

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52809-2007 Мука ржаная хлебопекарная

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"](#), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004 "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](#)

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.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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](#)

[ГОСТ Р 51116-97 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола \(вомитоксина\)](#)

[ГОСТ Р 51865-2002 Изделия макаронные. Общие технические условия](#)

[ГОСТ Р 52466-2005 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира](#)

[ГОСТ Р 52564-2006 Мешки тканевые полипропиленовые. Общие технические условия](#)

[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 4403-91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия](#)

[ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности](#)

[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 16990-88 Рожь. Требования при заготовках и поставках](#)

[ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси](#)

[ГОСТ 26361-84 Мука. Метод определения белизны](#)

[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 27494-87 Мука и отруби. Методы 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 27676-88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения](#)

[ГОСТ 29138-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод](#)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[определения витамина В₁ \(тиамина\)](#)

[ГОСТ 29139-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В₂ \(рибофлавина\)](#)

[ГОСТ 29140-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР \(никотиновой кислоты\)](#)

[ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁](#)

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 по показателю "зола нерастворимая в 10% HCl с нормой не более 0,2%".	

Таблица 2

Сорт муки	Массовая доля золы в пересчете на 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 , 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	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	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 .						

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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](#).

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](#). 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](#) и [ГОСТ 14192](#).

4.8.3 Хлебопекарную ржаную муку, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по [ГОСТ 15846](#).

4.9 Упаковка

4.9.1 Упаковка - по [ГОСТ Р 52564](#) и [ГОСТ 26791](#).

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](#).

4.9.3 Хлебопекарную ржаную муку, предназначенную для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по [ГОСТ 15846](#).

5 Требования безопасности

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 27668](#).

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](#).

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 металломагнитной примеси - по [ГОСТ 20239](#).

7.7 Определение зараженности и загрязненности вредителями - по [ГОСТ 27559](#).

7.8 Определение токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), микотоксинов, радионуклидов и пестицидов - методами, утвержденными в установленном порядке [3], [4], [5], [6].

7.9 Определение кислотного числа жира - по [ГОСТ Р 52466](#).

7.10 Определение белизны - по [ГОСТ 26361](#).

7.11 Определение числа падения - по [ГОСТ 27676](#).

7.12 Определение наличия минеральной примеси - по [ГОСТ Р 51865](#).

7.13 Определение витаминов - по [ГОСТ 29138](#), [ГОСТ 29139](#), [ГОСТ 29140](#) 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](#).

8.2 Транспортирование и хранение хлебопекарной ржаной муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

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

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 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [3] | СанПиН 2.3.2.1324-03 | 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 | Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах |
| [6] | МУК 2.6.1.1194-2003 | Радиационный контроль Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания |

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52809-2007 Мука ржаная хлебопекарная](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)