

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.*

<b>С. С. С. Р</b> Комитет заготовок — Центральное бюро стандартизации	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> — 347 <b>КЗ СНК</b>
	<b>МУКА КУКУРУЗНАЯ</b> <b>ОДНОСОРТНАЯ</b>	Взамен ОСТ 5206

Настоящий стандарт распространяется на муку, полученную размолом белой или желтой кукурузы, прошедшей предварительную очистку, отделение оболочек и зародыша и выпускаемую под марками: «кукурузная односортовая продовольственная», «кукурузная односортовая текстильная» и «кукурузная односортовая крупного помола».

#### А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Мука кукурузная односортовая должна отвечать следующим требованиям:

##### 1. Органолептические показатели

Наименование признаков	Характеристика				
	Односортовая продовольственная	Односортовая текстильная	Односортовая крупного помола		
1. Цвет	Белый или желтый	Белый	Белый или желтый		
2. Запах	Не затхлый, без запаха плесени и без каких-либо посторонних запахов				
3. Вкус	Слегка сладковатый, не должно быть горького или кислого привкуса			То же, что и для продовольственной	То же, что и для продовольственной
4. Наличие хруста	При разжевывании не должно ощущаться хруста				

**Примечание.** При отнесении кукурузной муки к нестандартной ввиду наличия постороннего вкуса или запаха обязательно указывается, какой именно вкус или запах послужил причиной браковки.

Внесен Главмукой

Утвержден 3/V 1937 г.

Срок введения  
1/VII 1937 г.

## II. Физико-химические показатели

Наименование признаков	Характеристика		
	Односортовая продовольственная	Односортовая текстильная	Односортовая крупного помола
1. Влажность	Не выше 15%	Не выше 15%	Не выше 15%
2. Зольность (на абсолютно сухое вещество)	Не более 0,90%	Не более 0,85%	Не более 1,50%
3. Крупность помола	Остаток на шелковом сите № 32 не более 5%. Проход сита № 38 (шелкового) не менее 75%	Остаток на шелковом сите № 38 не более 2%	Остаток на проволочном сите № 32 не более 2%
4. Содержание жира (на абсолютно сухое вещество)	Не более 2%	Не более 1,5%	Не более 2%
5. Зараженность грибными болезнями	Содержание зерен кукурузы, больных фузариозом, белыми и другими грибными болезнями не выше 3%.	То же, что и для продовольственной	То же, что и для продовольственной
6. Зараженность амбарными вредителями	Не допускается	Не допускается	Не допускается

## Примечания:

1. Номера шелковых сит установлены по ОСТ 5268, проволочных — по СТ Главметиза 23/1683.

2. Контроль содержания в муке больных зерен осуществляется на очищенном зерну на первом дравье.

## Б. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

а) Отбор образцов и анализ муки производятся по методам, изложенным в ОСТ 6292,

б) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности. — Доли до 0,05 включительно отбрасываются; доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

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

3. По зольности. — Доли до 0,005 включительно отбрасываются, доли свыше 0,005 приравниваются к 0,01.

#### Е. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

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

б) Маркировка муки производится наклейкой на мешки бумажных ярлыков размеров 72×50 мм, на которых должно быть четко обозначено:

1. Наименование объединения и треста.
2. Номер и местонахождение предприятия.
3. Наименование вида муки.
4. Год, месяц, число и смена сбора.
5. ОСТ КЗ СНК 347.

в) Вся выпускаемая мука должна сопровождаться качественными сертификатами (удостоверениями), выдаваемыми на каждый вагон муки, отгружаемый по железной дороге, или на каждую партию муки, отгружаемую в один адрес водным или гужевым транспортом, с указанием всех показателей по признакам, принятым настоящим стандартом.

#### Изменение

#### Раздел А «Технические условия»

Подраздел II «Физико-химические показатели»

Позиция 4 — норма содержания жира установлена:  
не более 3,5—4%.

(Пост. НКЗага СССР № 300 29/III—40 г. и пост. Экономсовета при СНК СССР № 1845 23/XI—40 г.)

#### Замена

ОСТ 5268 заменен ОСТ 30108—40.

## СО Д Е Р Ж А Н И И В

	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