**ГОСТ 12183-66. Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия (с Изменениями N 1-5)**

ГОСТ 12183-66  
  
Группа Н31

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
  
  
МУКА РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ И ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ ОБОЙНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ  
  
Технические условия  
  
Rye-wheat and wheat-rye whole meal for baking industry. Specifications

МКС 67.060  
ОКП 92 9330

Дата введения 1967-07-01

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 06.08.66 N 905  
  
Изменение N 5 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 12 от 21.11.97)  
  
Зарегистрировано Техническим секретариатом N 2705   
  
За принятие проголосовали:

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

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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) | 2.3 |
| [ГОСТ 20239-74](http://docs.cntd.ru/document/1200022355) | 2.6 |
| [ГОСТ 26791-89](http://docs.cntd.ru/document/1200022368) | 3 |
| [ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) | 2.9 |
| [ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 2.9 |
| [ГОСТ 27494-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022381) | 2.4 |
| [ГОСТ 27558-87](http://docs.cntd.ru/document/1200006148) | 2.2 |
| [ГОСТ 27559-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022383) | 2.7 |
| [ГОСТ 27560-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022386) | 2.5 |
| [ГОСТ 27668-88](http://docs.cntd.ru/document/1200022387) | 1a.1, 2.1 |
| [ГОСТ 30483-97](http://docs.cntd.ru/document/1200024413) | 2.8 |

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, 4, 5, утвержденными в марте 1983 г., июне 1987 г., июне 1988 г., августе 1995 г., апреле 1998 г. (ИУС 7-83, 9-87, 9-88, 10-95, 11-98)

Настоящий стандарт распространяется на ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку, получаемую в результате размола смеси зерна в следующих соотношениях: ржи 60%, пшеницы 40% - для ржано-пшеничного помола; пшеницы 70%, ржи 30% - для пшенично-ржаного помола (допускаемое отклонение не более ±5%).  
  
Обязательные требования к ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муке, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.1.3 (содержание минеральной примеси), 1.4 (содержание металломагнитной примеси, зараженность и загрязненность вредителями) и 1.6.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1a. Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 1).

1.1. Пшеница и рожь, предназначенные для выработки муки, должны соответствовать требованиям стандартов на пшеницу и рожь, поставляемые для переработки на мукомольные предприятия.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4).

1.2. Смесь ржи и пшеницы, идущая в размол после очистки на мельницах, не должна содержать в процентах:

а) проросших зерен, зерен ячменя (в сумме) - более 4,0,   
  
в том числе проросших зерен - более 3,0;

б) вредной примеси - более 0,05,  
  
в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (отдельного или вместе) - более 0,04;

в) куколя - более 0,10.  
  
Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.   
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.3. По органолептическим показателям мука должна соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| 1. Цвет | Серовато-белый с заметными частицами оболочек зерна |
| 2. Запах | Свойственный нормальной муке, без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов |
| 3. Вкус | Свойственный нормальной муке, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов |
| 4. Содержание минеральной примеси | При разжевывании муки не должно ощущаться хруста на зубах |

Примечание. В спорных случаях качество муки по органолептическим показателям устанавливается путем дегустации выпеченного из нее хлеба.

1.2, 1.3. (Измененная редакция, Изм. N 1).

1.4. По физико-химическим показателям мука должна соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Норма |
| 1. Влажность в %, не более | 15,0 |
| 2. Зольность в пересчете на абсолютно сухое вещество, % | Не более 2%, но не менее чем на 0,07% ниже зольности чистого зерна, поступающего в зерноочистительное отделение мельницы |
| 3. Крупность, %*:* |  |
| остаток на сите N 067 из проволочной сетки, по НД [1], не более | 2,0 |
| проход через сито N 38 из шелковой ткани или полиамидной ткани N 41/43 ПА по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461), не менее | 40 |
| 4. Содержание металломагнитной примеси на 1 кг муки, мг, не более | 3,0 |
| 5. Зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускается |
| 6. Загрязненность вредителями хлебных запасов | Не допускается |

Примечания:

1. Влажность муки, вырабатываемой для длительного хранения, а также для отгрузки в районы Арктики, Крайнего Севера и в труднодоступные районы, регламентируется особыми требованиями поставщика и потребителя.

2. Величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса отдельных крупинок руды или шлака не должна быть больше 0,4 мг.  
  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4, 5).

1.5. (Исключен, Изм. N 1).

1.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муке не должно превышать 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 4).

1a. ПРИЕМКА

1a.1. Приемка - по [ГОСТ 27668](http://docs.cntd.ru/document/1200022387).  
  
(Измененная редакция, N 3).

1а.2. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 4).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

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

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

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

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

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

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

2.8. Анализ зерна для определения содержания сорной и вредной примесей, проросших зерен и зерен ячменя проводят по [ГОСТ 30483](http://docs.cntd.ru/document/1200024413), при этом содержание проросших зерен - до очистки; содержание сорной, вредной примесей, а также ячменя - по анализу зерна после очистки перед размолом.

2.1-2.8. (Измененная редакция, Изм. N 3).

2.9. Содержание токсичных элементов определяют 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 методикам, утвержденным Минздравом СССР.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Приложение А (справочное). БИБЛИОГРАФИЯ

Приложение А   
справочное

[1] ТУ 14-4-1374-86\* Сетки тканые для мукомольной промышленности.   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* ТУ, упомянутые здесь, не приводятся. За дополнительной информацией обратитесь по[ссылке](http://docs.cntd.ru/document/747415655). - Примечание изготовителя базы данных.  
  
  
Приложение А. (Введено дополнительно, Изм. N 5)