

**МУКА РЖАНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ**

Технические условия

**МУКА ЖЫТНЯЯ ХЛЕБАПЯКАРНАЯ**

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 3-2011



© Госстандарт, 2011

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

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ****МУКА РЖАНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ**  
Технические условия**МУКА ЖЫТНЯЯ ХЛЕБАПЯКАРНАЯ**  
Тэхнічныя ўмовыRye bread flour  
Specifications**ГОСТ**  
**7045-90**МКС 67.060  
ОКП 92 9320  
ОКП РБ 15.61.22.100Дата введения **01.07.91**

Настоящий стандарт распространяется на ржаную хлебопекарную муку, получаемую в результате размола зерна ржи.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

**1 Технические требования**

**1.1** Ржаная хлебопекарная мука должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта и правилами организации и ведения технологического процесса на мельницах, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

**1.2 Характеристики**

**1.2.1** Рожь, предназначенная для переработки в муку, должна быть не ниже 3-го класса по ГОСТ 16990.

**1.2.2** Ржаную хлебопекарную муку подразделяют на сорта: сеяную, обдирную, обойную, которые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки сортов		
	сеяной	обдирной	обойной
Цвет	Белый с кремоватым или сероватым оттенком	Серовато-белый или серовато-кремовый с вкраплениями частиц оболочек зерна	Серый с частицами оболочек зерна
Запах	Свойственный ржаной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый		
Вкус	Свойственный ржаной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		
Минеральная примесь	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста		
Влажность, %, не более	15,0	15,0	15,0
Зольность, %, не более	0,75	1,45	2,00, но не менее чем на 0,07 % ниже зольности зерна до очистки
Число падения, с, не менее	160	150	105

# ГОСТ 7045-90

## Окончание таблицы

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки сортов		
	сеяной	обдирной	обойной
Крупность, %:			
– остаток на сите из шелковой ткани № 27 или полиамидной ткани № 27 ПА-120 по ГОСТ 4403, не более	2	–	–
– остаток на сите из проволочной сетки по ТУ 14-4-1374, не более	–	2 (№ 045)	2 (№ 067)
– проход через сито, не менее			
– из шелковой ткани № 38 по ГОСТ 4403	90	60	30
или из полиамидной ткани:			
№ 43 ПА-70 по ГОСТ 4403	90	–	–
№ 46 ПА-60 по ГОСТ 4403	–	60	–
№ 41/43 ПА по ГОСТ 4403 или № 39/43 ПА по ТКП 293	–	–	30
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки			
– размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3	3	3
– размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений		Не допускается	
Зараженность вредителями		То же	
Загрязненность вредителями		»	
Примечание – До 1 января 1995 г. показатель числа падения действует на оснащенных приборами предприятиях.			

### (Измененная редакция, Изм. № 1, 3 ВУ)

1.2.3 Влажность ржаной хлебопекарной муки, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненных к ним районов, должна быть не более 14,0 %.

1.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1].

### (Измененная редакция, Изм. № 3 ВУ, Поправка)

## 1.3 Упаковка и маркировка

1.3.1 Упаковка и маркировка – по ГОСТ 26791.

## 2 Приемка

2.1 Правила приемки – по ГОСТ 27668.

2.2 Каждая партия муки должна сопровождаться сертификатом о содержании токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов.

2.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

## 3 Методы определения качества

3.1 Отбор проб и правила приемки – по ГОСТ 27668.

3.2 Определение цвета, запаха, вкуса и хруста – по ГОСТ 27558.

3.3 Определение влажности – по ГОСТ 9404 или [2], или [3].

3.4 Определение зольности – по ГОСТ 27494 или [2], или [3].

3.5 Определение числа падения – по ГОСТ 27676 или [2], или [3].

3.3 – 3.5 (Измененная редакция, Изм. № 2 ВУ, 3 ВУ)

3.6 Определение крупности – по ГОСТ 27560.

**3.7** Определение металломагнитной примеси – по ГОСТ 20239.

**3.8** Определение зараженности и загрязненности вредителями – по ГОСТ 27559.

**3.9** Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов – по методам, утвержденным Минздравом СССР.

#### **4 Транспортирование и хранение**

Транспортирование и хранение – по ГОСТ 26791.

### Библиография

- [1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63
- [2] МВИ.МН 2946-2008 Зерно и продукты его переработки. Методика выполнения измерений массовой доли белка, влажности, зольности, белизны, числа падения, количества и качества клейковины с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области  
Утверждена Белорусским государственным институтом метрологии 28.07.2008
- [3] МВИ.МН 3776-2011 Методика выполнения измерений физико-химических показателей зерна и продуктов его переработки с применением метода инфракрасной спектроскопии пропускания  
Утверждена Белорусским государственным институтом метрологии 11.04.2011

**Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2 ВУ) (Измененная редакция, Изм. № 3 ВУ)**

**Информационные данные**

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ВНПО «Зернопродукт»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3735

3 ВЗАМЕН ГОСТ 7045-54

4 Ссылочные технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)

Обозначение ТНПА, на который дана ссылка	Номер пункта
ТКП 293-2010 (02150)	1.2.2
ГОСТ 4403-91	1.2.2
ГОСТ 9404-88	3.3
ГОСТ 16990-88	1.2.1
ГОСТ 20239-74	3.7
ГОСТ 26791-89	1.3.1, 4
ГОСТ 26927-86	3.9
ГОСТ 26930-86 – ГОСТ 26934-86	3.9
ГОСТ 27494-87	3.4
ГОСТ 27558-87	3.2
ГОСТ 27559-87	3.8
ГОСТ 27560-87	3.6
ГОСТ 27668-88	2.1, 3.1
ГОСТ 27676-88	3.5
ТУ 14-4-1374-86	1.2.2

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.  
Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

5 Постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 17 декабря 1992 г. № 3 введен в действие в качестве государственного стандарта Республики Беларусь

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июль 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 1991 г. (ИУС № 9-91), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2 ВУ, утвержденным в ноябре 2008 г. (ИУ ТНПА № 11-2008), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3 ВУ, утвержденным в июне 2011 г. (ИУ ТНПА № 5-2011), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 6-2011)

**Информационные данные (Измененная редакция, Изм. № 3 ВУ)**

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 01.07.2011. Подписано в печать 15.07.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,92 Уч.- изд. л. 0,20 Тираж 40 экз. Заказ 1309

---

Издатель и полиграфическое исполнение:  
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие  
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)  
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.  
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.