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

Издание официальное

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 276—41
	КРУПА ПШЕНИЧНАЯ «ПОЛТАВСКАЯ» и «АРТЕК»	Сельское хозяйство С13

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую в результате переработки пшеницы твердой и выпускаемую под наименованием крупа пшеничная «Полтавская» и «Артек». Крупа предназначается для пищевых целей.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от размера крупинок крупа пшеничная «Полтавская» делится по номерам:

а) крупная — № 1,

б) средняя — №№ 2 и 3,

в) мелкая — № 4.

3. Крупа пшеничная «Артек» мелкая номеров не имеет.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4. Крупа «Полтавская»:

а) Крупа № 1 представляет собой целые ядра зерен пшеницы, получаемые в результате освобождения зерен от зародышей и частично от плодовых и семенных оболочек. Крупа должна иметь удлиненную форму с закругленными концами и быть зашлифована.

б) Крупа №№ 2, 3 и 4 представляет собой дробленые ядра зерен пшеницы, полностью освобожденные от зародышей и частично от плодовых и семенных оболочек. Крупа должна быть округлой формы и зашлифована.

5. Крупа «Артек» представляет собой мелкодробленые ядра пшеницы, освобожденные полностью от зародышей и частично от плодовых и семенных оболочек. Крупа должна быть округлой формы и зашлифована.

6. Крупа «Полтавская» всех номеров и крупа «Артек» по форме и обработке крупинок должны соответствовать эталонам, утвержденным Всесоюзным Комитетом Стандартов. Соответствие крупы эталонам устанавливается на крупозаводах при приемке-сдаче продукции.

Внесен Народным комиссариатом заготовок СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 28/II 1941 г.	Срок введения 1/IV 1941 г.

7. Крупа «Полтавская» всех номеров и крупа «Артек» характеризуются размером крупинок, определяемым путем просеивания навески через установленные для каждого номера крупы сита. Выравненность крупы по размерам определяется весом крупы, прошедшей через верхнее сито и оставшейся на нижнем сите. Этот вес выражают в процентах к весу навески крупы, взятой для определения.

Вид и номер крупы	Диаметр отверстий сит в *мм*		Выравненность в % % не менее
	верхнего	нижнего	
Крупа «Полтавская» № 1 . .	3,20	2,70	80
Крупа «Полтавская» № 2 . .	2,70	2,20	80
Крупа «Полтавская» № 3 . .	2,20	1,70	80
Крупа «Полтавская» № 4 . .	1,70	1,40	80
Крупа «Артек»	1,40	36 (проволочное)	80

8. Крупы пшеничные «Полтавская» и «Артек» должны удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика и нормы
1. Цвет	Желтый
2. Вкус	Не кислый, не горький, без посторонних привкусов
3. Запах	Не затхлый, без запаха плесени или иных посторонних запахов
4. Влажность в % %	Не более 14
5. Количество доброкачественного ядра в % %	Не менее 99
6. Количество минеральных примесей в % %	Не более 0,1
7. Количество вредных примесей в % %	Куколя не более 0,1 Прочих вредных примесей в сумме не более 0,05, в том числе горчака и вязеля не более 0,02

Продолжение

Показатели	Характеристика и нормы
8. Количество испорченных ядер в % %	Не более 0,2
9. Содержание металлопримесей	Не более 3 *мг* на 1 *кг*, причем величина отдельных частиц их в наибольшем линейном измерении не должна быть более 0,3 *мм*
10. Зараженность амбарными вредителями	Не допускается

9. Примеси, учитываемые в крупе:

Наименование примесей	Состав примесей
1. Сорная примесь	Минеральная примесь (земля, песок, наждак) Органическая примесь (соломистые частицы, пленки и т. п.) Семена сорных растений Зерна культурных растений Обработанные зерна ржи и ячменя сверх 3%* Вредная примесь (куколь, мышатник, горчак, вязель, спорынья, головня)
2. Испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, испорченные вследствие самосогревания, обуглившиеся— все с полностью измененным ядром
3. Мучель	Весь проход через проволочное сито № 36

* Обработанные зерна ржи и ячменя в количестве до 3% включительно относятся к доброкачественному ядру.

10. На каждую отпускаемую крупозаводом партию крупы Государственной хлебной инспекцией выдается сертификат или крупозаводом удостоверение о качестве.

IV. ПРАВИЛА ОТБОРА ОБРАЗЦОВ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Отбор образцов и анализ крупы «Полтавская» и «Артек» производят методами, изложенными в ГОСТ 275—41.

V. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

12. Крупу «Полтавскую» и «Артек» упаковывают в мешки, которые должны быть плотными, крепкими, чистыми, без посторонних запахов, не зараженными амбарными вредителями, а также в бумажные коробки, изготовленные по образцам, установленным и утвержденным Наркомзагом.

13. На каждый мешок наклеивают бумажный ярлык размером 50×72 *мм*, на котором типографским способом, так же как и на коробке, должно быть обозначено:

а) наименование главка и треста,
б) местонахождение и номер крупозавода,
в) наименование крупы,
г) вид крупы и номер,
д) дата выработки (год, месяц, число),
е) номер бригады,
ж) «ГОСТ 276—41».

VI. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

14. Склад для хранения крупы должен быть сухим, изолированным от проникновения сырости, незараженным амбарными вредителями, без постороннего запаха.

15. Мешки с крупой складывают в штабели повагонно.

Укладка в штабели разорванных и загрязненных мешков не допускается.

16. Транспортирование крупы производят в вагонах и баржах с исправными крышами, стенами и полами (или палубами).

Не допускается перевозка крупы в вагонах и баржах: загрязненных или с посторонним запахом, могущим передаться крупе; не продезинсекцированных, зараженных вредителями.

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