ГОСТ 3898—56

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА СОЕВАЯ ДЕЗОДОРИРОВАННАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Группа Н31

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА СОЕВАЯ ДЕЗОДОРИРОВАННАЯ

Технические условия

ГОСТ 3898—56

Deodorized soya flour.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 92 9356

Дата введения 01.01.57

Настоящий стандарт распространяется на соевую дезодорированную муку, предназначенную для пищевых целей, получаемую путем размола соевого зерна, а также пищевого соевого жмыха и шрота.

Обязательные требования к соевой дезодорированной муке, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в таблице раздела А (показатели: запах, вкус, минеральные примеси), таблице раздела Б (подпункты *д, е, ж, з*), пункте 4б.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Для производства соевой дезодорированной муки применяется:

а) соевое зерно, соответствующее требованиям ГОСТ 17109, тщательно очищенное, дезодорированное и обрушенное;

б) пищевой соевый жмых и пищевой шрот, получаемые из соевого зерна, соответствующего требованиям ГОСТ 17109.

2. Соевая дезодорированная мука делится на три вида:

а) необезжиренную, вырабатываемую из соевого зерна;

б) полуобезжиренную, вырабатываемую из соевого пищевого жмыха;

в) обезжиренную, вырабатываемую из соевого пищевого шрота.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3. В зависимости от качественных показателей соевая дезодорированная мука каждого вида делится на два сорта: высший и первый.

4. Соевая дезодорированная мука должна соответствовать следующим требованиям:

А. По органолептическим показателям

Наименование показателя	Вид муки					
	Необезжиренная		Полуобезжиренная		Обезжиренная	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Цвет	От белого до светло-желтого	От светло-желтого до темно-кремового	От светло-желтого до кремового	От желтого до светло-бурого	От белого до светло-желтого	Желтый
Запах	Свойственный соевой дезодорированной муке, без посторонних запахов					
Вкус	Свойственный каждому виду соевой муки, без специфического бобового привкуса, горечи, кисловатого и других посторонних привкусов					
Минеральные примеси	При разжевывании соевой муки, смоченной водой, не должно ощущаться хруста					

Б. По физико-химическим показателям

Наименование показателя	Вид муки					
	Необезжиренная		Полуобезжиренная		Обезжиренная	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
а) Влажность в %, не более	9,0	9,0	9,0	9,0	10,0	10,0
б) Жир в % на сухое вещество	Не менее 17,0	Не менее 17,0	От 5,0 до 8,0	От 5,0 до 8,0	Не более 2,0	Не более 2,0
в) Сырой протеин, в % на сухое вещество, не менее	38,0	38,0	43,0	43,0	48,0	48,0
г) Сырая клетчатка, в % на сухое вещество, не более	3,5	4,5	4,5	5,0	4,5	5,0
д) Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки:						
размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3	3	3	3	3	3
размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается					
е) Прочие посторонние примеси	Не допускаются					
ж) Зараженность вредителями	Не допускается					
з) Загрязненность вредителями	Не допускается					
и) Крупность помола, %:						
остаток на сите, не более						
из шелковой ткани						
№ 35	5	—	3	—	2	—
№ 25	—	5	—	3	—	2
или из полиамидной ткани						
№ 33/36 ПА	5	—	3	—	2	—
№ 22,7 ПЧ—150	—	5	—	3	—	2
проход через сито, не менее						
из шелковой ткани:						
№ 35	—	60	—	60	—	70
№ 38	60	—	70	—	—	—
№ 43	—	—	—	—	70	—
или из полиамидной ткани						
№ 33/36 ПА	—	60	—	60	—	70
№ 41/43 ПА	60	—	70	—	—	—
№ 45/50 ПА	—	—	—	—	70	—

Примечание. Номера шелковых и полиамидных сит установлены по ГОСТ 4403.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5).

4а. Соевая дезодорированная мука должна быть охлаждена в зимние месяцы до температуры не выше 35 °С, а в летние месяцы ее температура должна быть не более чем на 5 °С выше температуры окружающего воздуха.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в соевой дезодорированной муке не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР от 01.08.89 № 5061—89*.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

II. ПРИЕМКА

5. Правила приемки — по ГОСТ 27668.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

5а. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

IIа. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

6. Отбор проб — по ГОСТ 27668.

Определение цвета, запаха, вкуса и хруста — по ГОСТ 27558.

Определение влажности — по ГОСТ 9404.

Определение крупности — по ГОСТ 27560.

Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

Определение жира — по ГОСТ 13979.2, ГОСТ 13496.15.

Определение сырого протеина — по ГОСТ 13496.4*.

Определение сырой клетчатки — по ГОСТ 13496.2.

Определение примесей — по ГОСТ 15113.2.

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

6а. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

---

* На территории Российской Федерации см. ГОСТ Р 51417—99.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 27.07.56**

Изменение № 5 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21.11.97)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2678

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 3898—47**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта
ГОСТ 4403—91	4	ГОСТ 20239—74	6
ГОСТ 9404—88	6	ГОСТ 26791—89	7
ГОСТ 13496.2—91	6	ГОСТ 26927—86	6а
ГОСТ 13496.4—93	6	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	6а
ГОСТ 13496.15—97	6	ГОСТ 27558—87	6
ГОСТ 13979.2—94	6	ГОСТ 27559—87	6
ГОСТ 15113.2—77	6	ГОСТ 27560—87	6
ГОСТ 17109—88	1	ГОСТ 27668—88	5, 6

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в октябре 1980 г., марте 1986 г., июне 1988 г., ноябре 1994 г., апреле 1998 г. (ИУС 12—80, 7—86, 9—88, 2—95, 9—98)**

gost.e-ecolog.ru