

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>СССР</b> — <b>Всесоюзный</b> <b>Комитет Стандартов</b> при <b>Совнаркомe СССР</b>	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ</b> <b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ 276—41</b>
	<b>КРУПА ПШЕНИЧНАЯ</b> <b>«ПОЛТАВСКАЯ» и «АРТЕК»</b>	Сельское хозяйство С13
<b>I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ</b>		
<p>1. Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую в результате переработки пшеницы твердой и выпускаемую под наименованием крупа пшеничная «Полтавская» и «Артек». Крупа предназначается для пищевых целей.</p>		
<b>II. КЛАССИФИКАЦИЯ</b>		
<p>2. В зависимости от размера крупинок крупа пшеничная «Полтавская» делится по номерам:</p> <p>а) крупная — № 1,          б) средняя — №№ 2 и 3,          в) мелкая — № 4.</p> <p>3. Крупа пшеничная «Артек» мелкая номеров не имеет.</p>		
<b>III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b>		
<p>4. Крупа «Полтавская»:</p> <p>а) Крупа № 1 представляет собой целые ядра зерен пшеницы, получаемые в результате освобождения зерен от зародышей и частично от плодовых и семенных оболочек. Крупа должна иметь удлиненную форму с закругленными концами и быть зашлифована.</p> <p>б) Крупа №№ 2, 3 и 4 представляет собой дробленые ядра зерен пшеницы, полностью освобожденные от зародышей и частично от плодовых и семенных оболочек. Крупа должна быть округлой формы и зашлифована.</p> <p>5. Крупа «Артек» представляет собой мелкодробленые ядра пшеницы, освобожденные полностью от зародышей и частично от плодовых и семенных оболочек. Крупа должна быть округлой формы и зашлифована.</p> <p>6. Крупа «Полтавская» всех номеров и крупа «Артек» по форме и обработке крупинок должны соответствовать эталонам, утвержденным Всесоюзным Комитетом Стандартов. Соответствие крупы эталонам устанавливается на крупозаводах при приемке-сдаче продукции.</p>		
Внесен Народным комиссариатом заготовок СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 28/II 1941 г.	Срок введения I/IV 1941 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

7. Крупа «Полтавская» всех номеров и крупа «Артек» характеризуются размером крупинок, определяемым путем просеивания навески через установленные для каждого номера крупы сита. Выравненность крупы по размерам определяется весом крупы, прошедшей через верхнее сито и оставшейся на нижнем сите. Этот вес выражают в процентах к весу навески крупы, взятой для определения.

Вид и номер крупы	Диаметр отверстий сит в мм		Выравненность в % не менее
	верхнего	нижнего	
Крупа «Полтавская» № 1 . . .	3,20	2,70	80
Крупа «Полтавская» № 2 . . .	2,70	2,20	80
Крупа «Полтавская» № 3 . . .	2,20	1,70	80
Крупа «Полтавская» № 4 . . .	1,70	1,40	80
Крупа «Артек» . . . . .	1,40	36 (прово- лочное)	80

8. Крупы пшеничные «Полтавская» и «Артек» должны удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика и нормы
1. Цвет	Желтый
2. Вкус	Не кислый, не горький, без посторонних привкусов
3. Запах	Не затхлый, без запаха плесени или иных посторонних запахов
4. Влажность в %	Не более 14
5. Количество доброкачественного ядра в %	Не менее 99
6. Количество минеральных примесей в %	Не более 0,1
7. Количество вредных примесей в %	Куколя не более 0,1 Прочих вредных примесей в сумме не более 0,05, в том числе горчачка и вязеля не более 0,02

Крупа пшеничная «Полтавская» и «Артек»

ГОСТ 276—41

Продолжение

Показатели	Характеристика и нормы
8. Количество испорченных ядер в %	Не более 0,2
9. Содержание металлопримесей	Не более 3 мг на 1 кг, причем величина отдельных частиц их в наибольшем линейном измерении не должна быть более 0,3 мм
10. Зараженность амбарными вредителями	Не допускается

## 9. Примеси, учитываемые в крупе:

Наименование примесей	Состав примесей
1. Сорная примесь	Минеральная примесь (земля, песок, наждак) Органическая примесь (соломистые частицы, пленки и т. п.) Семена сорных растений Зерна культурных растений Обработанные зерна ржи и ячменя сверх 3%* Вредная примесь (куколь, мышатник, горчак, вязель, спорынья, головня)
2. Испорченные ядра	Загнившие, заплесневевшие, испорченные вследствие самосогревания, обуглившиеся— все с полностью измененным ядром
3. Мучель	Весь проход через проволочное сито № 36

\* Обработанные зерна ржи и ячменя в количестве до 3% включительно относятся к доброкачественному ядру.

10. На каждую отпускаемую крупозаводом партию крупы Государственной хлебной инспекцией выдается сертификат или крупозаводом удостоверение о качестве.

## IV. ПРАВИЛА ОТБОРА ОБРАЗЦОВ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Отбор образцов и анализ крупы «Полтавская» и «Артек» производят методами, изложенными в ГОСТ 275—41.

#### V. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

12. Крупу «Полтавскую» и «Артек» упаковывают в мешки, которые должны быть плотными, крепкими, чистыми, без посторонних запахов, не зараженными амбарными вредителями, а также в бумажные коробки, изготовленные по образцам, установленным и утвержденным Наркомзагом.

13. На каждый мешок изклеивают бумажный ярлык размером  $50 \times 72$  мм, на котором типографским способом, так же как и на коробке, должно быть обозначено:

- а) наименование главка и треста,
- б) местонахождение и номер крупозавода,
- в) наименование крупы,
- г) вид крупы и номер,
- д) дата выработки (год, месяц, число),
- е) номер бригады,
- ж) «ГОСТ 276—41».

#### VI. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

14. Склад для хранения крупы должен быть сухим, изолированным от проникновения сырости, незараженным амбарными вредителями, без постороннего запаха.

15. Мешки с крупой складывают в штабели повагонно.

Укладка в штабели разорванных и загрязненных мешков не допускается.

16. Транспортирование крупы производят в вагонах и баржах с исправными крышами, стенами и полами (или палубами).

Не допускается перевозка крупы в вагонах и баржах: загрязненных или с посторонним запахом, могущим передаться крупе; не продезинсекционированных, зараженных вредителями.

---

## 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