

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МУКА, КРУПА, РИС

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 4 руб. 35 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1948

Переиздание. Январь 1948 г.

С. С. С. Р. Народный комиссариат заготовок	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ 5795 КЗ СНК 134
	РИС ЗАКАВКАЗСКИЙ ОБРАБОТАННЫЙ	Редакция 1936 г.

Настоящий стандарт распространяется на крупу, получаемую из закавказского или персидского риса-сырца путем удаления цветочной пленки, плодовой и семенной оболочки.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

а) Типы

В зависимости от формы и консистенции ядра переработанного риса-сырца, рис-крупа делится на три типа:

- I. Овально-мучнистый.
- II. Удлиненно-стекловидный.
- III. Овально-полустекловидный.

б) Подтипы

В зависимости от размеров и формы ядра, а также стекловидности типы рисовой крупы, за исключением типа I, подразделяются на два подтипа.

в) Виды крупы (по способу обработки):

1. Рис обрушенный.
2. Рис шлифованный.
3. Рис полированный.
4. Рис глазированный.
5. Рис дробленый.

г) Сорта крупы (по количеству доброкачественных ядер):

1. 1-й сорт.
2. 2-й сорт.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Типы крупы

I. О в а л ь н о - м у ч н и с т ы й. — Зерно крупное, широкое, толстое, мучнистое.

К данному типу относится рис сорта «Акула» и других близких к нему сортов.

II. У д л и н е н н о - с т е к л о в и д н ы й. — Зерно удлиненное, стекловидное, иногда с небольшим белым пятном.

К данному типу относится рис сорта «Садри», «Амбарбу» и других близких к ним сортов.

Внесен Главмукой

Утвержден
8/IV 1933 г.

Срок введения
1/X 1933 г.

Рис закавказский обработанный

ОСТ 5795

134

III. Овальнo-полустекловидный.—Зерно широкое, с округлым концом, короткое, полустекловидное, с небольшим белым пятном.

К данному типу относится рис сорта «Чампа», «Гарде» и других близких к ним сортов.

Примечание. Рис, имеющий примесь зерен других типов свыше 25%, считается «смесью типов».

б) Подтипы крупы

Подтип «а» типа II.—Зерно тонкое, по размеру однородное, стекловидное.

К данному подтипу относится рис сорта «Садри», «Малаи» и других близких к ним сортов.

Подтип «б» типа II.—Зерно менее длинное подтипа «а», несколько утолщенное; может быть разных размеров.

К данному подтипу относится рис сорта «Амбарбу» и других близких к нему сортов.

Подтип «а» типа III.—Зерно широкое, короткое, стекловидное, с небольшим белым пятном.

К данному подтипу относится рис сорта «Чампа» и других близких к нему сортов.

Подтип «б» типа III.—Зерно округлое, полустекловидное, с белым пятном.

К данному подтипу относится рис сорта «Гарде», «Кара-Кильчик» и других близких к ним сортов.

в) Виды крупы

1. Рис обрушенный.—Зерна риса, почти освобожденные от цветочных пленок и частично от плодовых оболочек. Этот вид крупы получается в результате обработки риса-сырца на шелушильных машинах.

2. Рис шлифованный.—Зерна риса, освобожденные от цветочных, плодовых и семенных оболочек. Продукт имеет шероховатую поверхность, покрытую мучелью. Получается шлифованный рис путем однократной или двухкратной обработки риса (предварительно освобожденного от цветочных пленок) на шлифовальных машинах.

3. Рис полированный.—Зерна риса, освобожденные от плодовых, цветочных и семенных оболочек. Продукт имеет гладкую блестящую поверхность. Получается полированный рис путем обработки шлифованного риса на полировальных машинах.

4. Рис глазированный.—Зерна полированного риса, покрытые специальной глазирующей массой.

ОСТ 5795
КЗ СНК 134

Рис закавказский обработанный

5. Рис дробленый.—Части рисового ядра величиной менее $\frac{2}{3}$ нормального ядра. Получается дробленый рис в процессе переработки всех видов риса с последующей обработкой (очистка и сортировка).

Примечание. Типы и подтипы на дробленый рис не распространяются.

г) Сорта

Минимальное содержание доброкачественных ядер риса:

Сорта	Рис обрушенный %	Рис шлифованный %	Рис полированный %	Рис глазированный %	Рис дробленый %
1-й	97,5	98,0	98,5	99,0	97,0
2-й	93,0	97,0	97,5	—	95,0

Примечание. Рис, не удовлетворяющий нормам 2-го сорта, считается нестандартным.

д) Рисовая крупа всех видов и сортов должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Нормы
1. Цвет	Белый; допускаются единичные зерна с цветными оттенками
2. Запах	Без затхлого, а также без посторонних запахов
3. Вкус	Без кислого и горького вкуса
4. Влажность	Рис может быть в следующих состояниях: сухой — при содержании влаги до 14% вкл.; средней сухости—при содержании влаги свыше 14 до 15% вкл.; влажный — при содержании влаги свыше 15 до 17% вкл. и сырой—при содержании влаги свыше 17%.

Примечание. Предел влажности для хранения устанавливается Комзаг СНК в зависимости от района и времени года.

е) При определении сорта крупы устанавливается процент доброкачественного ядра, путем определения процента общего содержания примесей и вычитания его из 100.

Наименование примесей	Состав примесей
1. Сорная примесь	Минеральная (земля, песок и пр.) и органическая примесь (частицы оболочек и пр.); семена сорных и культурных растений и сильно изъеденные зерна риса (при надавливании пальцем разрушаются)
2. Лом крупный	Битые и изъеденные зерна риса менее $\frac{2}{3}$ целых зерен, не прошедшие через сито с круглыми отверстиями в 2 мм — при наличии их свыше 20% в рисе всех видов
3. Лом мелкий	Битые зерна риса, прошедшие через сито в 2 мм и остающиеся на сите с круглыми отверстиями в 1 мм — при наличии их в рисе свыше 2,5%
4. Мучель	Весь проход через сито с круглыми отверстиями в 1 мм
5. Необрушенные зерна	Зерна риса, не освобожденные от цветочных пленок
6. Испорченные зерна	Залесневевшие, испорченные самосогреванием, потемневшие и пожелтевшие—все с измененным ядром

Примечание. В дробленном рисе лом не учитывается.

В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Рис упаковывается в мешки. Мешки должны быть плотными, крепкими, чистыми, не зараженными вредителями, без посторонних запахов.

б) На каждый мешок наклеивается бумажный ярлык размером 50×72 мм.

На ярлыке должно быть четко обозначено:

1. Наименование организации.
2. Местонахождение завода.
3. Наименование продукта.
4. Тип, подтип, вид и сорт.
5. Дата выработки (год, месяц, число, смена).
6. ОСТ КЗ СНК 5795/134.

ОСТ	5795
КЗ СНК	134

Рис закавказский обработанный

Г. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ И ПРИЕМКИ

а) Отбор образцов и анализ риса производятся по методам, установленным в ОСТ 6293.

б) Точность выражения результатов анализа: по содержанию доброкачественного ядра, необрушенных зерен, посторонней примеси, испорченных зерен, крупного и мелкого лома, мучели и влажности—доли до 0,05 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,05 приравниваются к 0,1.

Изменение № 4

Раздел Б «Технические условия»

Пункт «д» дополнен новым примечанием:

«2. Допускается наличие пожелтевших зерен риса с доброкачественным ядром в рисе 2-го сорта не более 10%».

Пункт «е», позиция 4. Текст графы «Состав примесей» изложен в новой редакции:

«Все мелкие частицы ядер риса, проходящие через металлотканное сито размером стороны ячейки в свету (по ГОСТ 2851—45), равным 0,56 мм».

Раздел Г «Методы испытания и приемки»

Пункт «а» — ссылка на «ОСТ 6293» заменена ссылкой на «ГОСТ 275—41».

(Пост. ВКС при СНК СССР № 101 6/II—46 г.)

СО Д Е Р Ж А Н И И В

	Стр.
ОСТ ВКС 6292 Мука и отруби. Методы испытания	1
ГОСТ 275—41 Крупа. Правила отбора образцов и методы лабораторного определения качества	11
ОСТ КЗ СНК 8457/270 Мука хлебопекарная ржаная 95% обойного помола	29
ОСТ КЗ СНК 8897/336 Мука ржаная 87% помола	32
ОСТ КЗ СНК 8896/335 Мука ржаная двухсортная 75% помола	35
ОСТ КЗ СНК 8464/262 Мука ржаная пеклеванная двухсортная 72% помола	38
ОСТ КЗ СНК 6271/195 Мука ржаная пеклеванная 10%	41
ОСТ КЗ СНК 8471/269 Мука хлебопекарная пшеничная односортная обой- ная 96% помола	44
ОСТ КЗ СНК 8470/268 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 85% помола	47
ОСТ КЗ СНК 8468/266 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 75% помола	50
ОСТ КЗ СНК 8469/267 Мука пшеничная двухсортная 75% помола	53
ОСТ КЗ СНК 8467/265 Мука хлебопекарная пшеничная односортная 72% помола	56
ОСТ КЗ СНК 5794/133 Мука ячменная второго сорта	59
ОСТ КЗ СНК 347 Мука кукурузная односортная	62
ОСТ КЗ СНК 6305/203 Мука пшеничная	65
ГОСТ 276—41 Крупа пшеничная «Полтавская» и «Артек»	67
ОСТ 2999 Крупа манная	71
ГОСТ 3034—45 Крупа овсяная	75
ОСТ КЗ СНК 8549/278 Крупа овсяная «Хлопья»	79
ОСТ КЗ СНК 8476/264 Крупа ячменная (ячневая и перловая)	82
ОСТ КЗ СНК 8706/325 Крупа гречневая	87
ОСТ 3674 Крупа кукурузная	91
ОСТ КЗ СНК 6304/202 Крупа кукурузная рисовая	93
ОСТ КЗ СНК 8705/324 Пшено	95
ОСТ КЗ СНК 5996/184 Пшено дробленое	99
ОСТ КЗ СНК 8898/337 Рис дальневосточный обработанный	102
ОСТ КЗ СНК 5795/134 Рис закавказский обработанный	106
ОСТ КЗ СНК 5796/135 Рис среднеазиатский обработанный	111