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 — 5794 КЗ СНК 133
	МУКА ЯЧМЕННАЯ ВТОРОГО СОРТА	

Настоящий стандарт распространяется на муку ячменную, полученную как побочный продукт при переработке ячменя в крупу с предварительной очисткой, отделением цветочных пленок, семенных и плодовых оболочек, зародыша, и выпускаемую под названием «мука ячменная продовольственная второго сорта».

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука ячменная второго сорта должна удовлетворять следующим требованиям:

а) Органолептические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Цвет	Белый с сероватым оттенком
2. Запах	Без запаха плесени, затхлости или иного постороннего запаха
3. Вкус	Пресный, без привкуса кислоты или горечи, при разжевывании—сладковатый
4. Наличие хруста	При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах

Внесен Главмукой	Утвержден 8/VI 1933 г.	Срок введения 1/VII 1933 г.

ОСТ КЗ СНК — 5794/133	Мука ячменная второго сорта

б) Физико-химические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Влажность	По влажности мука ячменная может быть в 4 состояниях: 1. Сухая—до 14% вкл. 2. Средней сухости — св. 14 до 15,5% вкл. 3. Влажная — св. 15,5% до 17% вкл. 4. Сырая — свыше 17%
2. Зольность	На абсолютно сухое вещество зольность ячменной муки не должна превышать 2%
3. Крупность помола	Крупность определяется просевом на шелковом сите № 4. остаток на котором не должен превышать 5%. В остатке на сите не должно быть частиц цветочных пленок
4. Зараженность амбарными вредителями	Не допускается присутствие амбарных вредителей

Примечание. Предельная норма по влажности устанавливается Комзаг СНК в зависимости от района и времени года.

Б. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Мука ячменная упаковывается в мешки, которые должны быть крепкими, сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

б) На каждый мешок с продукцией наклеивается бумажный ярлык размером 52×74 *мм*, где должно быть ясно обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. Дата выработки.
4. Мука ячменная второго сорта.
5. ОСТ КЗ СНК 5794/133.

В. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ И ПРИЕМКИ

а) Временно, до установления стандарта на методику испытания, отбор образцов и анализ муки производятся по методам, установленным инструкцией ГХИ по анализу муки и отрубей (изд. 1931 г.).

б) Точность выражения результатов анализа:

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

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

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

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