

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

# **САХАР И КРАХМАЛ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

<b>СССР</b>  <b>Народный</b> <b>комиссариат</b> <b>пищевой</b> <b>промышленности</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> <b>НКПП 526</b>
	<b>КРАХМАЛ МАИСОВЫЙ</b>	<b>Взамен</b> <b>ОСТ 8660</b>
		<b>НКПП — 258</b>
		<b>Пищевая промышленность</b> <b>Н42</b>

Настоящий стандарт распространяется на крахмал маисовый (кукурузный), состоящий из крахмальных зерен и полученный путем механической и химической обработки кукурузного зерна.

### А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от органолептических и физико-химических показателей различают три сорта маисового крахмала:

Сорт под маркой А—наименование	высший сорт
» » » Б »	1-й сорт
» » » В »	2-й »

### Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Органолептические и физико-химические показатели	Высший сорт	1-й сорт	2-й сорт
а) Цвет . . . . .	Белый	Белый	Белый с сероватым оттенком
б) Влажность не более . . . . .	13%	13%	13%
в) Зольность общая на сухое вещество не более . . . . .	0,2%	0,3%	0,5%
г) Кислотность в $см^3$ 0,1 н NaOH на сухое вещество не более . . . . .	20	25	30
д) Количество крапины на $1 см^2$ поверхности крахмала не более . . . . .	3	5	10
е) Содержание свободных минеральных кислот и свободного хлора	О т с у т с т в и е		
ж) Содержание сернистой кислоты на 1 кг воздушно-сухого крахмала не более . . . . .	100 мг	100 мг	100 мг
з) Примесей других видов крахмала . . . . .	О т с у т с т в и е		

**Примечания:**

1. Крахмал, предназначенный для пищевых целей, не должен давать при разжевывании хруста.
2. В крахмалах всех сортов в тех случаях, когда последние предназначены для пищевых целей, не допускается посторонний, несвойственный крахмалу запах.

Внесен Росглавпатоккой

Утвержден 4/X 1939 г.

Срок введения  
15/X 1939 г.

3. Крахмал, предназначенный для загусток в текстильном производстве, не должен содержать более 0,005% песка (на сухое вещество), железа допускаются следы.

4. При исследовании навески (в 20 г) крахмала, предназначенного для пищевых целей, согласно методам, принятым органами санитарного надзора, цинк, свинец, медь, олово, мышьяк и сурьма не должны быть обнаружены.

## В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

### 1. Упаковка

а) Крахмал маисовый упаковывается в мешки весом нетто от 60 до 85 кг.

б) Крахмал маисовый упаковывается в новые льняные и джутовые мешки или в мешки, бывшие в употреблении, но обязательно целые, чистые и сухие.

в) Мешки должны быть зашиты, завязка мешков не допускается.

г) Крахмал маисовый может быть также расфасован в мелкую бумажную тару (пачки) чистым весом от 100 до 1000 г.

Пачки укладываются в деревянные и чистые ящики весом до 30 кг.

д) Отклонения в весе допускаются:

для пачек	весом 250 г . . . . .	$\pm 1\%$
»	» » выше 250 г . . . . .	$\pm 0,5\%$
»	мешков . . . . .	$\pm 50\text{ г}$

### 2. Маркировка

а) Крахмал маисовый должен иметь на мешочной и ящичной таре этикетку следующего содержания:

- 1) наименование наркомата, главка и завода;
- 2) местонахождение завода;
- 3) вид и сорт крахмала;
- 4) вес нетто;
- 5) дата выработки;
- 6) бригада № . . . . .;
- 7) тара . . . . . категории;
- 8) число пачек (на ящиках).

б) На каждой пачке маисового крахмала должно быть напечатано:

- 1) наименование наркомата, главка и завода;
- 2) вид и сорт крахмала;
- 3) чистый вес крахмала.

Пачка клеивается маркой расфасовочного предприятия.

#### Г. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Правила приемки и методы испытания производятся по ОСТ НКПП 8662/260.

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ГОСТ 23—40	Правила приемки и методы испытаний сахара-песка и сахара-рафинада . . . . .	3
ГОСТ 21—40	Сахар-песок . . . . .	14
ГОСТ 22—40	Сахар-рафинад . . . . .	18
ГОСТ 2150—43	Сахария пищевая . . . . .	23
ОСТ НКПП 8662/260	Крахмал. Правила приемки и методы испытания . . . . .	30
ОСТ НКПП 8661/259	Крахмал картофельный. Технические условия . . . . .	37
ОСТ НКПП 526	Крахмал маисовый . . . . .	40

---