**ГОСТ 3898-56. Мука соевая дезодорированная. Технические условия (с Изменениями N 1-5)**

ГОСТ 3898-56  
  
Группа Н31

       
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
  
  
МУКА СОЕВАЯ ДЕЗОДОРИРОВАННАЯ  
  
Технические условия  
  
Deodorized soya flour. Specifications

МКС 67.060  
ОКП 92 9356

Дата введения 1957-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 27.07.56  
  
Изменение N 5 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 12 от 21.11.97)  
  
Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС N 2678   
  
За принятие проголосовали:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Армения | Армгосстандарт |
| Республика Беларусь | Госстандарт Беларуси |
| Грузия | Грузстандарт |
| 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 ГОСТ 3898-47

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер раздела, пункта |
| [ГОСТ 4403-91](http://docs.cntd.ru/document/1200020461) | 4 |
| [ГОСТ 9404-88](http://docs.cntd.ru/document/1200022334) | 6 |
| [ГОСТ 13496.2-91](http://docs.cntd.ru/document/1200024318) | 6 |
| [ГОСТ 13496.4-93](http://docs.cntd.ru/document/1200024323) | 6 |
| [ГОСТ 13496.15-97](http://docs.cntd.ru/document/1200024338) | 6 |
| [ГОСТ 13979.2-94](http://docs.cntd.ru/document/1200022996) | 6 |
| [ГОСТ 15113.2-77](http://docs.cntd.ru/document/1200022344) | 6 |
| [ГОСТ 17109-88](http://docs.cntd.ru/document/1200023738) | 1 |
| [ГОСТ 20239-74](http://docs.cntd.ru/document/1200022355) | 6 |
| [ГОСТ 26791-89](http://docs.cntd.ru/document/1200022368) | 7 |
| [ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) | 6а |
| [ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 6а |
| [ГОСТ 27558-87](http://docs.cntd.ru/document/1200006148) | 6 |
| [ГОСТ 27559-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022383) | 6 |
| [ГОСТ 27560-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022386) | 6 |
| [ГОСТ 27668-88](http://docs.cntd.ru/document/1200022387) | 5, 6 |

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 октябре 1980 г., марте 1986 г., июне 1988 г., ноябре 1994 г., апреле 1998 г. (ИУС 12-80, 7-86, 9-88, 2-95, 9-98)  
  
  
Настоящий стандарт распространяется на соевую дезодорированную муку, предназначенную для пищевых целей, получаемую путем размола соевого зерна, а также пищевого соевого жмыха и шрота.  
  
Обязательные требования к соевой дезодорированной муке, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в таблице раздела А (показатели: запах, вкус, минеральные примеси), таблице раздела Б (подпункты *д, е, ж, з*), пункте 4б.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Для производства соевой дезодорированной муки применяется:

а) соевое зерно, соответствующее требованиям [ГОСТ 17109](http://docs.cntd.ru/document/1200023738), тщательно очищенное, дезодорированное и обрушенное;

б) пищевой соевый жмых и пищевой шрот, получаемые из соевого зерна, соответствующего требованиям [ГОСТ 17109](http://docs.cntd.ru/document/1200023738).

2. Соевая дезодорированная мука делится на три вида:

а) необезжиренную, вырабатываемую из соевого зерна;

б) полуобезжиренную, вырабатываемую из соевого пищевого жмыха;

в) обезжиренную, вырабатываемую из соевого пищевого шрота.   
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

3. В зависимости от качественных показателей соевая дезодорированная мука каждого вида делится на два сорта: высший и первый.

4. Соевая дезодорированная мука должна соответствовать следующим требованиям:

**А. По органолептическим показателям**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование показателя | Вид муки | | | | | |
|  | Необезжиренная | | Полуобезжиренная | | Обезжиренная | |
|  | Высший сорт | Первый сорт | Высший сорт | Первый сорт | Высший сорт | Первый сорт |
| Цвет | От белого до светло- желтого | От светло- желтого до темно- кремового | От светло- желтого до кремового | От желтого до светло- бурого | От белого до светло- желтого | Желтый |
| Запах | Свойственный соевой дезодорированной муке, без посторонних запахов | | | | | |
| Вкус | Свойственный каждому виду соевой муки, без специфического бобового привкуса, горечи, кисловатого и других посторонних привкусов | | | | | |
| Минеральные примеси | При разжевывании соевой муки, смоченной водой, не должно ощущаться хруста | | | | | |

**Б. По физико-химическим показателям**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование показателя | Вид муки | | | | | |
|  | Необезжиренная | | Полуобезжиренная | | Обезжиренная | |
|  | Высший сорт | Первый сорт | Высший сорт | Первый сорт | Высший сорт | Первый сорт |
| а) Влажность в %, не более | 9,0 | 9,0 | 9,0 | 9,0 | 10,0 | 10,0 |
| б) Жир в % на сухое вещество | Не менее 17,0 | Не менее 17,0 | От 5,0 до 8,0 | От 5,0 до 8,0 | Не более 2,0 | Не более 2,0 |
| в) Сырой протеин, в % на сухое вещество, не менее | 38,0 | 38,0 | 43,0 | 43,0 | 48,0 | 48,0 |
| г) Сырая клетчатка, в % на сухое вещество, не более | 3,5 | 4,5 | 4,5 | 5,0 | 4,5 | 5,0 |
| д) 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 | 3 | 3 | 3 |
| размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений | Не допускается | | | | | |
| е) Прочие посторонние примеси | Не допускаются | | | | | |
| ж) Зараженность вредителями | Не допускается | | | | | |
| з) Загрязненность вредителями | Не допускается | | | | | |
| и) Крупность помола, %: остаток на сите, не более |  |  |  |  |  |  |
| из шелковой ткани: |  |  |  |  |  |  |
| N 35 | 5 | - | 3 | - | 2 | - |
| N 25 | - | 5 | - | 3 | - | 2 |
| или из полиамидной ткани |  |  |  |  |  |  |
| N 33/36 ПА | 5 | - | 3 | - | 2 | - |
| N 22,7 ПЧ-150 | - | 5 | - | 3 | - | 2 |
| проход через сито, не менее из шелковой ткани: |  |  |  |  |  |  |
| N 35 | - | 60 | - | 60 | - | 70 |
| N 38 | 60 | - | 70 | - | - | - |
| N 43 | - | - | - | - | 70 | - |
| или из полиамидной ткани |  |  |  |  |  |  |
| N 33/36 ПА | - | 60 | - | 60 | - | 70 |
| N 41/43 ПА | 60 | - | 70 | - | - | - |
| N 45/50 ПА | - | - | - | - | 70 | - |

Примечание. Номера шелковых и полиамидных сит установлены по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461).

|  |
| --- |
|  |

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 3, 4, 5).

4а. Соевая дезодорированная мука должна быть охлаждена в зимние месяцы до температуры не выше 35 °С, а в летние месяцы ее температура должна быть не более чем на 5 °С выше температуры окружающего воздуха.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 2).

|  |
| --- |
|  |

4б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в соевой дезодорированной 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 4).

II. ПРИЕМКА

5. Правила приемки - по [ГОСТ 27668](http://docs.cntd.ru/document/1200022387).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3, 4).

5а. 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 4).

IIа. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

6. Отбор проб - по [ГОСТ 27668](http://docs.cntd.ru/document/1200022387).  
  
Определение цвета, запаха, вкуса и хруста - по [ГОСТ 27558](http://docs.cntd.ru/document/1200006148).   
  
Определение влажности - по [ГОСТ 9404](http://docs.cntd.ru/document/1200022334).   
  
Определение крупности - по [ГОСТ 27560](http://docs.cntd.ru/document/1200022386).  
  
Определение зараженности и загрязненности вредителями - по [ГОСТ 27559](http://docs.cntd.ru/document/1200022383).  
  
Определение металломагнитной примеси - по [ГОСТ 20239](http://docs.cntd.ru/document/1200022355).   
  
Определение жира - по [ГОСТ 13979.2](http://docs.cntd.ru/document/1200022996), [ГОСТ 13496.15](http://docs.cntd.ru/document/1200024338).   
  
Определение сырого протеина - по [ГОСТ 13496.4](http://docs.cntd.ru/document/1200024323)\*.   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации см. [ГОСТ Р 51417-99](http://docs.cntd.ru/document/1200028421).  
  
  
Определение сырой клетчатки - по [ГОСТ 13496.2](http://docs.cntd.ru/document/1200024318).   
  
Определение примесей - по [ГОСТ 15113.2](http://docs.cntd.ru/document/1200022344).   
  
(Измененная редакция, Изм. N 2, 3, 4).

6а. 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 методам, утвержденным Минздравом.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4).

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение - по [ГОСТ 26791](http://docs.cntd.ru/document/1200022368).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).