

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
34142—  
2017

---

# МУКА ТРИТИКАЛЕВАЯ

## Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2019

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» (ФГБНУ «ВНИИЗ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 1 июня 2017 г. № 51)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июня 2017 г. № 597-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34142—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

© Стандартиформ, оформление, 2017, 2019



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	3
4 Технические требования . . . . .	3
5 Требования безопасности . . . . .	5
6 Правила приемки . . . . .	5
7 Методы контроля . . . . .	5
8 Транспортирование и хранение . . . . .	6
Приложение А (справочное) Информация о пищевой ценности . . . . .	7
Библиография . . . . .	8

**Поправка к ГОСТ 34142—2017 Мука тритикалевая. Технические условия**

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 9 2022 г.)



**МУКА ТРИТИКАЛЕВАЯ****Технические условия**

Triticale flour. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на тритикалевую муку, вырабатываемую из зерна тритикале.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к качеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 12.1.004 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.2.003 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.009 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

ГОСТ 12.4.021 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ ISO 3093 Зерно и продукты его переработки. Определение числа падения методом Хагберга-Пертена

ГОСТ 9404 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 13586.3 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ EN 15891 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

ГОСТ 20239 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ ИСО 21569 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570\* Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571\*\* Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов

ГОСТ 26361 Мука. Метод определения белизны

ГОСТ 26791 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27186 Зерно заготовленное и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 27494 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 27558 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

ГОСТ 27839 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

ГОСТ 28001 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31646 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина В<sub>1</sub> и общего содержания афлатоксинов В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> и G<sub>2</sub> в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32587 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32689.2 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

---

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53244—2008 (ИСО 21570:2005) «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот».

\*\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 21571—2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот».

ГОСТ 33538 Защита растений. Методы выявления и учета поврежденных зерен злаковых культур клопами-черепашками

ГОСТ 34023 Тритикале. Технические условия

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186, [1], [2].

### 4 Технические требования

4.1 Тритикалевая мука должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с технологическим регламентом (инструкцией) на производство муки, действующим на предприятии с соблюдением требований, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Тритикалевую муку в зависимости от показателей белизны или зольности, количества и качества клейковины, числа падения, а также крупности помола подразделяют на сорта: Т-60, Т-70, Т-80, Т-120, Т-220.

4.3 По органолептическим показателям тритикалевая мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение для сортов тритикалевой муки				
	Т-60	Т-70	Т-80	Т-120	Т-220
Вкус	Свойственный тритикалевой муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				
Запах	Свойственный тритикалевой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
Цвет	Белый	Белый или белый с кремоватым оттенком	Белый или белый с кремоватым оттенком	Серовато-белый или серовато-кремовый с вкраплениями частиц оболочек	Серый с частичками оболочек
Наличие минеральной примеси	При разжевывании не должно ощущаться хруста				

4.4 По физико-химическим показателям тритикалевая мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.



Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение для сортов тритикалевой муки				
	T-60	T-70	T-80	T-120	T-220
Влажность, %, не более	15,0				
Зольность, %, не более	0,60	0,70	0,80	1,20	2,20
Белизна, усл. ед. РЗ-БПЛ, не менее	54	48	36	15	Не определяется
Число падения, с, не менее	185	185	160	140	100
Количество клейковины, %, не менее	22	22	20	16	Не ограничивается
Качество клейковины, условных единиц прибора ИДК	50—90				Не ограничивается
Крупность помола, %: остаток на сите (из полиамидной ткани), не более: № 41/43 ПА № 33/36 ПА № 16 ПА № 10,3 ПЧ 270 проход через сито (из полиамидной ткани): № 45/50 ПА № 41/43 ПА	2	5	—	—	—
	—	—	2	—	—
	—	—	—	2	—
	—	—	—	—	2
	95	90	80	—	—
	—	—	—	65	35
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0				
Примечание — Показатель «белизна» муки действует взамен показателя «зольность» на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361.					

4.5 Влажность тритикалевой муки, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, а также для длительного хранения, — не более 14,5 %.

4.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, вредных примесей, генно-модифицированных организмов (далее — ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) в тритикалевой муке не должно превышать допустимые уровни, установленные [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### 4.7 Требования к сырью

4.7.1 Тритикалевая мука должна вырабатываться из зерна тритикале не ниже первого и второго классов по ГОСТ 34023, которое соответствует требованиям [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.7.2 В зерне тритикале, направляемом в размол после очистки от посторонних примесей, не должно быть более:

- зерен пшеницы — 4,0 %;
- зерновой примеси — 5,0 %, в том числе проросших зерен — 3,0 %;
- сорной примеси (всего) — 0,4 %, в том числе куколя — 0,1 %;
- вредной примеси (всего) — 0,05 %, в том числе:
  - горчака ползучего и вязеля разноцветного (в совокупности) — 0,04 %,
  - семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой — не допускается;
- минеральная примесь — не допускается;

- фузариозных зерен — 0,3 %.

Примечание — Содержание проросших зерен устанавливают по результатам анализа зерна до очистки.

4.7.3 Каждая партия зерна тритикале, поступающая для производства тритикалевой муки, должна сопровождаться товаросопроводительными документами в соответствии с [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### 4.8 Маркировка

Маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ 26791 и [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Тритикалевую муку, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

#### 4.9 Упаковка

4.9.1 Упаковка — по ГОСТ 26791 и [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.9.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.9.3 Тритикалевую муку, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

### 5 Требования безопасности

5.1 Во время приемки, при транспортировании и хранении тритикалевой муки необходимо соблюдать требования по технике безопасности и производственной санитарии.

5.2 Склады для размещения тритикалевой муки должны быть оснащены вентиляционными системами по ГОСТ 12.4.021, соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.1.004, иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.

5.3 Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.

5.4 Содержание пыли в воздухе рабочей зоны не должно превышать допустимых значений по ГОСТ 12.1.005.

### 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки тритикалевой муки — по ГОСТ 27668.

6.2 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженности и загрязненности тритикалевой муки вредителями хлебных запасов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в соответствии с требованиями законодательства государства, принявшего стандарт.

### 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб зерна тритикале перед помолом — по ГОСТ 13586.3.

7.2 Отбор проб тритикалевой муки — по ГОСТ 27668.

7.3 Определение цвета, вкуса, запаха и минеральной примеси — по ГОСТ 27558.

7.4 Определение влажности — по ГОСТ 9404.

7.5 Определение зольности — по ГОСТ 27494.

7.6 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

7.7 Определение количества и качества клейковины в муке — по ГОСТ 27839.

7.8 Определение числа падения в муке — по ГОСТ ISO 3093.

7.9 Определение белизны муки — по ГОСТ 26361.

7.10 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.11 Определение содержания примесей — по ГОСТ 33538.

7.12 Определение содержания фузариозных зерен — по ГОСТ 31646 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

7.14 Определение токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

7.15 Определение микотоксинов:

- афлатоксина В<sub>1</sub> — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748;
- дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891;
- зеараленона (Ф-2) — по ГОСТ 28001;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001;
- охратоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587.

7.16 Определение пестицидов — по ГОСТ 32689.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.18 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.19 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

7.20 Определение ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

8.2 Транспортирование и хранение тритикалевой муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Тритикалевую муку перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

8.4 При перевозке тритикалевой муки транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

8.5 Тритикалевую муку хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 75 % и температурой не выше 25 °С в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.6 Помещения для хранения тритикалевой муки должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение тритикалевой муки вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

8.7 Сроки годности тритикалевой муки устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

**Приложение А  
(справочное)****Информация о пищевой ценности**

А.1 Средние значения пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Мука сортов				
	Т-60	Т-70	Т-80	Т-120	Т-220
Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	790/3290	780/3280	770/3230	760/3170	540/2250
Белки, г	10,1	12,2	16,8	17,7	24,9
Жиры, г	1,0	1,1	1,3	1,6	2,9
Углеводы, г	82,3	81,1	77,7	75,6	47,3

### Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции  
ТР ТС 021/2011
- [2] Технический регламент Таможенного союза О безопасности зерна  
ТР ТС 015/2011
- [3] Технический регламент Таможенного союза Пищевая продукция в части ее маркировки  
ТР ТС 022/2011
- [4] Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки  
ТР ТС 005/2011

---

УДК 664.761.633.19:006.354

МКС 67.060

Ключевые слова: мука тритикалевая, сорта Т-60, Т-70, Т-80, Т-120, Т-220

---

Редактор *Е.И. Мосур*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Е.Д. Дульнева*  
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 25.11.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

**Поправка к ГОСТ 34142—2017 Мука тритикалевая. Технические условия**

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 9 2022 г.)