
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31463—
2012

МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «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. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	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. № 463-ст 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 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»

© Стандартиформ, 2013

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

II

МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технические условия

Macaroni durum wheat flour. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку, вырабатываемую из зерна твердой пшеницы (дурум) в соответствии с ГОСТ 9353 и предназначенную для производства макаронных изделий.

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 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

ГОСТ 4403—91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ 9353—90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 9404—88 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 10846—91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 20239—74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

ГОСТ 26791—89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27493—87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

ГОСТ 27494—87 Мука и отруби. Метод определения зольности

ГОСТ 27558—87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

ГОСТ 27559—87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 27560—87 Мука и отруби. Метод определения крупности

ГОСТ 27668—88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

ГОСТ 27839—88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины
ГОСТ 31700—2012 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

П р и м е ч а н и е — 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.

Т а б л и ц а 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 % HCl» 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.

Т а б л и ц а 2

Сорт муки	Массовая доля зопы 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, не более	Проход через сито по ГОСТ 4403
Высший (крупка)	0,90	26	50—105	15,5	2,0 из полиамидной ткани № 12,5 ПЧ-240	Не более 40,0 из полиамидной ткани № 24,7 ПЧ-150
Первый (полукрупка)	1,20	28	50—105	15,5	2,0 из полиамидной ткани № 17,5 ПЧ-180	Не более 40,0 из полиамидной ткани № 45/50 ПА
Второй	1,90	25	50—105	15,5	2,0 из полиамидной ткани № 24,7 ПЧ-150	Не менее 65,0 из полиамидной ткани № 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 %.

П р и м е ч а н и е — 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.

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 вязаеля разноцветного (по совокупности) 0,04

Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

4.5 Маркировка

Маркировка — по ГОСТ 26791 и ГОСТ 14192.

Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.6 Упаковка

4.6.1 Упаковка — по ГОСТ 26791.

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.

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.

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.

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.

7.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста — по ГОСТ 27558.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9404.

7.4 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 27494.

7.5 Определение крупности — по ГОСТ 27560.

7.6 Определение массовой доли и качества сырой клейковины — по ГОСТ 27839 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 № 38 из шелковой ткани или полиамидной № 41/43 ПА должен быть не менее 60 %.

7.7 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239.

7.8 Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559.

7.9 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, микотоксинов, радионуклидов и пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение кислотности — по ГОСТ 27493.

7.11 Определение кислотного числа жира — по ГОСТ 31700.

7.12 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 10846.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791.

8.2 Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Срок хранения устанавливает изготовитель продукции из условия повышения кислотного числа жира не более 60 мг КОН 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**

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 %.

Ключевые слова: мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 24.04.2013. Подписано в печать 16.05.2013. Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 173 экз. Зак. 485.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.