

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н31

Изменение № 2 ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Госстандарта России от 14.10.92 № 1370

Дата введения 01.06.93

Графа «Взамен». Исключить ссылку: «Взамен*» и сноску.

Вводную часть дополнить абзацем: «Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.5 (содержание куколя, вредной примеси и семян гелиотропа опушенноплодного, триходесмы седой), 1.6 (содержание минеральной и металломагнитной примесей, зараженности и загрязненности вредителями), 1.10; 2.2».

Пункт 1.6. Таблица. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «остаток на сите из проволочной сетки, не более» на «остаток на сите из проволочной сетки по ТУ 14—4—1374—86, не более»;

после показателя «Клейковина сырая» изложить в новой редакции:

| Наименование показателя | Характеристика и норма для муки сортов | | | | |
|--|--|---------|---------|---------|---------|
| | крупчатки | высшего | первого | второго | обойной |
| Металломагнитная примесь, мг в 1кг муки: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 кг, не более размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений Зараженность вредителями Загрязненность вредителями | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | Не допускается То же » | | | | |

(Продолжение см. с. 116)

(Продолжение изменения к ГОСТ 26574—85)

примечания 1, 2 исключить.

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6а: «1.6а. Влажность пшеничной хлебопекарной муки, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненных к ним районов, должна быть не более 14,5 %».

Пункт 1.7. Заменить слова: «Министерством заготовок СССР и Министерством пищевой промышленности СССР» на «государственными органами управления».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.10: «1.10. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в муке не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061—89 от 01.08.89».

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

«2. Приемка

«2.1. Правила приемки — по ГОСТ 27668—88.

Мукомольные предприятия, перечень которых ежегодно утверждается государственными органами управления, в документе о качестве указывают **объемный** выход и формоустойчивость хлеба по пробной выпечке.

Для витаминизированной муки в документе о качестве указывают **наименование** введенных витаминов.

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

3. Методы определения качества

3.1. Отбор проб муки — по ГОСТ 27668—88.

3.2. Определение цвета, запаха, вкуса и хруста — по ГОСТ 27558—87.

3.3. Определение влажности — по ГОСТ 9404—88.

3.4. Определение зольности — по ГОСТ 27494—87.

3.5. Определение крупности — по ГОСТ 27560—87.

3.6. Определение количества и качества клейковины — по ГОСТ 27839—88.

3.7. Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 20239—74.

3.8. Определение зараженности и загрязненности вредителями — по ГОСТ 27559—87.

3.9. Определение токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Продолжение см. с. 117)

(Продолжение изменения к ГОСТ 26574—85)

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

Раздел 4. Заменить ссылку: ГОСТ 26791—85 на ГОСТ 26791—89.

(ИУС № 1 1993 г.)