МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31491—
2012**

МУКА ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, 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 № 41 от 23—24 мая 2012 г.)

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	Азгосстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 сентября 2012 г. № 462-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31491—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53048—2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2012

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 2
4 Технические требования 2
5 Требования безопасности 4
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Рекомендуемый срок и режим хранения муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий 6

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Macaroni soft wheat flour. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку, вырабатываемую из зерна мягкой пшеницы в соответствии с ГОСТ 9353 или с содержанием в ней до 20 % твердой пшеницы (дурум), предназначенную для производства макаронных изделий по ГОСТ 31463.

Требования к безопасности муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий изложены в 4.4 и разделе 5, к качеству — в 4.1—4.3.1, к маркировке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 875—92 Изделия макаронные. Общие технические условия

ГОСТ 4403—91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ 9353—90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 10846—91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

ГОСТ 13496.20—87 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 20239—74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 26791—89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27493—87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

ГОСТ 27494—87 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 27558—87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559—87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

Издание официальное

ГОСТ 27560—87 Мука и отруби. Метод определения крупности
ГОСТ 27668—88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
ГОСТ 27676—88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения
ГОСТ 27839—88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины
ГОСТ 30483—97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси
ГОСТ 31646—2012 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен
ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ 31700—2012 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Муку из мягкой пшеницы для выработки макаронных изделий в зависимости от уровня значений показателей качества подразделяют на сорта:
- экстра;
- высший (крупка);
- первый (полукрупка).

3.2 В муку из мягкой пшеницы для выработки макаронных изделий могут быть введены пищевые добавки, разрешенные для применения на территории государства, принявшего стандарт.

4 Технические требования

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма сортов муки		
	Экстра	Высший (крупка)	Первый (полукрупка)
Цвет	Белый с желтоватым оттенком		Белый с кремоватым 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; с размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более 3,0	3		
Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускаются		
* При возникновении разногласий при определении наличия минеральной примеси в муке из мягкой пшеницы для макаронных изделий (наличие хруста) определение проводят по ГОСТ 875 по показателю «Зола нерастворимая в 10 % HCL» с нормой — не более 0,2 %.			

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

Таблица 2

Сорт муки	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, ед. ИДК	Число падения, с, не менее	Массовая доля золы, %	Крупность помола, %	
						остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	проход через сито по ГОСТ 4403, не более
Экстра	15,5	28	50—100	220	0,55	2,0 из полиамидной ткани № 14 ПЧ-200	15,0 из полиамидной ткани № 27 ПЧ-120
Высший (крупка)	15,5	28	50—100	220	0,60	2,0 из полиамидной ткани № 16 ПЧ-200	25,0 из полиамидной ткани № 27 ПЧ-120
Первый (полукрупка)	15,5	30	50—100	200	0,75	2,0 из полиамидной ткани № 18,5 ПЧ-180	50,0 из полиамидной ткани № 45/50 ПА

4.3.1 Массовая доля влаги в муке из мягкой 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 мягкой пшеницы для макаронных изделий - не более 4 град.

4.3.3 Массовая доля белка в муке из мягкой пшеницы для макаронных изделий в пересчете на сухое вещество — не менее 11,0 %.

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

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Мягкая пшеница, предназначенная для переработки в муку для макаронных изделий, должна соответствовать требованиям ГОСТ 9353 не ниже 3 класса и иметь:

- содержание зерен твердой пшеницы — до 20 %;
- общую стекловидность — не менее 60 %;
- содержание белка — не менее 11,5 %;
- содержание клейковины — не менее 25 %;
- качество клейковины — I (хорошей) и II (удовлетворительной слабой) группы;
- число падения — не менее 180 с.

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

Сорной примеси, кроме фузариозных зерен, 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) 0,03

Содержание фузариозных зерен 0,60

Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой Не допускается

4.5 Маркировка

Маркировка — по ГОСТ 26791 и ГОСТ 14192.

Маркировка потребительской тары должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;

- сорт муки;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- пищевую ценность;
- дату изготовления;
- условия хранения;
- срок хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Такую же информацию наносят на ярлыки, прикрепленные к мешкам.

Муку из мягкой 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 мягкой 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 мягкой 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

Правила приемки муки — по ГОСТ 27668.

Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженности и загрязненности муки вредителями устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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 сорта экстра из мягкой пшеницы для макаронных изделий 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 на шелковой ткани или полиамидной № 41/43 ПА должен быть не менее 60 %.

7.7 Определение числа падения в муке — по ГОСТ 27676.

7.8 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.9 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

7.10 Определение содержания сорной примеси — по ГОСТ 30483.

7.11 Определение содержания фузариозных зерен — по ГОСТ 31646.

7.12 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

7.13 Определение микотоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение пестицидов — по ГОСТ 13496.20 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение кислотности — по ГОСТ 27493.

7.17 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

7.18 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, учитывая повышение кислотного числа жира не более 60 мг КОН на 1 г жира.

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

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемый срок и режим хранения муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий

Муку из мягкой 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 Н31

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

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 29.10.2012. Подписано в печать 12.11.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 175 экз. Зак. 1014.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru