ГОСТ 14176—69

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА КУКУРУЗНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА КУКУРУЗНАЯ

Технические условия

ГОСТ 14176—69

Corn flour.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 92 9341

Дата введения 01.01.70

Настоящий стандарт распространяется на кукурузную муку, получаемую при размоле предварительно очищенной кукурузы.

Обязательные требования к качеству кукурузной муки, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в п. 1.4, таблица (показатели: минеральная примесь, металломагнитная примесь, зараженность вредителями хлебных запасов, загрязненность вредителями хлебных запасов), п. 1.5.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Кукурузная мука должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Кукурузную муку вырабатывают тонкого помола, крупного помола и обойную.

1.3. Кукуруза, предназначенная для переработки в муку, должна соответствовать требованиям ГОСТ 13634.

1.4. По показателям качества кукурузная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки		
	тонкого помола	крупного помола	обойной
Цвет	Белый или желтый		
Запах	Свойственный кукурузной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый		
Вкус	Свойственный кукурузной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		
Минеральная примесь	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста		
Влажность, %, не более	15,0	15,0	15,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,9	1,3	—
Жир в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,5	3,0	—
Крупность помола, %:			
остаток на сите из шелковой ткани № 23 по ГОСТ 4403, не более	2	—	—
остаток на сите из проволочной сетки по ТУ 14—4—1374, не более	—	2 сетка № 056	5 сетка № 067

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки		
	тонкого помола	крупного помола	обойной
проход через сито из шелковой ткани № 32 по ГОСТ 4403, не менее	30	—	—
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
размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается		
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		
Загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается		

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

1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в 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. № 3).

2. ПРИЕМКА

2.1. Приемка — по ГОСТ 27668.

2.2. 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. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 27668.

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

3.3. Определение влажности — по ГОСТ 9404.

3.4. Определение зольности — по ГОСТ 27494.

3.5. Определение жира — по ГОСТ 27670.

3.6. Определение крупности — по ГОСТ 27560.

3.7. Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

3.8. Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 27559.

3.9. Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.10. При возникновении разногласий в оценке качества муки по органолептическим показателям (вкус, запах, минеральная примесь) их определяют путем дегустации выпеченного хлеба из этой муки в смеси с пшеничной или ржаной, не вызывающей сомнений по этим показателям, в соотношении 1:2.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка, маркировка**, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

Срок хранения кукурузной муки тонкого и крупного помола — 3 мес со дня выработки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

** На территории Российской Федерации см. ГОСТ Р 51074—2003.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным Комитетом заготовок Совета Министров СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 15.01.69 № 97**

Изменение № 3 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12.04.96)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2016

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
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 ОСТ КЗ СНК 347**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 4403—91	1.4
ГОСТ 9404—88	3.3
ГОСТ 13634—90	1.3
ГОСТ 20239—74	3.7
ГОСТ 26791—89	4.1
ГОСТ 26927—86	3.9
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	3.9
ГОСТ 27494—87	3.4
ГОСТ 27558—87	3.2
ГОСТ 27559—87	3.8
ГОСТ 27560—87	3.6
ГОСТ 27668—88	2.1; 3.1
ГОСТ 27670—88	3.5
ТУ 14—4—1374—86	1.4

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, утвержденными в декабре 1985 г., июне 1988 г., августе 1996 г. (ИУС 4—86, 10—88, 11—96)**

gost.e-ecolog.ru