

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.

С. С. С. Р. Комитет заготовок при СНК СССР — Центральное бюро стандартизации	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ 6271 КЗ СНК 195
	МУКА РЖАНАЯ ПЕКЛЕВАННАЯ 10%	

Настоящий стандарт распространяется на муку, полученную путем выделения муки при обойном 95% помоле ржи в количестве до 10% и выпускаемую мельницами под маркой «10% пеклеванная 10%».

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука ржаная пеклеванная 10% должна удовлетворять следующим требованиям:

І. Органолептические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Цвет	Белый
2. Запах	Не затхлый, не плесневелый и без каких-либо иных посторонних запахов
3. Вкус	Слегка сладковатый, без горьковатого или кисловатого привкуса
4. Наличие хруста	При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах

ІІ. Физико-химические показатели

Наименование признаков	Характеристика
1. Зольность	На абсолютно сухое вещество не выше 0,65%
2. Крупность помола	При просеивании остаток (сход) на шелковом сите № 35 не выше 5%
3. Влажность	Не выше 15,5%

Внесена Главмукой	Утвержден 5/Х 1933 г.	Срок введения 1/ХІ 1933 г.
-------------------	--------------------------	-------------------------------

ОСТ 6271
КЗ СНК 195

Мука ржаная пеклеванная 10%

Продолжение

Наименование признаков	Характеристика
4. Вредная примесь	Содержание головни и спорыньи отдельно или вместе не должно быть выше 0,06%
5. Примесь муки из проросшего зерна	Не допускается выше 5%
6. Зараженность амбарными вредителями	Не допускается присутствие амбарных вредителей

Примечания:

1. В зависимости от влажности мука определяется:

- а) Сухой—при влажности до 14% вкл.
- б) Ср. сухости—при влажности св. 14 до 15,5% вкл.
- в) Влажной » » » 15,5 » 17% »
- г) Сырой » » » 17%

2. Номер сита установлен по ОСТ 5268 на ткань для шелковых сит (число ячеек в 1 лог. см равно 35).

3. Контроль содержания:

- а) муки из проросшего зерна может осуществляться по зерну на завальной яме;
- б) вредной примеси может осуществляться по зерну, идущему в перемол после очистки.

Б. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

а) Временно, до установления общесоюзного стандарта, отбор образцов и анализ муки производятся по методам, изложенным в инструкции ГХИ по анализу муки и отрубей (изд. 1931 г.).

б) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности. — Доли до 0,25 включительно отбрасываются, доли свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5, доли свыше 0,75 приравниваются к единице.

2. По крупности помола. — Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

3. По зольности. — Доли до 0,025 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,025 до 0,075 вкл. приравниваются к 0,05, доли свыше 0,075 приравниваются к 0,1.

Мука ржаная пеклеванная 10%

ОСТ 6271
КЗ СНК 195**В. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА**

а) Мука ржаная пеклеванная 10% упаковывается в мешки, которые должны быть крепкими, сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

б) Маркировка муки производится наклейкой на мешках бумажных ярлыков размером 74×52 мм, на которых должно быть четко обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. «10% пеклеванная 10%».
4. Год, месяц, число и смена выбоа.
5. ОСТ КЗ СНК 6271/195.

Примечание. В случае выработки муки из зерна, содержащего более 5% проросших зерен, на ярлыке делается отметка штампом в виде диагональной черты.

Замена

ОСТ 5268 заменен ОСТ 30108—40.

СО Д Е Р Ж А Н И Е

	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 обой- ная 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 пшеничная	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