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.

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 определения витамина B_1 (тиамина)

ГОСТ 29139-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_2 (рибофлавина)

ГОСТ 29140-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина PP (никотиновой кислоты)

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

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 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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

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 ЗАО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
М.: Стандартинформ, 2008