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 8464 / КЗ СНК 262
	МУКА РЖАНАЯ ПЕКЛЕВАННАЯ ДВУХСОРТНАЯ 72% ПОМОЛА	

Настоящий стандарт распространяется на муку, получаемую из ржи, с предварительной очисткой, отделением оболочек, с разделением ее в процессе переработки на два сорта, выпускаемые мельницами под марками: «1 сорт ржаная пеклеванная 0—45%» и «2 сорт ржаная 45—72%».

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука ржаная пеклеванная должна удовлетворять следующим показателям качества:

I. Органолептические показатели

Наименование признаков	Показатели качества и нормы	
	1 сорт (0—45%)	2 сорт (45—72%)
1. Цвет	Белый	Серовато-белый
2. Запах	Не затхлый, не плесневелый и без каких-либо иных посторонних запахов	То же, что и для 1-го сорта
3. Вкус	Слегка сладковатый, без горьковатого, кисловатого или иного постороннего привкуса	
4. Наличие хруста	При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах	

II. Физико-химические показатели

Наименование признаков	Показатели качества и нормы	
	1 сорт (0—45%)	2 сорт (45—72%)
1. Зольность	На абсолютно сухое вещество не более 0,6%	На абсолютно сухое вещество не более 1,4%

Внесен Главмукой	Утвержден 4/IX 1935 г.	Срок введения 15/X 1935 г.

Мука ржаная пеклеванная двухсортная 72% помола	ОСТ КЗ СНК 8464 262

Продолжение

Наименование признаков	Показатели качества и нормы	
	1 сорт (0 – 45%)	2 сорт (45 – 72%)
2. Крупность помола	При просеивании остаток (сход) на шелковом сите № 35 не более 3% и проход через сито № 38 не менее 75%	При просеивании остаток на шелковом сите № 29 не более 5% и проход через сито № 38 не менее 55%
3. Влажность	Не свыше 15%	Не свыше 15%
4. Вредная примесь	а) Содержание головни и спорыньи, отдельно или вместе, не должно быть более 0,05% б) При наличии горчака или вязеля, отдельно или вместе, их не должно быть более 0,04%, при этом они входят в общую норму, указанную в п. «а» в) Куколя не должно быть более 0,1%	То же, что и для 1-го сорта
5. Примесь муки из проросшего зерна	Допускается не свыше 3%	То же, что и для 1-го сорта
6. Зараженность амбарными вредителями	Не допускается присутствие амбарных вредителей или наличие следов заражения	

Примечания:

1. Контроль содержания муки из проросшего зерна осуществляется по зерну на завальной яме, вредной примеси—по зерну, идущему в перемол после очистки.
2. Номера шелковых сит установлены по ОСТ 5268

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 включительно отбрасываются, доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

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

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

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

В. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА

а) Мука ржаная пеклеванная 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 четко обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. «1 сорт ржаная пеклеванная 0—45%»; «2 сорт ржаная 45—72%».
4. Год, месяц, число и смена выбоя.
5. ОСТ КЗ СНК 8464/262.

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