**Стандарт качества**

**ГОСТ Р 52189-2007 Мука пшеничная. Общие технические условия**

ГОСТ Р 52189-2007

Группа Н31

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Общие технические условия

ОКС 67.060

Дата введения 2009-01-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки" (ГНУ ВНИИЗ) и Российским Союзом мукомольных и крупяных предприятий

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 2 "Зерно, продукты его переработки и маслосемена"

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2007 г. N 420-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную муку, вырабатываемую из мягкой пшеницы или с добавлением к ней до 20% твердой пшеницы (дурум), предназначенную для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья населения, изложены в 4.3-4.5.

## 2 Классификация

Пшеничную муку в зависимости от ее целевого использования подразделяют на:

пшеничную хлебопекарную;

пшеничную общего назначения.

3.2 Пшеничную хлебопекарную муку в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на сорта: экстра, высший, крупчатка, первый, второй и обойная.

3.3 Пшеничную муку общего назначения в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на типы: М 45-23; М 55-23; МК 55-23; М 75-23; МК 75-23; М 100-25; М 125-20; М 145-23.

Буква "М" обозначает муку из мягкой пшеницы, буквы "МК" - муку из мягкой пшеницы крупного помола.

Первые цифры обозначают наибольшую массовую долю золы в муке в пересчете на сухое вещество в процентах, умноженное на 100, а вторые - наименьшую массовую долю сырой клейковины в муке в процентах.

3.4 Пшеничная мука может быть обогащена витаминами и/или минеральными веществами по нормам, утвержденным Минздравом России [1], а также хлебопекарными улучшителями, в том числе сухой клейковиной, согласно утвержденному нормативному документу.

К наименованию такой муки соответственно добавляют: "витаминизированная", "обогащенная минеральными веществами", "обогащенная витаминно-минеральной смесью", "обогащенная сухой клейковиной" и другими хлебопекарными улучшителями.

В обогащенной витаминами муке допускается наличие слабого запаха, свойственного витамину  (тиамину).

## 3 Общие технические требования

3.1 Пшеничная мука должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с Правилами организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах, утвержденными в установленном порядке.

3.2 Пшеница, предназначенная для переработки в муку, должна соответствовать требованиям[ГОСТ 9353](http://docs.cntd.ru/document/1200023688).

3.3 В пшенице, направляемой в размол после очистки от посторонних примесей, не должно быть более, %:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  | зерен ячменя, ржи, а также проросших зерен этих культур и пшеницы (в совокупности) | 5,0;  |  |
|  | в том числе проросших зерен | 3,0; |  |
|  | куколя  | 0,1; |  |
|  | вредной примеси  | 0,05; |  |
|  | в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (в совокупности)  | 0,04; |  |
|  | примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается. |  |  |

Примечание - Содержание проросших зерен устанавливается по результатам анализа зерна до очистки.

3.4 По органолептическим и физико-химическим показателям пшеничная мука должна соответствовать общим техническим требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и норма для пшеничной муки |
| Вкус | Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Запах | Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Массовая доля влаги, %, не более | 15,0 |
| 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 |
| Примечание - Массовая доля влаги пшеничной муки, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, а также для длительного хранения, должна быть не более 14,5%. |

3.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в муке, зараженность и загрязненность муки вредителями не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [[2](http://docs.cntd.ru/document/901806306)].

3.6 Объемный выход, формоустойчивость, органолептическая оценка внешнего вида хлеба и мякиша, кислотность муки и другие показатели могут определяться по договору с потребителем по [ГОСТ 27669](http://docs.cntd.ru/document/1200022388) и [ГОСТ 27493](http://docs.cntd.ru/document/1200022380).

3.7 По остальным показателям качества пшеничная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2 - Показатели качества пшеничной хлебопекарной муки

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сорт муки | Цвет | Массо- вая доля золы в пере- счете на сухое вещество, %, не более | Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее | Мас- совая доля сырой клей- ковины, %, не менее | Качество сырой клей- ковины, условных единиц прибораИДК | Крупность помола, % | Числопадения, "ЧП", с, не менее |
|  |  |  |  |  |  | Остаток на сите по [ГОСТ4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461), не более | Остатокна сите из прово- лочной сетки по НД [3], не более | Проход через сито по[ГОСТ4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461) |  |
| Экстра | Белый или белый с кремовым оттенком | 0,45 | - | 28,0 | Не ниже второй группы | 5 из шелковой ткани N 43 или из полиамидной ткани N 45/50 ПА | - | - | 185 |
| Высший |  | 0,55 | 54,0 | 28,0 |  | 5 из шелковой ткани N 43 или из полиамидной ткани N 45/50 ПА | - | - | 185 |
| Крупчатка | Белый или кремовый с желтоватым оттенком | 0,60 | - | 30,0 |  | 2 из шелковой ткани N 23 или из полиамидной ткани N 21 ПЧ-150 | - | Не более 10,0 из шелковой ткани N 35 или из поли- амидной ткани N 36/40 ПА | 185 |
| Первый | Белый или белый с желтоватым оттенком | 0,75 | 36,0 | 30,0 |  | 2 из шелковой ткани N 35 или из полиамидной ткани N 36/40 ПА | - | Не менее 80,0 из шелковой тканиN 43 или из поли- амидной ткани N 45/50 ПА | 185 |
| Второй | Белый с желтоватым или сероватым оттенком | 1,25 | 12,0 | 25,0 |  | 2 из шелковой ткани N 27 или из полиамидной ткани N 27 ПА-120 | - | Не менее 65,0 из шелковой ткани N 38 или из поли- амидной ткани N 41/43 ПА | 160 |
| Обойная | Белый с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна | Не менее чем на 0,07% ниже зольности зерна до очистки, но не более 2,0% | - | 20,0 |  | - | 2 ситоN 067 | Не менее 35,0 из шелковой ткани N 38 или из поли- амидной ткани N 41/43 ПА | 160 |
| Примечание - Показатель "белизна" муки действует взамен показателя "зольность" на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по [ГОСТ 26361](http://docs.cntd.ru/document/1200022367). |

Таблица 3 - Показатели качества пшеничной муки общего назначения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Тип муки | Цвет | Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более | Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее | Массоваядоля сырой клей- ковины, %, не менее | Качество сыройклей- ковины, условных единиц прибора ИДК | Крупность помола, % | Число падения, "ЧП", с, не менее |
|  |  |  |  |  |  | Остаток на сите по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461), не более | Остаток на сите из прово- лочной сетки по НД [3], не более | Проход через сито по[ГОСТ4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461), не менее |  |
| М 45-23 | Белый или белый с кремовым оттенком | 0,45 | - | 23,0 | Не ниже второй группы | 5изшелковой тканиN 43 или из полиа- мидной ткани N 45/50 ПА | - | - | 185 |
| М55-23 |  | 0,55 | 54,0 | 23,0 |  | 5 из шелковой ткани N 43 или из поли- амидной ткани N 45/50 ПА | - | - | 185 |
| МК 55-23 |  | 0,55 | - | 23,0 |  | 2 из шелковой ткани N 27 или из поли- амидной ткани N 27 ПА-120 | - | 65,0 из шелковой ткани N 38 или из поли- амидной ткани N 41/43 ПА | 185 |
| М 75-23 | Белый или белый с желтоватым оттенком | 0,75 | 36,0 | 23,0 |  | 2 из шелковой ткани N 35 или из поли- амидной ткани N 36/40 ПА | - | 80,0 из шелковой ткани N 43 или из поли- амидной ткани N 45/50 ПА | 185 |
| МК 75-23 | Белый или белый с желтоватым оттенком | 0,75 | - | 23,0 |  | 2 из шелковой ткани N 27 или из поли- амидной ткани N 27 ПА-120 | - | 65,0 из шелковой ткани N 38 или из поли- амидной ткани N 41/43 ПА | 185 |
| М 100-25 | Белый или белый с желтоватым оттенком | 1,0 | 25,0 | 25,0 |  | 2 из шелковой ткани N 27 или из поли- амидной ткани N 27 ПА-120 | - | 65,0 из шелковой ткани N 38 или из поли- амидной ткани N 41/43 ПА | 185 |
| М 125-20 | Белый с желтоватым или сероватым оттенком | 1,25 | 12,0 | 20,0 |  | 2 из шелковой ткани N 27 или из поли- амидной ткани N 27 ПА-120 | - | 65,0 из шелковой ткани N 38 или из поли- амидной ткани N 41/43 ПА | 185 |
| М 145-23 |  | 1,45 | - | 23,0 |  | - | 2 СитоN 045 | 50,0 из шелковой ткани N 38 или из поли- амидной ткани N 41/43 ПА | 160 |
| Примечание - Показатель "белизна" муки действует взамен показателя "зольность" на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по [ГОСТ 26361](http://docs.cntd.ru/document/1200022367). |

3.8 Упаковка

3.8.1 Упаковка муки - по [ГОСТ 26791](http://docs.cntd.ru/document/1200022368).

3.9 Маркировка

3.9.1 Маркировка муки - по [ГОСТ 26791](http://docs.cntd.ru/document/1200022368) со следующими дополнениями:

- срок хранения муки;

- условия хранения муки;

- информация о подтверждении соответствия.

## 4 Правила приемки

4.1 Правила приемки муки - по [ГОСТ 27668](http://docs.cntd.ru/document/1200022387).

4.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, вредной примеси, пестицидов, зараженности и загрязненности в пшеничной муке устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной уполномоченными органами в установленном порядке.

## 5 Методы контроля

5.1 Отбор проб муки - по [ГОСТ 27668](http://docs.cntd.ru/document/1200022387).

5.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста муки - по [ГОСТ 27558](http://docs.cntd.ru/document/1200006148).

При возникновении разногласий в оценке качества муки по органолептическим показателям (вкус, запах, содержание минеральной примеси) их устраняют путем дегустации выпеченного из муки хлеба.

5.3 Определение массовой доли влаги в муке - по [ГОСТ 9404](http://docs.cntd.ru/document/1200022334).

5.4 Определение массовой доли золы в муке - по [ГОСТ 27494](http://docs.cntd.ru/document/1200022381).

5.5 Определение крупности муки - по [ГОСТ 27560](http://docs.cntd.ru/document/1200022386).

5.6 Определение массовой доли и качества сырой клейковины в муке - по [ГОСТ 27839](http://docs.cntd.ru/document/1200022391).

5.7 Определение металломагнитной примеси в муке - по [ГОСТ 20239](http://docs.cntd.ru/document/1200022355).

5.8 Определение зараженности и загрязненности муки вредителями - по [ГОСТ 27559](http://docs.cntd.ru/document/1200022383).

5.9 Определение токсичных элементов в муке проводят по [ГОСТ 26927](http://docs.cntd.ru/document/1200021114), [ГОСТ 26930](http://docs.cntd.ru/document/1200021123), [ГОСТ 26932](http://docs.cntd.ru/document/1200021129), [ГОСТ 26933](http://docs.cntd.ru/document/1200021131), микотоксинов, радионуклидов и пестицидов - по методам, утвержденным Минздравом России.

5.10 Определение белизны муки - по [ГОСТ 26361](http://docs.cntd.ru/document/1200022367).

5.11 Определение числа падения в муке - по [ГОСТ 27676](http://docs.cntd.ru/document/1200024373).

5.12 Определение объемного выхода, формоустойчивости и органолептических показателей хлеба - по [ГОСТ 27669](http://docs.cntd.ru/document/1200022388).

5.13 Определение кислотности муки - по [ГОСТ 27493](http://docs.cntd.ru/document/1200022380).

## 6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение муки - по [ГОСТ 26791](http://docs.cntd.ru/document/1200022368).

6.2 Срок хранения муки устанавливает изготовитель продукции при температуре окружающей среды не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 70%.