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 8896 / КЗ СНК 335
	МУКА РЖАНАЯ ДВУХСОРТНАЯ 75% ПОМОЛА	

Настоящий стандарт распространяется на муку, получаемую из ржи и выпускаемую мельницами под марками: «1-й сорт ржаная сеяная 0—65%», и «2-й сорт ржаная 65—75%».

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука ржаная двухсортная 75% помола должна удовлетворять следующим требованиям:

I. Органолептические показатели

Наименование признаков	Характеристика	
	1-й сорт (0—65%)	2-й сорт (65—75%)
1. Цвет	Белый с сероватым оттенком	Серовато-белый (заметны частицы оболочек)
2. Запах	Без запаха затхлости, плесени или других посторонних пахучих веществ	То же, что и для 1-го сорта
3. Вкус	Слегка сладковатый, без горького или кислого привкуса	
4. Наличие хруста	При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах	

Примечание. При отнесении муки к нестандартной по вкусу и запаху обязательно проставление наименования постороннего вкуса и запаха.

Внесен Главмукой	Утвержден 7/VI 1936 г.	Срок введения 1/VIII 1936 г.

ОСТ — 8896 КЗ СНК — 335	Мука ржаная двухсортная 75% помола

II. Физико-химические показатели

Наименование признаков	Характеристика	
	1-й сорт (0—65%)	2-й сорт (65—75%)
1. Влажность	Не свыше 15%	Не свыше 15%
2. Зольность	На абсолютно сухое вещество не более 0,85%	На абсолютно сухое вещество не более 1,85%
3. Крупность помола	Остаток (сход) на шелковом сите № 27 не более 2% и проход через сито № 38 не менее 90%	Остаток на металлическом проволочном сите № 19 (старый № 24) не более 1%
4. Вредная примесь	а) Содержание голозни 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 0,05%, указанную в п. «а» в) Куколя не должно быть более 0,1%	
5. Примесь муки из ячменя и проросшего зерна	Содержание 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%.	То же, что и для 1-го сорта
6. Зараженность амбарными вредителями (насекомыми и клещами)	Не допускается присутствие вредителей (насекомых и клещей) или наличие следов заражения	

Примечания:

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

2. Номера шелковых сит установлены по ОСТ 5268.
3. Проволочное сито № 19 должно содержать 94 нити на 1 *пог. дм* (по СТ Главметиза 23/1683).

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

В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Мука ржаная сеяная упаковывается в мешки, которые должны быть крепкими, сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными 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-й сорт ржаная сеяная 0—65%» или «2-й сорт ржаная 65—75%».
4. Год, месяц, число и смена выбоя.
5. ОСТ КЗ СНК 8896/335.

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