МУКА, КРУПА, РИС

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ
1949

Переиздание. Август 1949 г.

gost.e-ecolog.ru

Издание официальное

СССР — Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 3034—49
	КРУПА ОВСЯНАЯ	Взамен ГОСТ 3034—45
		Группа Н34

Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую в результате переработки крупяного овса и предназначенную для пищевых целей.

I. КЛАССИФИКАЦИЯ

1. Сорта. В зависимости от показателей качества крупа овсяная делится на сорта:

А. Овсяная не дробленая
- а) пропаренная — высший сорт, первый, второй
- б) непропаренная — первый, второй

Б. Овсяная дробленая
- а) пропаренная — первый, второй
- б) непропаренная — первый, второй

2. Номера. В зависимости от размера крупинок дробления овсяная крупа делится на три номера:

Номера	Название номера крупы	Проход через сито с отверстиями диаметром в *мм*	Сход с сита с отверстиями диаметром в *мм*	Проход и сход в отдельности в %%, не менее
1	Крупная	2,8	2,3	80
2	Средняя	2,3	1,5	80
3	Мелкая	1,5	0,63 (размер стороны ячейки в свету по ГОСТ 2851—45)	85

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

3. Овсяная крупа производится из крупяного овса, отвечающего требованиям ОСТ ВКС 5546 «Овес крупяной» (редакция 1946 г.).

4. Крупа высшего сорта должна быть шлифованной и выработанной из пропаренного и подсушенного овса.

5. Крупа первого и второго сортов должна быть шлифованной и выработанной из пропаренного и подсушенного или только подсушенного овса.

Внесен Министерством заготовок СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 14/IX 1949 г.	Срок введения 1/I 1950 г.

Перепечатка воспрещена

6. По органолептическим показателям овсяная крупа должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Цвет	Серовато-белый различных оттенков		
б) Вкус	Свойственный крупе овсяной, без привкуса горечи и без кислого привкуса		Свойственный крупе овсяной, с характерным слабым привкусом горечи, но без кислого привкуса
в) Запах	Свойственный овсяной крупе без затхлости и плесени, а также без посторонних запахов		

7. По физико-химическим показателям овсяная крупа должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Нормы		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Влажность в %%, не более	12,5	12,5	12,5
Для текущего потребления, не более	14,0	14,0	14,0
б) Доброкачественные ядра в %%, не менее	99	98	97
В том числе битые ядра в %%, не более	1	2	3
в) Необрушенные зерна в %%, не более	0,5	0,8	1,2
г) Сорная примесь в %%, не более	0,5	0,8	1,0
В том числе:			
1. Вредные примеси:			
куколь в %%, не более	0,1	0,1	0,1
головня, спорынья, горчак и вязель суммарно в %%, не более	0,05	0,05	0,05
из них горчака и вязеля в %%, не более	0,02	0,02	0,02
2. Минеральная примесь в %%, не более	0,1	0,1	0,1
3. Цветочные пленки овса в %%, не более	0,05	0,05	0,05
д) Металлопримесь на 1 *кг* крупы в *мг*, не более	3	3	3
е) Зараженность амбарными вредителями	Не допускается		

Примечания:

1. Процент доброкачественного ядра устанавливается путем определения процента общего содержания примесей и вычитания его из 100.

2. Величина отдельных частиц металлопримеси в наибольшем измерении не должна быть более 0,3 *мм* и вес отдельных крупинок руды не более 0,4 *мг* каждая.

8. Примеси, учитываемые в крупе, должны удовлетворять следующим требованиям:

Наименование примесей	Состав примесей
а) Сорная примесь	Минеральная примесь — земля, песок, галька, частицы наждака и шлака. Органическая примесь — частицы цветочных пленок, стебли и т. п. Вредная примесь — куколь, головня, спорынья, горчак, вязель. Семена всех сорных и культурных растений. Испорченные ядра — заплесневевшие, загнившие, обуглившиеся, с явно измененным (испорченным) цветом эндосперма
б) Необрушенные зерна	Зерна овса, не освобожденные от цветочных пленок
в) Мучель	Все мелкие частицы ядра, проходящие через металлотканое сито с размером стороны ячейки в свету 0,63 *мм* по ГОСТ 2851—45. Допускается содержание мучели: в недробленой крупе не более 0,5% и в дробленой — не более 1%.
г) Битые ядра	Битые ядра крупы, проходящие через сито с отверстиями 1,5 *мм* и не проходящие через металлотканое сито с размером стороны ячейки в свету 0,63 *мм* по ГОСТ 2851—45, относятся (в недробленой крупе) к сорной примеси, если количество их превышает установленную норму: для высшего сорта — 1%, » первого » — 2%, » второго » — 3%.

Примечание. Зерна культурных растений: обработанные зерна пшеницы, полбы, ржи и ячменя примесью в овсяной крупе не считаются.

III. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

9. Овсяная крупа упаковывается в новые мешки или бывшие в употреблении плотные, прочные, чистые, сухие, не зараженные вредителями и без постороннего запаха. Мешки должны удовлетворять требованиям ГОСТ 1348—41 или ОСТ 30097—40 и должны зашиваться пеньковым шпагатом.

10. Для перевозок в смешанном железнодорожно-водном, водном сообщении или с перегрузкой с широкой колеи на узкую и обратно, а также для перевозок в пункты Дальнего Востока, Крайнего Севера овсяная крупа упаковывается в новые мешки или бывшие в употреблении чистые, прочные, без штопки и заплат, с двойной ушивкой.

Мешки должны удовлетворять требованиям ГОСТ 1348—41 или ОСТ 30097—40.

11. На каждый мешок наклеивается бумажный ярлык размером 50×72 *мм*, на котором должно быть четко обозначено:

а) наименование министерства, главка, предприятия;

б) местонахождение и номер крупозавода;

в) крупа овсяная (недробленая или дробленая, пропаренная или непропаренная);

г) сорт крупы и номер для дробленой;

д) дата выработки (год, месяц, число и номер смены);

е) ГОСТ 3034—49.

Примечание. При перевозках в смешанном железнодорожно-водном или водном сообщении маркировка производится по установленным правилам соответствующих транспортных министерств.

IV. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

12. Отбор образцов и определение качества овсяной крупы производятся по ГОСТ 275—41 «Крупа. Правила отбора образцов и методы лабораторного определения качества».

13. На каждую выпускаемую из предприятия партию овсяной крупы Государственная хлебная инспекция выдает сертификат, а в случае отсутствия инспекторского пункта отдел техно-химического контроля предприятия выдает удостоверение о качестве.

Партией считается количество овсяной крупы, оформленное одним сертификатом или удостоверением о качестве и предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

V. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

14. Склады для хранения овсяной крупы должны быть сухими, чистыми, изолированными от проникновения сырости, хорошо проветриваемыми, не зараженными амбарными вредителями и без постороннего запаха.

15. Мешки с овсяной крупой укладывают в штабелях повагонно. Не допускается укладка в штабель разорванных или загрязненных мешков, а также укладка в общий штабель различных сортов крупы.

16. Транспортирование овсяной крупы должно производиться с соблюдением санитарных условий в сухих, чистых, без постороннего запаха и не зараженных вредителями вагонах, судах, автомашинах и подводах.

17. При перевозках, погрузке и выгрузке овсяная крупа должна быть предохранена от атмосферных осадков.

Стр.

ОСТ КЗ СНК 8705/324 Пшено 96
ОСТ КЗ СНК 5996/184 Пшено дробленое 100
ОСТ КЗ СНК 8898/337 Рис дальневосточный обработанный 103
ОСТ КЗ СНК 5795/134 Рис закавказский обработанный 107
ОСТ КЗ СНК 5796/135 Рис среднеазиатский обработанный 112

Л148046 Стандартгиз Подп. к печ. 6/IX 1949 г. 7,5 п. л. Тир. 20.000
Тип. «Московский печатник». Зак. 1511.
gost.e-ecolog.ru