ГОСТ 12306—66

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА ИЗ МЯГКОЙ СТЕКЛОВИДНОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Группа Н31

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА ИЗ МЯГКОЙ СТЕКЛОВИДНОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

ГОСТ 12306—66

Macaroni soft glassy wheat flour.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 92 9312 2200

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на муку для макаронных изделий, получаемую из мягкой стекловидной пшеницы, общей стекловидностью не менее 60 %.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1а. Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.1. В зависимости от качества муку для макаронных изделий подразделяют на два сорта:

высший (крупка);

первый (полукрупка).

Макаронную муку высшего и первого сортов должны вырабатывать из мягкой стекловидной пшеницы.

Допускается в мягкой пшенице содержание твердой пшеницы не более 10 %.

1.2. Пшеница, идущая в размол после очистки на мельницах, не должна содержать в %:

а) зерен ячменя, ржи и проросшего зерна (в сумме) — более 4,0,

в том числе проросшего зерна — более 2,0;

б) вредной примеси — более 0,05,

в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (отдельно или вместе) — более 0,04;

в) куколя — более 0,1.

Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

1.3. По органолептическим показателям мука для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для сортов	
	высшего	первого
1. Цвет	Белый с желтоватым оттенком	Белый с кремоватым оттенком
2. Запах	Свойственный нормальной муке без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов	
3. Вкус	Свойственный нормальной муке без кислого, горького и других посторонних привкусов	
4. Содержание минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	

1.2, 1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4. По физико-химическим показателям мука для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика для сортов	
	высшего	первого
1. Влажность, %, не более	15,5	15,5
2. Клейковина сырая:		
количество, %, не менее	28	30
качество	Не ниже II группы	
3. Зольность в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	0,55	0,75
4. Крупность помола, %:		
остаток на сите из шелковой ткани № 150/40 или из полиамидной ткани № 14 ПЧ—200, не более	3	—
проход через сито из шелковой ткани № 260/70, или № 27, или из полиамидной ткани № 27 ПА—120, не более	15	—
остаток на сите из шелковой ткани № 190/50 или из полиамидной ткани № 17,5 ПЧ—180, не более	—	3
проход через сито из шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 49 ПА—60, не более	—	50
5. Содержание металломагнитной примеси в 1 кг муки, мг, не более	3,0	3,0
6. Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	
7. Загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается	

Примечания:

1. Номера шелковой ткани для сит установлены по ГОСТ 4403.
2. Величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса отдельных крупинок руды или шлака должна быть не более 0,4 мг.

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

1.5. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.6. 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. № 4, 5).

1а. ПРИЕМКА

1а.1. Приемка — по ГОСТ 27668.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1а.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. № 4).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 27668.

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

2.3. Определение влажности — по ГОСТ 9404.

2.4. Определение количества и качества клейковины — по ГОСТ 27839.

2.5. Определение зольности — по ГОСТ 27494.

2.6. Определение крупности — по ГОСТ 27560.

2.7. Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

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

2.9. Анализ зерна пшеницы для определения содержания сорной и вредной примесей, проросших зерен и зерен ячменя, ржи проводят по ГОСТ 30483, при этом содержание проросших зерен в пшенице устанавливают по анализу зерна до очистки; содержание сорной, вредной примесей, а также зерен ячменя и ржи — по анализу зерна после очистки перед размолом.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2.1 — 2.9. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом заготовок Совета Министров СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 22.10.66

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

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2706

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
Украина	Госстандарт Украины

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 4403—91	1.4; примечание 1	ГОСТ 27494—87	2.5
ГОСТ 9404—88	2.3	ГОСТ 27558—87	2.2
ГОСТ 20239—74	2.7	ГОСТ 27559—87	2.8
ГОСТ 26791—89	3.1	ГОСТ 27560—87	2.6
ГОСТ 26927—86	2.10	ГОСТ 27668—88	1а.1; 2.1
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	2.10	ГОСТ 27839—88	2.4
		ГОСТ 30483—97	2.9

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 01.07.92 № 628

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в сентябре 1983 г., июне 1986 г., июне 1988 г., ноябре 1991 г., апреле 1998 г. (ИУС 1—84, 9—86, 9—88, 3—92, 8—98)

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

gost.e-ecolog.ru