**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Е Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т**

**Крупа манная ГОСТ**

Технические условия **7022 – 97**

**Дата введения 1998 – 07 - 01**

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки (ВНИИЗ).

Представлен Межгосударственным техническим комитетом МТК 2 “Зерно, продукты его переработки и маслосемена”.

ВНЕСЕН Госстандартом России.

2. ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 11 – 97 от 25 апреля 1997г.).

За принятие голосовали:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
| Азербайджанская РеспубликаРеспублика АрменияРеспублика БелоруссияРеспублика КазахстанКиргизская РеспубликаРеспублика МолдоваРоссийская ФедерацияРеспублика ТаджикистанТуркменистанРеспублика УзбекистанУкраина | АзгосстандартАрмгосстандартГосстандарт БелоруссииГосстандарт Республики КазахстанКиргизстандартМолдовастандартГосстандарт РоссииТаджикгосстандартГлавная государственная инспекция ТуркменистанаУзгосстандартГосстандарт Украины |

3. Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 4 сентября 1997 г. № 301 межгосударственный стандарт ГОСТ 7022 – 97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 1998г.

4. ВЗАМЕН ГОСТ 7022 – 54.

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России.

Содержание:

1 Область применения

2 Нормативные ссылки

3 Технические требования

4 Требования безопасности

5 Правила приемки

6 Методы контроля

7 Транспортирование и хранение

**1.Область применения.**

Настоящий стандарт распространяется на манную крупу, выработанную из твердой или мягкой пшеницы, или из мягкой пшеницы с примесью твердой до 20 % и предназначенную для пищевых целей.

Требования безопасности для здоровья и жизни населения изложены в 3.1 (вредная примесь, куколь, примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой), 3.4 (минеральная примесь), 3.5 (металломагнитная примесь, зараженность вредителями) и 4.1.

**2. Нормативные ссылки.**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 9353 – 90 Пшеница. Технические условия.

ГОСТ 13586.2 – 81 Зерно. Методы определения содержания сорной, зерновой, особо учитываемой примесей, мелких зерен и крупности.

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

ГОСТ 26312.1 – 84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 26312.2 – 84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев.

ГОСТ 26312.3 – 84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов.

ГОСТ 26312.4 – 84 Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра.

ГОСТ 26312.5 – 84 Крупа. Методы определения зольности.

ГОСТ 26312.7 – 88 Крупа. Метод определения влажности.

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

ГОСТ 26927 – 86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.

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

ГОСТ 26931 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

ГОСТ 26932 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.

ГОСТ 26933 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 26934 – 86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

**3. Технические требования.**

3.1 Пшеница, при помоле которой отбирается манная крупа, должна иметь следующие показатели:

вредная примесь, не более 0,05%

в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (отдельно или вместе), не более 0,04%

куколя, не более 0,10%

примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой – не допускается

примесь проросших зерен, зерен ячменя и ржи (в сумме), не более 4,0%

в том числе проросших зерен, не более 3,0%.

По остальным качествам пшеница должна соответствовать требованиям ГОСТ 9353.

3.2 Манная крупа должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, утвержденным в установленном порядке.

3.3 В зависимости от типа пшеницы, поступающей на помол, манную крупу подразделяют на три марки:

М – из мягкой пшеницы;

МТ – из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) до 20%;

Т – из твердой пшеницы (дурум).

3.4 По органолептическим показателям манная крупа должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика марок |
| М | МТ | Т |
| Внешний вид и цвет  | Преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. | Преобладает непрозрачного мучнистая крупка белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового или желтоватого цвета. | Полупрозрачная ребристая крупка кремового или желтоватого цвета. |
| Запах | Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. |
| Вкус | Нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. |
| Минеральные примеси | При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. |

3.5 По физико-химическим показателям манная крупа должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Норма для марки  |
| М | МТ | Т |
| Влажность, %, не болееЗольность в пересчете на сухое вещество, %, не болееКрупность, %, не более:Проход через сито из шелковой ткани № 23 по ГОСТ 4403Проход через сито из шелковой ткани № 38 по ГОСТ 4403Или из полиамидной ткани по ГОСТ 4403:№ 41/43 ПА№ 36/40 ПА Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы:Размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более:Размером и массой частиц более указанных выше значенийЗараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения | 15,50,60 8,02,02,0\_\_  3Не допускаетсяТо же | 15,50,70 5,01,01,0\_\_  3Не допускаетсяТо же | 15,50,85 5,01,0--1,0  3Не допускаетсяТо же |

П р и м е ч а н и е – Влажность манной крупы, вырабатываемой для длительного хранения, а также для отгрузки в районы Арктики, Крайнего Севера и труднодоступные районы, должна быть более 14,5 %.

**4. Требования безопасности.**

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в манной не должно превышать допустимые уровни, установленные действующими Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**5. Правила приемки.**

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26312.1.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

**6. Методы контроля.**

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 26312.1.

6.2 Определение запаха, цвета и вкуса – по ГОСТ 26312.2.

6.3 Определение влажности – по ГОСТ 26312.7.

6.4 Определение крупности, минеральной примеси – по ГОСТ 26312.4.

6.5 Определение зараженности вредителями хлебных запасов – по ГОСТ 26312.3.

6.6 Определение зольности – по ГОСТ 26312.5.

6.7 Определение металломагнитной примеси – по ГОСТ 20239.

6.8 Определение пестицидов и микотоксинов по методам, утвержденным Минздравом СССР.

6.9 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930.

6.10 Определение меди – по ГОСТ 26931.

6.11 Определение свинца – по ГОСТ 26932.

6.12 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

6.13 Определение кадмия – по ГОСТ 26933.

6.14 Определение цинка – по ГОСТ 26934.

6.15 Определение содержания проросших зерен (до очистки зерна перед помолом), вредной примеси и примеси зерен ржи и ячменя ( после очистки зерна перед помолом) – по ГОСТ 13586.2.

**7. Транспортирование и хранение.**

7.1 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение – по ГОСТ 26791\*.

\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды крупы | Сорта | Способ обработки | Характеристика |