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. Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 3034—45
	КРУПА ОВСЯНАЯ	Взамен ОСТ 3672
		Сельское хозяйство С13

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Крупа овсяная производится из овса крупяного, отвечающего требованиям ОСТ ВКС 5546 «Овес крупяной» (редакция 1940 г.).

2. В зависимости от формы крупинок крупа овсяная делится на два вида:

а) недробленую,
б) дробленую.

3. В зависимости от размера крупинок дробленая крупа овсяная делится на три номера:

Номера	Название номера крупы	Проход через сито с отверстиями диаметром *мм*	Сход с сита с отверстиями диаметром *мм*	Проход и сход в отдельности % % 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

4. В зависимости от качественных показателей крупа овсяная обоих видов делится на три сорта: высший, первый, второй.

5. Крупа высшего сорта должна быть шлифованной и изготовляться из пропаренного и подсушенного овса.

Крупа первого и второго сортов может быть нешлифованной и должна изготовляться из пропаренного и подсушенного или только подсушенного овса.

Внесен Народным комиссариатом заготовок СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 26/XII 1945 г.	Срок введения 1/III 1946 г.

6. Крупа овсяная должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика и нормы		
	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		
г) Влажность в %%, не более	12,5	12,5	12,5
д) Доброкачественные ядра в %%, не менее	99	98	96,5
е) Необрушенные зерна в %%, не более	0,5	0,8	1,5
ж) Вредные примеси:			
1) куколь в %%, не более	0,1	0,1	0,1
2) головня, спорынья, горчак, вязель в сумме в %%, не более	0,05	0,05	0,05
из них горчака и вязеля в %%, не более	0,02	0,02	0,02
з) Металлопримеси в *мг* на 1 *кг* продукта, не более	3	3	3
и) Зараженность амбарными вредителями	Не допускается		

Примечания:

1. К сорным примесям относятся:

а) минеральная примесь (земля, песок, галька, частицы наждака), которая допускается в составе сорных примесей в количестве не более 0,1%;

б) органическая примесь (частицы соломы, цветочные пленки и т. п.), причем цветочных пленок допускается не более 0,05%;

в) семена сорных растений;

г) испорченные зерна овса, с изменившимся ядром, заплесневевшие, загнившие и испорченные самосогреванием, а также обуглившиеся.

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

3. В состав доброкачественных ядер в недробленой крупе могут входить битые ядра в количестве: для высшего сорта не более 1% и для первого и второго сортов—не более 3%.

К битым относятся такие части ядра, которые проходят через сито с отверстиями диаметром 1,5 *мм* и сходят с металлотканного сита размером стороны ячейки в свету 0,63 *мм* по ГОСТ 2851—45.

4. К мучели относится проход через металлотканное сито размером стороны ячейки в свету 0,63 *мм* по ГОСТ 2851—45.

Мучели в крупе может содержаться: в недробленой—не более 0,5% и в дробленой—не более 2%.

5. Величина отдельных частиц металлопримеси в наибольшем измерении не должна быть более 0,3 *мм*.

6. Для текущего местного потребления допускается влажность крупы не более 14%.

II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

7. Крупа овсяная упаковывается в мешки плотные, прочные, чистые, сухие, не зараженные вредителями, без постороннего запаха.

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

а) наименование наркомата, главка, предприятия;
б) местонахождение и номер крупозавода;
в) «крупа овсяная»;
г) сорт крупы и номер для дробленой крупы;
д) дата выработки (год, месяц, число) и номер смены;
е) ГОСТ 3034—45.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

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

11. Отбор образцов и методы лабораторного определения качества крупы овсяной производят по ГОСТ 275—41.

IV. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

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

13. Мешки с крупой овсяной укладывают в штабели повагонно. Укладка в штабели разорванных или загрязненных мешков не допускается.

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

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

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