

МУКА РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ И ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ
ОБОЙНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Технические условия

Rye-wheat and wheat-rye whole meal
for baking industry.
Specifications

ГОСТ
12183-66

ОКП 92 9330

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку, получаемую в результате размола смеси зерна в следующих соотношениях: ржи 60%, пшеницы 40% — для ржано-пшеничного помола; пшеницы 70%, ржи 30% — для пшенично-ржаного помола (допускаемое отклонение не более $\pm 5\%$).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1а. Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная должна выработываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.1. Пшеница и рожь, поступающие на мукомольные предприятия, по качеству должны соответствовать требованиям стандартов на пшеницу продовольственную распределяемую, рожь продовольственную распределяемую.

1.2. Смесь ржи и пшеницы, идущая в размол после очистки на мельницах, не должна содержать в процентах:

- а) проросших зерен, зерен ячменя (в сумме) — более 4,0,
в том числе проросших зерен — более 3,0;
- б) вредной примеси — более 0,05,

в том числе горчака ползучего и вязаля разноцветного (отдельного или вместе) — более 0,04;

в) куколя — более 0,10.

Примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. По органолептическим показателям мука должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
1. Цвет	Серовато-белый с заметными частицами оболочек зерна
2. Запах	Свойственный нормальной муке, без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов
3. Вкус	Свойственный нормальной муке, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов
4. Содержание минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста на зубах

Примечание. В спорных случаях качество муки по органолептическим показателям устанавливается путем дегустации выпеченного из нее хлеба.

1.4. По физико-химическим показателям мука должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
1. Влажность в %, не более	15,0
2. Зольность в пересчете на абсолютно сухое вещество, %	Не более 2%, но не менее чем на 0,07% ниже зольности чистого зерна, поступающего в зерноочистительное отделение мельницы
3. Крупность: остаток на сите № 067 из проводочной сетки, %, не более	2,0
проход через сито № 38 шелковой ткани по ГОСТ 4403—67, %, не менее	40
4. Содержание металломагнитной примеси на 1 кг муки, мг, не более	3,0
5. Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
6. Загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается

Примечания:

1. Влажность муки, вырабатываемой для длительного хранения, а также

для отгрузки в районы Арктики, Крайнего Севера и в труднодоступные районы, регламентируется особыми требованиями поставщика и потребителя.

2. Величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса отдельных крупинок руды или шлака не должна быть больше 0,4 мг.

1.3—1.4. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. (Исключен, Изм. № 1).

1.6. Остаточное количество пестицидов в ржано-пшеничной и пшенично-ржаной муке не должно превышать максимально допустимого уровня, утвержденного Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1а. ПРИЕМКА

1а.1. Приемка — по ГОСТ 27668—88.

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 27668—88.

2.2. Определение цвета, запаха, вкуса и хруста — по ГОСТ 27558—87.

2.3. Определение влажности — по ГОСТ 9404—60.

2.4. Определение зольности — по ГОСТ 27494—87.

2.5. Определение крупности — по ГОСТ 27560—87.

2.6. Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239—74.

2.7. Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 27559—87.

2.8. Анализ зерна для определения содержания сорной и вредной примесей, проросших зерен и зерен ячменя проводят по ГОСТ 13586.2—81, при этом содержание проросших зерен — до очистки; содержание сорной, вредной примесей, а также ячменя — по анализу зерна после очистки перед размолотом.

2.9. Определение остаточного количества пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Разд. 1а, 2. (Измененная редакция, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 26791—85.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным Комитетом заготовок
Совета Министров СССР**

ИСПОЛНИТЕЛИ

Л. А. Трисвятский, д-р техн. наук; Л. Н. Любарский, д-р техн. наук

- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета
стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Минис-
тров СССР от 06.08.66 № 905**

- 3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 4403—77	1.4
ГОСТ 9404—60	2.3
ГОСТ 13586.2—81	2.8
ГОСТ 20239—74	2.6
ГОСТ 26791—85	3
ГОСТ 27494—87	2.4
ГОСТ 27558—87	2.2
ГОСТ 27559—87	2.7
ГОСТ 27560—87	2.5
ГОСТ 27668—88	1а1, 2.1

- 5. Срок действия продлен до 01.01.94 Постановлением Госстандар-
та СССР от 16.06.88 № 1860**

- 6. ПЕРЕИЗДАНИЕ [октябрь 1987 г.] с Изменениями № 1, 2, 3, ут-
вержденными в марте 1983 г., июне 1987 г., июне 1988 г. [ИУС
7—83, 9—87, 9—88].**

Изменение № 4 ГОСТ 12183–66 Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 7 от 26.04.95)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 1492

Дата введения 1996–01–01

Вводную часть дополнить абзацем: «Обязательные требования к ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муке, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.3 (содержание минеральной примеси), 1.4 (содержание металломагнитной примеси, зараженность и загрязненность вредителями) и 1.6».

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Пшеница и рожь, предназначенные для выработки муки, должны соответствовать требованиям стандартов на пшеницу и рожь, поставляемые для переработки на мукомольные предприятия».

Пункт 1.4 Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Пункт 3. Второй абзац изложить в новой редакции: «остаток на сите № 067 из проволочной сетки по ТУ 14–4–1374–86, %, не более».

Пункт 1.6 изложить в новой редакции: «1.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муке не должно превышать уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061–89 от 01.08.89».

Раздел 1а дополнить пунктом – 1а.2: «1а.2. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции».

Пункт 2.9 изложить в новой редакции: «2.9. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927–86, ГОСТ 26930–86—ГОСТ 26934–86, микотоксинов и пестицидов – по методикам, утвержденным Минздравом СССР».

(ИУС №10 1995 г.)

**Изменение № 5 ГОСТ 12183–66 Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная
обойная хлебопекарная. Технические условия**

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21.11.97). Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2705

Пункт 1.4. Таблица 2. Показатель «3. Крупность» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Норма
3. Крупность, %: остаток на сите № 067 из проволочной сетки по НД [1], не более	2,0
проход через сито № 38 из шелковой ткани, или полиамидной ткани № 41/43 ПА по ГОСТ 4403–91, не менее	40

Стандарт дополнить приложением — А:

«ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] ТУ 14—4—1374—86 Сетки тканые для мукомольной промышленности».

(ИУС № 11 1998 г.)