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.<br>Комитет заготовок при СНК СССР<br>—<br>Центральное бюро стандартизации | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ<br>*Издание официальное* | ОСТ 8470<br>КЗ СНК 268 |
|---|---|---|
| | МУКА ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ОДНОСОРТНАЯ 85% помола | Взамен ОСТ 5194 |

Настоящий стандарт распространяется на хлебопекарную пшеничную муку, полученную путем размола мягких пшениц или мягких с примесью твердых пшениц (дурум) в количестве 15%, с предварительной их очисткой и частичным отделением оболочек, выпускаемую мельницами под маркой «85% хлебопекарная пшеничная 85%».

## А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука хлебопекарная пшеничная односортная 85% помола должна удовлетворять следующим требованиям:

### I. Органолептические показатели

| Наименование признаков | Характеристика |
|---|---|
| 1. Цвет | Белый с желтоватым оттенком |
| 2. Запах | Не затхлый, не плесневелый и без каких-либо иных посторонних запахов |
| 3. Вкус | Слегка сладковатый, без горьковатого или кисловатого привкуса |
| 4. Наличие хруста | При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах |

### II. Физико-химические показатели:

| Наименование признаков | Характеристика |
|---|---|
| 1. Влажность | Не более 15% |
| 2. Зольность | На абсолютно сухое вещество не более 1,4% |

| Внесен Главмукой | Утвержден 10/IX 1935 г. | Срок введения 15/IX 1935 г. |
|---|---|---|

| ОСТ КЗ СНК — 8470/208 | Мука хлебопекарная пшеничная односортная 85% помола |
|---|---|

*Продолжение*

| Наименование признаков | Характеристика |
|---|---|
| 3. Крупность помола | Остаток на шелк. сите № 25 не более 2% — Проход через сито № 38 не менее 50—55% |
| 4. Клейковина сырая: | |
| а) по количеству | Не менее 25% |
| б) по качеству | Не ниже удовлетворительной эластичности, не липкая и не рвущаяся |
| 5. Вредная примесь | а) Содержание головни и спорыньи, отдельно или вместе, не должно быть более 0,05%<br>б) При наличии горчака или вязеля, отдельно или вместе, их не должно быть более 0,04%, при этом они входят в общую норму 0,05%, указанную в п. «а»<br>в) Куколя не должно быть более 0,1% |
| 6. Примесь муки из ржи и ячменя<br>7. Примесь муки из проросшего зерна | Содержание ржаной и ячменной муки, а также муки из проросшего зерна не должно превышать в совокупности 5%, в том числе муки из проросшего зерна допускается не более 3% |
| 8. Зараженность амбарными вредителями (насекомыми и клещами) | Не допускается присутствие вредителей (насекомых и клещей) или наличие следов заражения |

Примечания:

1. Номера шелковых сит установлены по ОСТ 5268.

2. Контроль содержания в муке: а) вредной примеси и примеси муки из других культур осуществляется по зерну, идущему в перемол после очистки; б) муки из проросшего зерна может осуществляться по зерну на завальной яме.

## Б. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

а) Отбор образцов и анализ муки производится по методам, изложенным в ОСТ 6292.

б) Точность выражения результатов анализа:

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

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

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

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

## В. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА

а) Мука хлебопекарная пшеничная 85% помола упаковывается в мешки, которые должны быть крепкими, сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

б) Маркировка муки производится наклейкой на мешки бумажных ярлыков размером 72×50 *мм*, на которых должно быть обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. 85% хлебопекарная пшеничная 85%.
4. Год, месяц, число и смена выбоя.
5. ОСТ КЗ СНК 8470/268.

в) Вся мука, выпускаемая мельницами, должна сопровождаться качественными сертификатами-удостоверениями, выдаваемыми на каждый вагон муки, отгружаемый по железной дороге, или на каждую партию муки, отгружаемую в один адрес водным или гужевым транспортом, с указанием всех показателей по признакам, принятым в настоящем стандарте.

---

**Замена**

ОСТ 5268 заменен ОСТ 30108—40.

---

## 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