МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31463— 2012

# МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

## Технические условия

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИЗ» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол 23—24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|---|
| Азербайджан | AZ | Азстандарт |
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

**(Поправка).**

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 сентября 2012 г. № 463-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31463—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52668—2006*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 6—2019)

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 сентября 2012 г. № 463-ст ГОСТ Р 52668—2006 отменен с 1 июля 2013 г.

© Стандартинформ, оформление, 2013, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й  С Т А Н Д А Р Т

# МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

**Технические условия**

Macaroni durum wheat flour. Specifications

**Дата введения — 2013—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку, вырабатываемую из зерна твердой пшеницы (дурум) в соответствии с ГОСТ 9353 и предназначенную для производства макаронных изделий.

Требования, обеспечивающие безопасность муки из твердой пшеницы для макаронных изделий, изложены в 4.4 и разделе 5, к качеству — в 4.1—4.3.3, к маркировке — в 4.5.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 875 Изделия макаронные. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 4403 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ 9353 Пшеница. Технические условия

ГОСТ 9404 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 10846 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 20239 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 26791 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27493 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

ГОСТ 27494 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 27558 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

[1)] Действует ГОСТ 31743—2017.

**Издание официальное**

ГОСТ 27839 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины
ГОСТ 31700 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru о указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Классификация

3.1 Муку из твердой пшеницы для выработки макаронных изделий в зависимости от качества подразделяют на сорта:

- высший (крупка);
- первый (полукрупка);
- второй.

## 4 Технические требования

4.1 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям настоящего стандарта.

4.2 По органолептическим показателям мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма сортов муки | | |
|---|---|---|---|
| | Высший (крупка) | Первый (полукрупка) | Второй |
| Цвет | Светло-кремовый с желтым оттенком | Светло-кремовый | Кремовый с желтоватым оттенком |
| Запах | Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | | |
| Вкус | Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних привкусов, не кислый, не горький | | |
| Наличие минеральной примеси* | При разжевывании муки не должно ощущаться хруста | | |
| Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более | 3,0 | | |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | |
| Загрязненность вредителями | Не допускается | | |
| * При возникновении разногласий при определении наличия минеральной примеси в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий проводят определение показателя «Зола нерастворимая в 10 % HCL» по ГОСТ 875 с нормой — не более 0,2 %. | | | |

4.3 По физико-химическим показателям мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Сорт муки | Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более | Массовая доля сырой клейковины, %, не менее | Качество сырой клейковины, усл. ед. прибора ИДК | Массовая доля влаги, %, не более | Крупность помола, % | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более | Проход через сито по ГОСТ 4403 |
| Высший (крупка) | 0,90 | 26 | 50—105 | 15,5 | 2,0 из полиамидной ткани № 12,5 ПЧ-240 | Не более 40,0 из полиамидной ткани № 24,7 ПЧ-150 |
| Первый (полукрупка) | 1,20 | 28 | 50—105 | 15,5 | 2,0 из полиамидной ткани № 17,5 ПЧ-180 | Не более 40,0 из полиамидной ткани № 45/50 ПА |
| Второй | 1,90 | 25 | 50—105 | 15,5 | 2,0 из полиамидной ткани № 24,7 ПЧ-150 | Не менее 65,0 из полиамидной ткани № 36/40 ПА |

4.3.1 Массовая доля влаги в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, а также для длительного хранения, — не более 14,5 %.

4.3.2 Кислотность муки из твердой пшеницы для макаронных изделий для высшего и первого сортов — не более 3 град, второго сорта — не более 5 град.

4.3.3 Массовая доля белка в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий в пересчете на сухое вещество — не менее 10,5 %.

Примечание — По согласованию поставщика и потребителя в договоре на поставку муки из твердой пшеницы для макаронных изделий допускается предусматривать дополнительные показатели качества муки.

### 4.4 Требования к сырью

4.4.1 Твердая пшеница, предназначенная для переработки в муку для макаронных изделий, должна соответствовать требованиям ГОСТ 9353.

4.4.2 В твердой пшенице, направляемой в размол после очистки, должно быть, %, не более:

сорной примеси всего ..... 0,30
в том числе куколя ..... 0,05
испорченных зерен ..... 0,20
вредной примеси ..... 0,05
в том числе спорыньи и головни (отдельно или по совокупности) ..... 0,02
горчака ползучего и вязеля разноцветного (по совокупности) ..... 0,04

Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

### 4.5 Маркировка

Маркировка — по ГОСТ 26791 и ГОСТ 14192.

Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

### 4.6 Упаковка

4.6.1 Упаковка — по ГОСТ 26791.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность муки из твердой пшеницы для макаронных изделий и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами.

4.6.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.6.3 Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

## 5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в муке, зараженность и загрязненность муки вредителями не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки — по ГОСТ 27668.

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов, зараженности и загрязненности в макаронной муке устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в установленном порядке.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб муки — по ГОСТ 27668.

7.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста — по ГОСТ 27558.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9404.

7.4 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 27494.

7.5 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

7.6 Определение массовой доли и качества сырой клейковины — по ГОСТ 27839 со следующим дополнением.

При подготовке пробы для определения количества и качества клейковины в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего и первого сортов проводят дополнительное размалывание анализируемой муки. С этой целью из пробы отбирают навеску муки массой 30 г и размалывают ее на лабораторной мельнице типов У1-ЕМЛ, ЛМТ-1, ЛМЦ-1М или аналогичных мельницах. Проход сита № 38 из шелковой ткани или полиамидной № 41/43 ПА должен быть не менее 60 %.

7.7 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.8 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

7.9 Определение токсичныхэлементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, микотоксинов, радионуклидов и пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение кислотности — по ГОСТ 27493.

7.11 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

7.12 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 10846.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

8.2 Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Срок хранения устанавливает изготовитель продукции из условия повышения кислотного числа жира не более 60 мг КОН на 1 г жира.

Рекомендуемый срок и режим хранения муки из твердой пшеницы для макаронных изделий приведены в приложении А.

**Приложение А**
**(справочное)**

## Рекомендуемый срок и режим хранения муки из твердой пшеницы для макаронных изделий

Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий рекомендуется хранить не более 6 мес при температуре окружающей среды не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

УДК 664.761:633.11:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 29.11.2019. Подписано в печать 05.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru