**ГОСТ Р 52809-2007. Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия**

ГОСТ Р 52809-2007

Группа Н31

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МУКА РЖАНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Технические условия

Rye bread flour. Specifications

ОКС 67.060
ОКП 92 9320

Дата введения 2009-01-01

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](http://docs.cntd.ru/document/901836556), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004](http://docs.cntd.ru/document/1200038794)"Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"

**Сведения о стандарте**

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 2 "Зерно, продукты его переработки и маслосемена"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 436-ст](http://docs.cntd.ru/document/902110796)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

     1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебопекарную ржаную муку, вырабатываемую из зерна ржи, предназначенную для производства хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и других пищевых продуктов, а также для реализации в розничную торговую сеть.

Требования, обеспечивающие безопасность хлебопекарной ржаной муки, изложены в 4.2; 4.4 и разделе 5, требования к качеству - в 4.1-4.4, к маркировке - в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования](http://docs.cntd.ru/document/1200035978)

[ГОСТ Р 51116-97 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)](http://docs.cntd.ru/document/1200028418)

[ГОСТ Р 51865-2002 Изделия макаронные. Общие технические условия](http://docs.cntd.ru/document/1200028932)

[ГОСТ Р 52466-2005 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира](http://docs.cntd.ru/document/1200043576)

[ГОСТ Р 52564-2006 Мешки тканевые полипропиленовые. Общие технические условия](http://docs.cntd.ru/document/1200046326)

[ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте](http://docs.cntd.ru/document/1200036324)

[ГОСТ 4403-91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия](http://docs.cntd.ru/document/1200020461)

[ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности](http://docs.cntd.ru/document/1200022334)

[ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов](http://docs.cntd.ru/document/1200006710)

[ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение](http://docs.cntd.ru/document/1200031617)

[ГОСТ 16990-88 Рожь. Требования при заготовках и поставках](http://docs.cntd.ru/document/1200023692)

[ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси](http://docs.cntd.ru/document/1200022355)

[ГОСТ 26361-84 Мука. Метод определения белизны](http://docs.cntd.ru/document/1200022367)

[ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение](http://docs.cntd.ru/document/1200022368)

[ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути](http://docs.cntd.ru/document/1200021114)

[ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка](http://docs.cntd.ru/document/1200021123)

[ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца](http://docs.cntd.ru/document/1200021129)

[ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия](http://docs.cntd.ru/document/1200021131)

[ГОСТ 27494-87 Мука и отруби. Методы определения зольности](http://docs.cntd.ru/document/1200022381)

[ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста](http://docs.cntd.ru/document/1200006148)

[ГОСТ 27559-87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов](http://docs.cntd.ru/document/1200022383)

[ГОСТ 27560-87 Мука и отруби. Метод определения крупности](http://docs.cntd.ru/document/1200022386)

[ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб](http://docs.cntd.ru/document/1200022387)

[ГОСТ 27676-88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения](http://docs.cntd.ru/document/1200024373)

[ГОСТ 29138-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В](http://docs.cntd.ru/document/1200022412) (тиамина)

[ГОСТ 29139-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В](http://docs.cntd.ru/document/1200022413) (рибофлавина)

[ГОСТ 29140-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)](http://docs.cntd.ru/document/1200022414)

[ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В](http://docs.cntd.ru/document/1200025289) и М

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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 Хлебопекарную ржаную муку в зависимости от качества подразделяют на сорта:

- сеяная;

- обдирная;

- обойная;

- особая.

4 Технические требования

4.1 Хлебопекарная ржаная мука должна соответствовать требованиям настоящего стандарта.

4.2 По органолептическим и физико-химическим показателям хлебопекарная ржаная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и норма сортов муки |
|  | Сеяная | Обдирная | Обойная | Особая |
| Цвет | Белый с кремоватым или сероватым оттенком | Серовато-белый или серовато-кремовый с вкраплениями частиц оболочек зерна | Серый с частицами оболочек зерна | Белый с сероватым оттенком |
| Запах | Свойственный ржаной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | Свойственный ржаной муке, 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 хлебопекарной ржаной муке (наличие хруста) определение проводят по [ГОСТ Р 51865](http://docs.cntd.ru/document/1200028932) по показателю "зола нерастворимая в 10% HCI с нормой не более 0,2%". |

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Сорт муки | Массовая доля золы в пересчетена сухое вещество, %, не более | Белизна, условные единицы прибора РЗ-БПЛ, не менее | Число падения, С, не менее | Массовая доля влаги, %, не более | Крупность помола, % |
|  |  |  |  |  | Остаток на сите, не более | Проход через сито по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461), не менее |
| Сеяная | 0,75 | 50 | 150 | 15,0 | 2,0(из шелковой ткани N 27 или из полиамидной ткани N 27 ПА-120) по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461) | 90,0(из шелковой ткани N 38 или из полиамидной ткани N 43 ПА-70) |
| Обдирная | 1,45 | 6 | 140 | 15,0 | 2,0(из проволочной сетки N 045[1]) | 60,0(из шелковой ткани N 38 или из полиамидной ткани N 46 ПА-60) |
| Обойная | 2,0, но не менее чем на 0,07% ниже зольности зерна до очистки | - | 105 | 15,0 | 2,0(из проволочной сетки N 067[1]) | 30,0(из шелковой ткани N 38 или из полиамидной ткани N41/43 ПА) |
| Особая | 1,15 | 21 | 140 | 15,0 | 2,0(из полиамидной ткани N 21 ПЧ-150) по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461) | 75,0(из шелковой ткани N 38 или из полиамидной ткани N 46 ПА-60) |
| Примечание - Показатель "белизна" хлебопекарной ржаной муки действует взамен показателя "зольность" на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по [ГОСТ 26361](http://docs.cntd.ru/document/1200022367). |

4.3 Массовая доля влаги в хлебопекарной ржаной муке, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, а также для длительного хранения, должна быть не более 14,0%.

4.4 По договору с потребителем в хлебопекарной ржаной муке может быть указан верхний предел числа падения - не более 220 с. Хлебопекарная ржаная мука с числом падения более 220 с может быть использована в подсортировку к хлебопекарной ржаной муке с более низким значением числа падения.

4.5 Кислотное число жира в хлебопекарной ржаной муке для всех сортов - не более 80 мг КОН на 1 г жира.

4.6 Хлебопекарная ржаная мука может быть обогащена витаминами и/или минеральными веществами, а также выработана с применением хлебопекарных улучшителей.

**4.7 Требования к сырью**

4.7.1 Зерно ржи, предназначенное для выработки хлебопекарной ржаной муки, должно соответствовать требованиям [ГОСТ 16990](http://docs.cntd.ru/document/1200023692).

4.7.2 В зерне ржи, направляемой в размол после очистки, должно быть, %, не более:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  | сорной примеси  | 0,40  |  |
|  |  | в том числе куколя  | 0,10 |  |
|  |  | испорченных зерен  | 0,20 |  |
|  |  | вредной примеси  | 0,05 |  |
|  |  | прочей сорной примеси | 0,05 |  |
|  |  | в числе вредной примеси спорыньи и головни (отдельно или по совокупности)  | 0,02  |  |
|  |  | горчака ползучего и вязеля разноцветного (по совокупности)  | 0,03 |  |
|  | Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой | не допускается. |  |

**4.8 Маркировка**

4.8.1 Маркировка потребительской тары с хлебопекарной ржаной мукой - по [ГОСТ Р 51074](http://docs.cntd.ru/document/1200035978). Дополнительно к наименованию хлебопекарной ржаной муки, выработанной с применением витаминов или минеральных веществ, соответственно, добавляют: "витаминизированная", "обогащенная минеральными веществами", "обогащенная витаминной, или минеральной, или витаминно-минеральной смесью (комплексом, премиксом)", "выработанная с применением хлебопекарного улучшителя (улучшителей)".

4.8.2 Маркировка транспортной тары - по [ГОСТ 26791](http://docs.cntd.ru/document/1200022368) и [ГОСТ 14192](http://docs.cntd.ru/document/1200006710).

4.8.3 Хлебопекарную ржаную муку, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по [ГОСТ 15846](http://docs.cntd.ru/document/1200031617).

**4.9 Упаковка**

4.9.1 Упаковка - по [ГОСТ Р 52564](http://docs.cntd.ru/document/1200046326) и [ГОСТ 26791](http://docs.cntd.ru/document/1200022368).

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность хлебопекарной ржаной муки и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

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

4.9.3 Хлебопекарную ржаную муку, 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, зараженность и загрязненность хлебопекарной ржаной муки вредителями и вредной примесью не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [[2](http://docs.cntd.ru/document/901806306)].

6 Правила приемки

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

6.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженности, загрязненности, наличием металломагнитной, минеральной и вредной примесей в хлебопекарной ржаной муке устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб - 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 металломагнитной примеси - по [ГОСТ 20239](http://docs.cntd.ru/document/1200022355).

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

7.8 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 - методами, утвержденными в установленном порядке [[3](http://docs.cntd.ru/document/901864836)], [4], [[5](http://docs.cntd.ru/document/1200058336)], [[6](http://docs.cntd.ru/document/1200032527)].

7.9 Определение кислотного числа жира - по [ГОСТ Р 52466](http://docs.cntd.ru/document/1200043576).

7.10 Определение белизны - по [ГОСТ 26361](http://docs.cntd.ru/document/1200022367).

7.11 Определение числа падения - по [ГОСТ 27676](http://docs.cntd.ru/document/1200024373).

7.12 Определение наличия минеральной примеси - по [ГОСТ Р 51865](http://docs.cntd.ru/document/1200028932).

7.13 Определение витаминов - по [ГОСТ 29138](http://docs.cntd.ru/document/1200022412), [ГОСТ 29139](http://docs.cntd.ru/document/1200022413), [ГОСТ 29140](http://docs.cntd.ru/document/1200022414) или методам, утвержденным в установленном порядке.

7.14 Определение массовой доли минеральных веществ - по методам, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Транспортирование и хранение хлебопекарной ржаной 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 хлебопекарной ржаной муки устанавливает изготовитель продукции при условии значения кислотного числа жира не более 80 мг КОН на 1 г жира.

Рекомендуемый срок и режим хранения ржаной хлебопекарной муки приведены в приложении А.

ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное). Рекомендуемый срок и режим хранения хлебопекарной ржаной муки

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Хлебопекарную ржаную муку рекомендуется хранить не более 6 мес при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности не более 70%.

Библиография

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| [1] | ТУ 14-4-1374-86 | Сетки тканые для мукомольной промышленности |
| [2] | [СанПиН 2.3.2.1078-01](http://docs.cntd.ru/document/901806306) | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [3] | [СанПиН 2.3.2.1324-03](http://docs.cntd.ru/document/901864836) | Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов |
| [4] | МУ 4082-86 | Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии |
| [5] | [МУ 5177-90](http://docs.cntd.ru/document/1200058336) | Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах |
| [6] | [МУК 2.6.1.1194-2003](http://docs.cntd.ru/document/1200032527) | Радиационный контроль Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания |