**ГОСТ 14176-69**

ГОСТ 14176-69  
  
Группа Н31

       
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
  
  
МУКА КУКУРУЗНАЯ   
  
Технические условия  
  
Corn flour. Specifications

МКС 67.060  
ОКП 92 9341

Дата введения 1970-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным Комитетом заготовок Совета Министров СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 15.01.69 N 97  
  
Изменение N 3 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 9 от 12.04.96)  
  
Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС N 2016   
  
За принятие проголосовали:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Армения | Армгосстандарт |
| Республика Белоруссия | Госстандарт Белоруссии |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизская Республика | Киргизстандарт |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикгосстандарт |
| Туркменистан | Главная государственная инспекция Туркменистана |
| Украина | Госстандарт Украины |

3. ВЗАМЕН ОСТ КЗ СНК 347

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
| [ГОСТ 4403-91](http://docs.cntd.ru/document/1200020461) | 1.4 |
| [ГОСТ 9404-88](http://docs.cntd.ru/document/1200022334) | 3.3 |
| [ГОСТ 13634-90](http://docs.cntd.ru/document/1200023689) | 1.3 |
| [ГОСТ 20239-74](http://docs.cntd.ru/document/1200022355) | 3.7 |
| [ГОСТ 26791-89](http://docs.cntd.ru/document/1200022368) | 4.1 |
| [ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) | 3.9 |
| [ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 3.9 |
| [ГОСТ 27494-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022381) | 3.4 |
| [ГОСТ 27558-87](http://docs.cntd.ru/document/1200006148) | 3.2 |
| [ГОСТ 27559-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022383) | 3.8 |
| [ГОСТ 27560-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022386) | 3.6 |
| [ГОСТ 27668-88](http://docs.cntd.ru/document/1200022387) | 2.1; 3,1 |
| [ГОСТ 27670-88](http://docs.cntd.ru/document/1200022389) | 3.5 |
| ТУ 14-4-1374-86 | 1.4 |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 3-93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями N 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1985 г., июне 1988 г., августе 1996 г. (ИУС 4-86, 10-88, 11-96)  
  
  
Настоящий стандарт распространяется на кукурузную муку, получаемую при размоле предварительно очищенной кукурузы.  
  
Обязательные требования к качеству кукурузной муки, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в п.1.4, таблица (показатели: минеральная примесь, металломагнитная примесь, зараженность вредителями хлебных запасов, загрязненность вредителями хлебных запасов), п.1.5.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Кукурузная мука должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Кукурузную муку вырабатывают тонкого помола, крупного помола и обойную.

1.3. Кукуруза, предназначенная для переработки в муку, должна соответствовать требованиям[ГОСТ 13634](http://docs.cntd.ru/document/1200023689).

1.4. По показателям качества кукурузная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и норма для муки | | |
|  | тонкого помола | крупного помола | обойной |
| Цвет | Белый или желтый | | |
| Запах | Свойственный кукурузной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | | |
| Вкус | Свойственный кукурузной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький | | |
| Минеральная примесь | При разжевывании муки не должно ощущаться хруста | | |
| Влажность, %, не более | 15,0 | 15,0 | 15,0 |
| Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более | 0,9 | 1,3 | - |
| Жир в пересчете на сухое вещество, %, не более | 2,5 | 3,0 | - |
| Крупность помола, %: |  |  |  |
| остаток на сите из шелковой ткани N 23 по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461), не более | 2 | - | - |
| остаток на сите из проволочной сетки по ТУ 14-4-1374\*, не более | - | 2 сетка N 056 | 5 сетка N 067 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \* ТУ, упомянутые здесь, не приводятся. За дополнительной информацией обратитесь по [ссылке](http://docs.cntd.ru/document/747415655). - Примечание изготовителя базы данных. | | | |
| проход через сито из шелковой ткани N 32 по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461), не менее | 30 | - | - |
| Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: |  |  |  |
| размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более | 3 | 3 | 3 |
| размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений | Не допускается | | |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускается | | |
| Загрязненность вредителями хлебных запасов | Не допускается | | |

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 3).

1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР от 01.08.89 N 5061-89\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).  
  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

2. ПРИЕМКА

2.1. Приемка - по [ГОСТ 27668](http://docs.cntd.ru/document/1200022387).

2.2. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб - по [ГОСТ 27668](http://docs.cntd.ru/document/1200022387).

3.2. Определение цвета, запаха, вкуса и хруста - по [ГОСТ 27558](http://docs.cntd.ru/document/1200006148).

3.3. Определение влажности - по [ГОСТ 9404](http://docs.cntd.ru/document/1200022334).

3.4. Определение зольности - по [ГОСТ 27494](http://docs.cntd.ru/document/1200022381).

3.5. Определение жира - по [ГОСТ 27670](http://docs.cntd.ru/document/1200022389).

3.6. Определение крупности - по [ГОСТ 27560](http://docs.cntd.ru/document/1200022386).

3.7. Определение металломагнитной примеси - по [ГОСТ 20239](http://docs.cntd.ru/document/1200022355).

3.8. Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов - по [ГОСТ 27559](http://docs.cntd.ru/document/1200022383).

3.9. Определение содержания токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](http://docs.cntd.ru/document/1200021114), [ГОСТ 26930](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934](http://docs.cntd.ru/document/1200021133), микотоксинов и пестицидов - по методам, утвержденным Минздравом СССР.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

3.10. При возникновении разногласий в оценке качества муки по органолептическим показателям (вкус, запах, минеральная примесь) их определяют путем дегустации выпеченного хлеба из этой муки в смеси с пшеничной или ржаной, не вызывающей сомнений по этим показателям, в соотношении 1:2.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка, маркировка\*, транспортирование и хранение - по [ГОСТ 26791](http://docs.cntd.ru/document/1200022368).  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
\* На территории Российской Федерации см. [ГОСТ Р 51074-2003](http://docs.cntd.ru/document/1200035978).  
  
  
Срок хранения кукурузной муки тонкого и крупного помола - 3 мес со дня выработки.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).