

**ИЗМЕНЕНИЕ №2 К ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная.
Технические условия**

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № от)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС №

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: [коды альфа-2 по МК (ИСО3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации

Пункт 4.3, Таблица 1, Показатель «Крупность помола» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки сортов					
	Экстра	Высший	Крупчатка	Первый	Второй	Обойная
Крупность помола (гранулометрический состав), %: остаток на сите по ГОСТ 4403, из шелковой ткани:						
№ 23	-	-	не более 2	-	-	-
№ 35	-	-	-	не более 2	-	-
№ 27	-	-	-	-	не более 2	-
из полиамидной ткани:					-	-
№ 27 ПЧ-120	0,0-0,5		-	-	-	-
№ 33/35 ПА	0,5-1,0		-	-	-	-
№ 35/40 ПА или № 36/40 ПА	1,0-2,0		-	-	-	-
№ 39/43 ПА	2,0-6,0		-	-	-	-
№ 45/50 ПА или № 44/50 ПА	6,0-15,0		-	-	-	-
№ 58 ПА 50	15,0-25,0		-	-	-	-
№ 58/67 ПА	10,0-20,0		-	-	-	-
№ 73 ПА 50	15,0-20,0		-	-	-	-
№ 21 ПЧ-150 не более	-		2	-	-	-
№ 11 ПЧ-240 не более	-		-	-	-	2
остаток на сите из проволочной сетки № 07 по ГОСТ 6613, не более	-	-	-	-	-	2

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки сортов					
	Экстра	Высший	Крупчатка	Первый	Второй	Обойная
проход через сито из шелковой ткани по ГОСТ 4403:						
№ 35 не более	-	-	10,0	-	-	-
№ 43 не менее	-	-	-	80,0	-	-
№ 38 не менее	-	-	-	-	65,0	35,0
№ 73 ПА 50	10,0-50,0		-	-	-	-
из полиамидной ткани:						
№ 36/40 ПА или № 35/40 ПА не более	-	-	10,0	-	-	-
№ 45/50 ПА или № 44/50 ПА не менее	-	-	-	80,0	-	-
№ 41/43 ПА или № 39/43 ПА не менее	-	-	-	-	65,0	35,0
Примечания						
1 Показатель "белизна" муки действует взамен показателя "зольность" на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361.						
2 При возникновении разногласий при определении белизны муки арбитражным методом является определение зольности муки.						
3 Для муки Экстра и Высшего сортов необходимо определять гранулометрический состав в соответствии с 7.29.						

Раздел 7 дополнить пунктом 7.29:

«Определение гранулометрического состава муки.

7.29.1 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Весы неавтоматического действия – по ГОСТ OIML R 76-1 II (высокого) класса точности с действительной ценой деления 0,1 г.

Весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, II (высокого) класса точности с действительной ценой деления 0,01 г.

Рассев лабораторный с частотой колебаний 180-200 об/мин.

Сита лабораторные из полиамидной ткани № 27 ПЧ 120 (250 мкм), № 33/35 ПА (200 мкм), № 35/40 ПА (180 мкм), № 39/43 ПА (160 мкм), № 45/50 ПА или 44/50 ПА (140 мкм), № 58 ПА 50 (122 мкм), № 58/67 ПА (100 мкм), № 73 ПА 50 (87 мкм) по ГОСТ 4403, диаметр обечаек сит 20,0 см.

Очистители сит - резиновые кружочки диаметром около 1,0 см, толщиной 0,3 см и массой около 0,5 г каждый.

Емкости для навесок.

Совочек.

7.29.2 Проведение испытаний

7.29.2.1. Определение гранулометрического состава продукта проводят в навеске, выделенной из средней пробы, массой 100 г.

Подготавливают рассев, на который устанавливают комплект сит по схеме:

27 ПЧ 120	(250 мкм)
33/35 ПА	(200 мкм)
35/40 ПА или 36/40 ПА	(180 мкм)
39/43 ПА	(160 мкм)
45/50 ПА или 44/50 ПА	(140 мкм)
58 ПА 50	(122 мкм)
58/67 ПА	(100 мкм)
73 ПА 50	(87 мкм)
поддон	

При просеивании навески продукта на каждое сито помещают 5 очистителей.

Навеску продукта высыплют на верхнее сито, закрывают крышкой, закрепляют комплект сит на платформе отсева и включают рассев. По истечении 8 мин просеивание прекращают, постукивают по обечайкам сит и вновь продолжают просеивание в течение 2 мин.

7.29.2.2 Если влажность продукта выше 15,0%, то его подсушивают при комнатной температуре в течение 1-2 ч в рассыпанном виде при регулярном перемешивании до влажности 15,0%. Определение влажности проводят по п. 9.3.

По окончании просеивания очистители с сит удаляют.

7.29.3 Определение гранулометрического состава муки проводят в двух повторностях.

7.29.4 Обработка результатов испытаний

7.29.4.1 Остаток на каждом сите и проход сита № 73 ПА 50 взвешивают отдельно и выражают в процентах по формуле:

$$X = \frac{M_o}{M} 100; \quad (1)$$

где M_o – масса остатка муки на сите, г;

M – масса навески пробы муки, г;

100 – коэффициент пересчета, %.

7.29.4.2 В товаросопроводительные документы результаты определения вносятся: при результате определения до 0,5% - с точностью до 0,1%, а свыше 0,5% - с точностью до 1,0%.

7.29.4.3 Округление результатов испытаний проводят следующим образом: если первая из отбрасываемых цифр меньше пяти, то последнюю сохраняемую цифру не меняют; если первая из отбрасываемых цифр больше или равна пяти, то последнюю сохраняемую цифру увеличивают на единицу.

7.29.4.4 Значения допускаемых расхождений при контрольных определениях крупности муки по остатку на сите не должны превышать 2,0%.

7.29.4.5 При контрольном определении за окончательный результат испытания принимают результат первоначального определения, если расхождение между результатами контрольного и первоначального определений не превышает допускаемого расхождения, устанавливаемого по результату контрольного определения.

При превышении значения допускаемого расхождения за окончательный результат испытания принимают результат контрольного определения.»

Председатель МТК 002, д-р техн. наук



Е.П. Мелешкина

Ответственный секретарь МТК 002,
канд. экон. наук



О.И. Бундина

Директор ВНИИЗ – филиала ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В.М.
Горбатова» РАН, д-р техн. наук



Е.П. Мелешкина

Старший научный сотрудник ВНИИЗ –
филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых
систем им. В.М. Горбатова» РАН,
канд. экон. наук



О.И. Бундина