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>Центральное бюро стандартизации | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ<br>*Издание официальное* | ОСТ 8897<br>КЗ СНК 336 |
|---|---|---|
| | МУКА РЖАНАЯ 87% ПОМОЛА | Взамен ОСТ 5204 |

Настоящий стандарт распространяется на муку, полученную путем размола ржи и выпускаемую мельницами под маркой «87% ржаная обдирная 87%».

## А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука ржаная обдирная 87% помола должна удовлетворять следующим требованиям:

### I. Органолептические показатели

| Наименование признаков | Характеристика |
|---|---|
| 1. Цвет | Серовато-белый |
| 2. Запах | Без запаха затхлости, плесени или других посторонних пахучих веществ |
| 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 или запаху обязательно проставление наименования постороннего вкуса или запаха.

### II. Физико-химические показатели

| Наименование признаков | Характеристика |
|---|---|
| 1. Влажность | Не более 15% |
| 2. Зольность | На абсолютно-сухое вещество не более 1,45% |

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

| Мука ржаная 87% помола | ОСТ 8897<br>КЗ СНК 336 |
|---|---|

*Продолжение*

| Наименование признаков | Характеристика |
|---|---|
| 3. Крупность помола | Остаток на проволочном сите № 24 (старый № 38) не более 2%<br>Проход через шелковое сито № 38 не менее 60% |
| 4. 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% |
| 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% |
| 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 перевод после очистки; б) муки из проросшего зерна может осуществляться по зерну на завальной яме.

2. Проволочное сито № 24 должно содержать 144 нити в 1 *пог. дм* (по СТ Главметиза 23/1683).

3. Номер шелкового сита установлен 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 и вредной примеси.—Доли до 0,005 включительно отбрасываются, доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.

| ОСТ — 8897<br>КЗ СНК 336 | Мука ржаная 87% помола |
|---|---|

## В. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА

а) Мука ржаная обдирная 87% 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 четко обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. «87% ржаная обдирная 87%».
4. Год, месяц, число и смена выбоя.
5. ОСТ КЗ СНК 8897/336.

---

**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