

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КРУПА МАННАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7022—54

Издание официальное

БЗ 9—93

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.71 : 006.354 Группа Н34

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КРУПА МАННАЯ

Технические условия

Semolina. Specifications

ГОСТ 7022—54

ОКП 92 9420

Дата введения 01.08.54

Настоящий стандарт распространяется на манную крупу, вырабатываемую из твердой и мягкой пшеницы.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1а. Манная крупа должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1. Пшеница, при помоле которой отбирается манная крупа, должна соответствовать требованиям действующей документации и, кроме того, иметь следующие показатели:

Вредная примесь, %, не более	0,05
в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (отдельно или вместе), %, не более	0,04
Примесь куколя, %, не более	0,1
Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой	Не допускается
Примесь проросших зерен, зерен ячменя и ржи (в сумме), %, не более	4
в том числе проросшего зерна, %, не более	3

(Измененная редакция, Изм. № 2).

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1994

Переиздание с изменениями

2. В зависимости от типа пшеницы, поступающей на помол, манная крупа подразделяется на следующие марки:

Из мягкой пшеницы	Марка М
Из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) до 20%	Марка МТ
Из твердой пшеницы (дурум)	Марка Т

3. По органолептическим показателям манная крупа должна соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика марок		
	М	МТ	Т
1. Внешний вид и цвет	Преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета	Преобладает непрозрачная мучнистая крупка белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового или желтоватого цвета	Полупрозрачная ребристая крупка кремового или желтоватого цвета
2. Запах	Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов		
3. Вкус	Нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов		
4. Минеральные примеси	При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста		

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. По физико-химическим показателям манная крупа должна соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Нормы		
	Марка М	Марка МТ	Марка Т
1. Влажность, %, не более	15,5	15,5	15,5
2. Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,60	0,70	0,85
3. Крупность:			
а) проход через шелковое сито № 23, %, не более	8	5	5
б) проход через шелковое сито № 38, %, не более	2	1	1
4. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более	3	3	3
5. Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения	Не допускается		

Примечания:

1 Влажность манной крупы, вырабатываемой для длительного хранения, а также для отгрузки в районы Арктики, Крайнего Севера и труднодоступные районы, должна быть не более 14%.

2. Номера шелковых сит установлены по ГОСТ 4403—91.

3. Величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса отдельных ее крупинок — 0,4 мг.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4а. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

II. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5. Правила приемки — по ГОСТ 26312.1—84.

Каждая партия крупы должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

6. **(Исключен, Изм. № 3).**

IIа. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Отбор проб и методы испытаний — по ГОСТ 26312.1-84 — ГОСТ 26312.5-84, ГОСТ 26312.7—88, ГОСТ 20239—74.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

7а. Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

8. Определение минеральной примеси (хруста) производят путем разжевывания 1—2 навесок манной крупы массой около 1 г каждая.

При разногласиях наличие или отсутствие хруста определяют путем дегустации сваренной из нее каши.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

9. Определение содержания вредной примеси, проросших зерен и зерен ржи и ячменя в пшенице проводят после очистки ее перед помолом по ГОСТ 13586.2—81.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

10. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791—89.

Разд. III. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством промышленности продовольственных товаров

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Управления по стандартизации при Госплане СССР от 30.04.54

3. ВЗАМЕН ОСТ 2999

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 4403—91	4
ГОСТ 13586.2—81	9
ГОСТ 20239—74	7
ГОСТ 26312.1—84	5, 7
ГОСТ 26312.2-84—ГОСТ 26312.5-84	7
ГОСТ 26312.7—88	7
ГОСТ 26791—89	10
ГОСТ 26927—86	7а
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	7а

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2398

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 1994 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в январе 1959 г., апреле 1983 г. декабре 1985 г., январе 1991 г. (ИУС 1—59, 8—83, 4—86, 5—91)

Редактор Л. В. Афанасенко
Технический редактор В. Н. Прусакова
Корректор В. И. Кануркина

Сдано в набор 03.06.94. Подп. в печ. 28.06.94. Усл. печ. л. 0,35. Усл. кр.-отт. 0,35. Уч.-изд. л. 0,27. Тир. 890 экз. С 1473.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
ковский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 195

gost.e-ecolog.ru