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. Всесоюзный комитет по стандартизации при Госплане	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ 2999
	КРУПА МАННАЯ	

Настоящий стандарт распространяется на продукт, получаемый при сортовом помоле пшеницы в виде очищенной от оболочек крупки и выпускаемой мельницами под наименованием «манная крупа».

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от типа пшеницы, идущей в перемол, манная крупа делится на:

а) Получаемую из мягких пшениц под маркой «М».

б) Получаемую из смеси мягких пшениц (с твердыми «дурум») под маркой «Т».

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Манная крупа должна удовлетворять в отношении нижеперечисленных признаков следующим требованиям:

а) Внешний вид

1. Для крупы марки «М» преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого цвета.

2. Для крупы марки «Т» преобладает полупрозрачная ребристая крупка желтовато-белого цвета.

б) Вкус. — Не должно ощущаться привкуса горечи, кислоты или иного постороннего вкуса.

в) При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах.

г) Вредные примеси. — Содержание спорыньи и головни не должно превышать 0,06% в совокупности.

д) Запах. — Не должно ощущаться постороннего запаха, затхлого, кислого, а также запаха от присутствия вредителей.

е) Примесь других культур.—В крупе не должно быть более 5% крупок из других культур, являющихся в пшенице зерновой примесью.

Внесен Наркомснабом СССР	Утвержден 20/V 1931 г.	Срок введения 1/VII 1931 г.

ж) Влажность. — В зависимости от содержания влаги манная 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 НКСнаб СССР возлагается обязанность определять предельное состояние для манной крупы, предназначенной к транспортированию и хранению, а для манной крупы, передаваемой НКВоенмору, по соглашению с последним.

з) Зольность и крупность помола.

Наименование марки	Содержание золы на абсолютно сухое вещество % %	Крупность помола не более, % %	
		Проход через сито № 3	Проход через сито № 9
„М"	0,65	8	2
„Т"	0,75	5	1

Примечания:

1. Номера сит установлены по швейцарской нумерации: 1) сито № 3 должно содержать 23 нити на 1 *см*; 2) сито № 9 должно содержать 39,5 нити на 1 *см*.

2. Для манной крупы, выработанной из твердой пшеницы, установлена норма зольности не выше 0,85%.

В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Манная крупа упаковывается в мешки. Мешки должны быть достаточно плотными, крепкими, чистыми, не зараженными вредителями и без посторонних запахов.

б) На каждый мешок с манной крупой наклеивается бумажный ярлык размером 8×12 *см*.

На ярлыке должно быть четко обозначено:

1. Наименование мельничной организации.
2. Номер мельницы.
3. Местонахождение мельницы.
4. Марка крупы («М» или «Т»).
5. Дата (год, месяц, число) выбоя.
6. ОСТ 2999.

Г. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

а) Временно, впредь до утверждения общесоюзного стандарта, определение качества манной крупы, отбор образцов, испытание и анализ производятся по методу применительно к изложенному в инструкции по анализу муки и отрубей Государственной инспекции по качеству НКСнаба СССР издания 1930 г.

б) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности.—Доли до 0,25 вкл. отбрасываются, свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5 и свыше 0,75 приравниваются к единице.

2. По зольности.—Доли до 0,025 вкл. отбрасываются, свыше 0,025 до 0,075 вкл. приравниваются к 0,05, свыше 0,075 приравниваются к 0,1.

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

в) Манная крупа, не удовлетворяющая хотя бы одному из установленных требований, а по влажности — сырая (выше 17%), считается вне стандарта.

г) Манная крупа с затхлым или посторонним запахом, не исчезающим при проветривании, с горьким, кислым вкусом или с содержанием вредной примеси свыше нормы, в потребление не допускается.

д) Порядок использования крупы вне стандарта устанавливается НКСнабом СССР по соглашению с наркомздравами союзных республик.

ОСТ 2999	Крупа манная

Изменение № 4

Вводная часть стандарта дополнена примечанием:

«Примечание. Допускается производить отбор манной крупы при обойном помоле пшеницы. В манной крупе, полученной при обойном помоле, допускается наличие заметных частиц остатков оболочек на крупках зародыша или его частиц. Такая крупа обозначается марками «ОМ» и «ОТ».

Раздел Б «Технические условия»

Пункт *е* «Примесь других культур» дополнен фразой:

«В случае выработки манной крупы при помолах пшеницы с примесью ячменя, содержание крупок из ячменя не должно превышать установленной нормы примеси ячменя к пшенице».

Пункт *з* «Зольность и крупность помола». Таблица дополнена следующими данными:

Наименование марки	Содержание золы на абсолютно сухое вещество не более % %	Крупность помола не более, % %	
		Проход через шелковое сито № 23 (б. № 3)	Проход через шелковое сито № 38 (б. № 9)
„ОМ"	0,80	12	4
„ОТ"	0,90	8	2

Пункт *з* дополнен новым примечанием:

«3. При примеси твердых пшениц свыше 20%, норма зольности манной крупы марки «М», «Т», «ОМ», «ОТ» увеличивается на 0,04% за каждые полные 5% примеси твердых пшениц (свыше 20%)».

Раздел В «Упаковка и маркировка»

Подпункт 4 заменен следующим:

«Марка крупы («М» или «Т» или «ОМ» или «ОТ»)».

(Пост. ВКС № 584 22/VIII—46 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