по влажности для кукурузной крупы, предназначенной к транспортированию и хранению, а для кукурузной крупы, передаваемой НКОборонЫ,—по соглашению с последним.

д) Кукурузная крупа не должна быть заражена вредителями.

е) Зольность — в пересчете на абсолютно сухое вещество не должна содержать более 0,95%.

Утвержден 10/X 1931 г.	Срок введения 1/XII 1931 г.

ж) При просеивании крупы через проволочное сито № 24 (крупочное) и через шелковое сито № 40 (крупочное) крупа должна давать полный проход на первом и проход на втором не более 2%.

Примечание. Номера сит установлены по швейцарской нумерации:
Сито № 24 должно иметь 9 нитей на 1 *см*.
Сито № 40 должно иметь 15,5 нитей на 1 *см*.

з) Содержание жира — при пересчете на абсолютно сухое вещество жира не должно содержаться в крупе более 2%.

Кукурузная крупа, не удовлетворяющая хотя бы одному из установленных требований, считается вне стандарта.

Б. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Кукурузная крупа упаковывается в мешки. Мешки должны быть достаточно плотные, крепкие, чистые, не зараженные вредителями и без посторонних запахов.

б) На каждый мешок наклеивается бумажный ярлык размером 72×50 *мм*. На ярлыке должно быть четко обозначено:

1. Наименование организации.
2. Номер мельницы.
3. Местонахождение мельницы.
4. Название крупы.
5. Дата выработки (месяц и год).
6. ОСТ 3674.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

а) Отбор образцов и анализ крупы производятся по методам, установленным в ОСТ 6293.

б) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности.—Доли до 0,05 вкл. отбрасываются; доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

2. По содержанию жира.—Доли до 0,025 вкл. отбрасываются; доли свыше 0,025 до 0,075 вкл. приравниваются к 0,05; доли свыше 0,075 приравниваются к 0,1.

3. По крупности.—Доли до 0,5 вкл. отбрасываются; доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

4. По зольности.—Доли до 0,005 вкл. отбрасываются; доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.

Замена

ОСТ 6293 заменен ГОСТ 275—41.

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