**ГОСТ 31463-2012**

ГОСТ 31463-2012  
  
Группа Н31

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Macaroni durum wheat flour. Specifications

МКС 67.060

Дата введения 2013-07-01

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0-92](http://docs.cntd.ru/document/1200006531) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-2009](http://docs.cntd.ru/document/1200076496) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены"  
  
**Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки" Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ "ВНИИЗ" Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол 23-24 мая 2012 г. N 41)  
  
За принятие проголосовали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Краткое наименование страны по [МК (ИСО 3166) 004-97](http://docs.cntd.ru/document/842501075) | Код страны  по [МК (ИСО 3166) 004-97](http://docs.cntd.ru/document/842501075) | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
| Азербайджан | AZ | Азгосстандарт |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Российская Федерация | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 сентября 2012 г. N 463-ст](http://docs.cntd.ru/document/902378336) межгосударственный стандарт ГОСТ 31463-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения [ГОСТ Р 52668-2006](http://docs.cntd.ru/document/1200050794) с Поправкой (ИУС 8-2008)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ  
  
  
*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в ежемесячно издаваемом указателе "Национальные стандарты"*  
  
*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты"*

     1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку, вырабатываемую из зерна твердой пшеницы (дурум) в соответствии с [ГОСТ 9353](http://docs.cntd.ru/document/1200023688)\* и предназначенную для производства макаронных изделий.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 52554-2006](http://docs.cntd.ru/document/1200045440), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

Требования, обеспечивающие безопасность муки из твердой пшеницы для макаронных изделий, изложены в 4.4 и разделе 5, к качеству - в 4.1-4.3.3, к маркировке - в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:  
  
[ГОСТ 8.579-2002](http://docs.cntd.ru/document/1200036324) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте  
  
ГОСТ 875-92\* Изделия макаронные. Общие технические условия  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 51865-2010](http://docs.cntd.ru/document/1200082844), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 4403-91](http://docs.cntd.ru/document/1200020461) Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия  
  
[ГОСТ 9353-90](http://docs.cntd.ru/document/1200023688)\* Пшеница. Требования при заготовках и поставках  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 52554-2006](http://docs.cntd.ru/document/1200045440), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.   
  
[ГОСТ 9404-88](http://docs.cntd.ru/document/1200022334) Мука и отруби. Метод определения влажности  
  
[ГОСТ 10846-91](http://docs.cntd.ru/document/1200023864) Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка  
  
[ГОСТ 14192-96](http://docs.cntd.ru/document/1200006710) Маркировка грузов  
  
[ГОСТ 15846-2002](http://docs.cntd.ru/document/1200031617) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение  
  
[ГОСТ 20239-74](http://docs.cntd.ru/document/1200022355) Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси  
  
[ГОСТ 26791-89](http://docs.cntd.ru/document/1200022368) Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение  
  
[ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути  
  
[ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка  
  
[ГОСТ 26932-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021129) Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца  
  
[ГОСТ 26933-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021131) Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия  
  
[ГОСТ 27493-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022380) Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке  
  
[ГОСТ 27494-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022381) Мука и отруби. Метод определения зольности  
  
[ГОСТ 27558-87](http://docs.cntd.ru/document/1200006148) Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста  
  
[ГОСТ 27559-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022383) Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов  
  
[ГОСТ 27560-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022386) Мука и отруби. Метод определения крупности  
  
[ГОСТ 27668-88](http://docs.cntd.ru/document/1200022387) Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб  
  
[ГОСТ 27839-88](http://docs.cntd.ru/document/1200022391) Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

[ГОСТ 31700-2012](http://docs.cntd.ru/document/1200096581) Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира  
  
Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю "Национальные стандарты", составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Муку из твердой пшеницы для выработки макаронных изделий в зависимости от качества подразделяют на сорта:  
  
- высший (крупка);  
  
- первый (полукрупка);  
  
- второй.

4 Технические требования

4.1 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям настоящего стандарта.

4.2 По органолептическим показателям мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.  
  
  
Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и норма сортов муки | | |
|  | Высший (крупка) | Первый (полукрупка) | Второй |
| Цвет | Светло-кремовый с желтым оттенком | Светло-кремовый | Кремовый с желтоватым оттенком |
| Запах | Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | | |
| Вкус | Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних привкусов, не кислый, не горький | | |
| Наличие минеральной примеси\* | При разжевывании муки не должно ощущаться хруста | | |
| Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более | 3,0 | | |
| Зараженность вредителями | Не допускается | | |
| Загрязненность вредителями | Не допускается | | |
| \* При возникновении разногласий при определении наличия минеральной примеси в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий проводят определение показателя "Зола нерастворимая в 10% " по ГОСТ 875 с нормой - не более 0,2%. | | | |

4.3 По физико-химическим показателям мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.  
  
  
Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Сорт муки | Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более | Массовая доля сырой клейковины, %, не менее | Качество сырой клейковины, усл. ед. прибора ИДК | Массовая доля влаги, %, не более | Крупность помола, % | |
|  |  |  |  |  | Остаток на сите по[ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461), не более | Проход через сито по  [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461) |
| Высший (крупка) | 0,90 | 26 | 50-105 | 15,5 | 2,0 из полиамидной ткани N 12,5 ПЧ-240 | Не более 40,0 из полиамидной ткани N 24,7 ПЧ-150 |
| Первый (полукрупка) | 1,20 | 28 | 50-105 | 15,5 | 2,0 из полиамидной ткани N 17,5 ПЧ-180 | Не более 40,0 из полиамидной ткани N 45/50 ПА |
| Второй | 1,90 | 25 | 50-105 | 15,5 | 2,0 из полиамидной ткани N 24,7 ПЧ-150 | Не менее 65,0 из полиамидной ткани N 36/40 ПА |

4.3.1 Массовая доля влаги в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, а также для длительного хранения, - не более 14,5%.

4.3.2 Кислотность муки из твердой пшеницы для макаронных изделий для высшего и первого сортов - не более 3 град, второго сорта - не более 5 град.

4.3.3 Массовая доля белка в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий в пересчете на сухое вещество - не менее 10,5%.  
  
Примечание - По согласованию поставщика и потребителя в договоре на поставку муки из твердой пшеницы для макаронных изделий допускается предусматривать дополнительные показатели качества муки.

**4.4 Требования к сырью**

4.4.1 Твердая пшеница, предназначенная для переработки в муку для макаронных изделий, должна соответствовать требованиям [ГОСТ 9353](http://docs.cntd.ru/document/1200023688).

4.4.2 В твердой пшенице, направляемой в размол после очистки, должно быть, %, не более:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| сорной примеси всего | 0,30 |
| в том числе куколя | 0,05 |
| испорченных зерен | 0,20 |
| вредной примеси | 0,05 |
| в том числе спорыньи и головни (отдельно или по совокупности) | 0,02 |
| горчака ползучего и вязеля разноцветного (по совокупности) | 0,04 |

Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

**4.5 Маркировка**  
  
Маркировка - по [ГОСТ 26791](http://docs.cntd.ru/document/1200022368) и [ГОСТ 14192](http://docs.cntd.ru/document/1200006710).  
  
Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по [ГОСТ 15846](http://docs.cntd.ru/document/1200031617).

**4.6 Упаковка**

4.6.1 Упаковка - по [ГОСТ 26791](http://docs.cntd.ru/document/1200022368).  
  
Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность муки из твердой пшеницы для макаронных изделий и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами.

4.6.2 Пределы допустимых отрицательных отклонений от массы продукта в одной упаковочной единице от номинальной - по [ГОСТ 8.579](http://docs.cntd.ru/document/1200036324).

4.6.3 Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по [ГОСТ 15846](http://docs.cntd.ru/document/1200031617).

5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в муке, зараженность и загрязненность муки вредителями не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки муки - по [ГОСТ 27668](http://docs.cntd.ru/document/1200022387).

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов, зараженности и загрязненности в макаронной муке устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в установленном порядке.

7 Методы контроля

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

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

7.3 Определение массовой доли влаги - по [ГОСТ 9404](http://docs.cntd.ru/document/1200022334).

7.4 Определение массовой доли золы - по [ГОСТ 27494](http://docs.cntd.ru/document/1200022381).

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

7.6 Определение массовой доли и качества сырой клейковины - по [ГОСТ 27839](http://docs.cntd.ru/document/1200022391) со следующим дополнением.  
  
При подготовке пробы для определения количества и качества клейковины в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего и первого сортов проводят дополнительное размалывание анализируемой муки. С этой целью из пробы отбирают навеску муки массой 30 г и размалывают ее на лабораторной мельнице типов У1-ЕМЛ, ЛМТ-1, ЛМЦ-1М или аналогичных мельницах. Проход сита N 38 из шелковой ткани или полиамидной N 41/43 ПА должен быть не менее 60%.

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

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

7.9 Определение токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](http://docs.cntd.ru/document/1200021114), [ГОСТ 26930](http://docs.cntd.ru/document/1200021123), [ГОСТ 26932](http://docs.cntd.ru/document/1200021129), [ГОСТ 26933](http://docs.cntd.ru/document/1200021131), микотоксинов, радионуклидов и пестицидов - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение кислотности - по [ГОСТ 27493](http://docs.cntd.ru/document/1200022380).

7.11 Определение кислотного числа жира - по [ГОСТ 31700](http://docs.cntd.ru/document/1200096581).

7.12 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ 10846](http://docs.cntd.ru/document/1200023864).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение - по [ГОСТ 26791](http://docs.cntd.ru/document/1200022368).

8.2 Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](http://docs.cntd.ru/document/1200031617).

8.3 Срок хранения устанавливает изготовитель продукции из условия повышения кислотного числа жира не более 60 мг KОН на 1 г жира.  
  
Рекомендуемый срок и режим хранения муки из твердой пшеницы для макаронных изделий приведены в приложении А.

Приложение А (справочное). Рекомендуемый срок и режим хранения муки из твердой пшеницы для макаронных изделий

Приложение А  
(справочное)

Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий рекомендуется хранить не более 6 мес при температуре окружающей среды не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.