МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Общие технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ Москва

Предисловие

1    РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом 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 2003 г. № 420-ст

3    ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© ИПК Издательство стандартов, 2004 © СТАНДАРТИНФОРМ, 2008 Переиздание (по состоянию на март 2008 г.)

Содержание

1    Область применения........................................................ 1

2    Нормативные ссылки........................................................ 1

3    Классификация............................................................ 1

4    Общие технические требования................................................ 2

5    Правила приемки.......................................................... 6

6    Методы контроля.......................................................... 7

7    Транспортирование и хранение................................................ 7

Приложение А Библиография................................................... 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ Общие технические условия

Wheat flour.

General specifications

Дата введения 2005—01—01

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    Нормативные ссылки1

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ 4403-91](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_4403-91) Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

[ГОСТ 9353-90](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_9353-90) Пшеница. Требования при заготовках и поставках [ГОСТ 9404-88](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_9404-88)Мука и отруби. Метод определения влажности

[ГОСТ 15846-2002](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_15846-2002) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 20239-74](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_20239-74) Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси [ГОСТ 26361-84](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26361-84) Мука. Метод определения белизны

[ГОСТ 26791-89](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26791-89) Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 26927-86](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26927-86) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути [ГОСТ 26930-86](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26930-86) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка [ГОСТ 26932-86](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26932-86) Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца [ГОСТ 26933-86](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26933-86) Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия [ГОСТ 27493-87](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27493-87) Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке [ГОСТ 27494-87](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27494-87) Мука и отруби. Методы определения зольности [ГОСТ 27558-87](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27558-87) Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста [ГОСТ 27559-87](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27559-87) Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

[ГОСТ 27560-87](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27560-87) Мука. Метод определения крупности

[ГОСТ 27668-88](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27668-88) Мука и отруби. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 27669-88](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27669-88) Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба

[ГОСТ 27676-88](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27676-88) Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения

[ГОСТ 27839-88](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27839-88) Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

[ГОСТ 30090-93](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_30090-93) Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

3    Классификация

3.1 Пшеничную муку в зависимости от ее целевого использования подразделяют на: пшеничную хлебопекарную;

Издание официальное

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 Bj (тиамину).

4 Общие технические требования

4.1    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.

4.2    Пшеница, предназначенная для переработки в муку, должна соответствовать требованиям[ГОСТ 9353](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_9353).

4.3    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.

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

4.5    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].

4.6    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://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27669) и [ГОСТ 27493](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27493).

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

|  |
| --- |
| Т аблица 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 %. | | |

|  |
| --- |
| Таблица 2 — Показатели качества пшеничной хлебопекарной муки |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Сорт муки | Цвет | Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более | Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее | Массовая доля сырой клейковины, %, не менее | Качество  сырой  клейко  вины,  условных  единиц  прибора  ИДК | Крупность помола, % | | | Число падения, «ЧП», с, не менее | | Остаток на сите по [ГОСТ 4403](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_4403), не более | Остаток на сите из проволочной сетки по НД [3], не более | Проход через сито по [ГОСТ 4403](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_4403) | | Экстра | Белый или белый с кремовым оттенком | 0,45 |  | 28,0 | Не ниже второй группы | 5  из  шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани №45/50 ПА |  |  | 185 | | Высший | 0,55 | 54,0 | 28,0 | 5  из  шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани №45/50 ПА |  |  | 185 | | Крупчатка | Белый  или  кремовый  с  желтова  тым  оттенком | 0,60 |  | 30,0 | 2  из  шелковой ткани № 23 или из полиамидной ткани № 21 ПЧ-150 |  | Не более 10,0 из шелковой ткани № 35 или из полиамидной ткани № 36/40 ПА | 185 | |

Окончание таблицы 2

Массовая доля золы, в пересчете на сухое вещество, %, не более

Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее

Массовая доля сырой клейковины, %, не менее

Сорт муки

Цвет

36,0

Первый

Белый или белый с желтоватым оттенком

0,75

30,0

185

160

Второй

Белый с желтоватым или сероватым оттенком

1,25

12,0

25,0

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Качество  сырой  клейко  вины,  условных  единиц  прибора  ИДК  Не ниже второй группы | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Крупность помола, % | | | | Остаток на сите по [ГОСТ 4403](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_4403), не более | Остаток на сите из проволочной сетки по НД [3], не более | Проход через сито по[ГОСТ 4403](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_4403) | | 2 | — | Не менее | | из |  | 80,0 из | | шелковой |  | шелковой | | ткани |  | ткани | | № 35 |  | № 43 | | или из |  | или из | | поли- |  | поли- | | амидной |  | амидной | | ткани |  | ткани | | № 36/40 |  | № 45/50 | | ПА |  | ПА | | 2 | — | Не менее | | из |  | 65,0 из | | шелковой |  | шелковой | | ткани |  | ткани | | № 27 |  | № 38 | | или из |  | или из | | поли- |  | поли- | | амидной |  | амидной | | ткани |  | ткани | | № 27 |  | № 41/43 | | ПА-120 |  | ПА | | — | 2 | Не менее | |  | сито | 35,0 из | |  | № 067 | шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА | | Число падения, «ЧП», с, не менее |

Примечание — Показатель «белизна» муки действует взамен показателя предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по [ГОСТ 26361](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26361).

«зольность» на

|  |
| --- |
| Таблица 3 — Показатели качества пшеничной муки общего назначения |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  | Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более | Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее | Массовая доля сырой клейковины, %, не менее | Качество  сырой  клейко  вины,  условных  единиц  прибора  ВДК | Крупность помола, % | | |  | | Тип муки | Цвет | Остаток на сите по [ГОСТ 4403](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_4403), не более | Остаток на сите из проволочной сетки по НД [3], не более | Проход через сито по [ГОСТ 4403](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_4403), не менее | Число падения, «ЧП», с, не менее | | М 45-23 |  | 0,45 |  | 23,0 |  | 5  из  шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА |  |  | 185 | | М55-23 | Белый или белый с кремовым оттенком | 0,55 | 54,0 | 23,0 |  | 5  из  шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА |  |  | 185 | | МК 55-23 |  | 0,55 |  | 23,0 | Не ниже второй группы | 2  из  шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120 |  | 65,0  из  шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА | 185 | | М 75-23 | Белый или белый с желтоватым оттенком | 0,75 | 36,0 | 23,0 |  | 2  из  шелковой ткани № 35 или из полиамидной ткани № 36/40 ПА |  | 80,0  из  шелковой ткани № 43 или из полиамидной ткани № 45/50 ПА | 185 | | МК 75-23 | Белый или белый с желтоватым оттенком | 0,75 |  | 23,0 |  | 2  из  шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120 |  | 65,0  из  шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА | 185 | |

|  |
| --- |
| Окончание таблицы 3 |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Тип муки | Цвет | Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более | Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее | Массовая доля сырой клейковины, %, не менее | Качество  сырой  клейко  вины,  условных  единиц  прибора  ВДК | Крупность помола, % | | | Число падения, «ЧП», с, не менее | | Остаток на сите по [ГОСТ 4403](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_4403), не более | Остаток на сите из проволочной сетки по НД [3], не более | Проход через сито по [ГОСТ 4403](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_4403), не менее | | М 100-25 | Белый или белый с желтоватым оттенком | 1,0 | 25,0 | 25,0 | Не ниже второй группы | 2  из  шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120 |  | 65,0  из  шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА | 185 | | М 125-20 | Белый с желтоватым или сероватым оттенком | 1,25 | 12,0 | 20,0 | 2  из  шелковой ткани № 27 или из полиамидной ткани № 27 ПА-120 |  | 65,0  из  шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА | 185 | | М 145-23 | 1,45 |  | 23,0 |  | 5  то 45  ^ к  С№ | 50,0  из  шелковой ткани № 38 или из полиамидной ткани № 41/43 ПА | 160 | |

Примечание — Показатель «белизна» муки действует взамен показателя «зольность» на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по [ГОСТ 26361](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26361).

4.8    Упаковка

4.8.1    Упаковка муки — по [ГОСТ 26791](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26791).

4.9    Маркировка

4.9.1    Маркировка муки — по [ГОСТ 26791](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26791) со следующими дополнениями:

-    срок хранения муки;

-    условия хранения муки;

-    информация о подтверждении соответствия.

5 Правила приемки

5.1    Правила приемки муки — по [ГОСТ 27668](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27668).

5.2    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.

6    Методы контроля

6.1    Отбор проб муки — по [ГОСТ 27668](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27668).

6.2    Определение цвета, вкуса, запаха и хруста муки — по [ГОСТ 27558](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27558).

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

6.3    Определение массовой доли влаги в муке — по [ГОСТ 9404](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_9404).

6.4    Определение массовой доли золы в муке — по [ГОСТ 27494](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27494).

6.5    Определение крупности муки — по [ГОСТ 27560](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27560).

6.6    Определение массовой доли и качества сырой клейковины в муке — по [ГОСТ 27839](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27839).

6.7    Определение металломагнитной примеси в муке — по [ГОСТ 20239](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_20239).

6.8    Определение зараженности и загрязненности муки вредителями — по [ГОСТ 27559](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27559).

6.9    Определение токсичныгх элементов в муке проводят по [ГОСТ 26927](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26927), [ГОСТ 26930](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26930), [ГОСТ 26932](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26932), [ГОСТ 26933](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26933), микотоксинов, радионуклидов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом России.

6.10    Определение белизны муки — по [ГОСТ 26361](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26361).

6.11    Определение числа падения в муке — по [ГОСТ 27676](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27676).

6.12    Определение объемного выхода, формоустойчивости и органолептических показателей хлеба — по [ГОСТ 27669](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27669).

6.13    Определение кислотности муки — по [ГОСТ 27493](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_27493).

7    Транспортирование и хранение

7.1    Транспортирование и хранение муки — по [ГОСТ 26791](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_26791).

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

ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

Библиография

[1]    Нормы ввода витаминов и минеральных веществ в пшеничную муку высшего и первого сорта при использовании витаминно-минеральной смеси для обогащения. Утверждено Главным государственным санитарным врачом России 16 сентября 2003 г.

[2]    СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[3]    ТУ 14-4-1374—86 Сетки тканые для мукомольной промышленности

УДК 664.761:633.11:006.354    ОКС    67.060    Н31

Ключевые слова: мука пшеничная, пшеничная хлебопекарная мука, пшеничная мука общего назначения, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» к [ГОСТ Р 52189-2003](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_52189-2003):

[ГОСТ 9353-90](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_9353-90). На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52554-2006](http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_52554-2006). Пшеница. Технические условия