



ГОСТ 3898—56

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА СОЕВАЯ ДЕЗОДОРИРОВАННАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2006

МУКА СОЕВАЯ ДЕЗОДОРИРОВАННАЯ

Технические условия

ГОСТ
3898—56Deodorized soya flour.
SpecificationsМКС 67.060
ОКП 92 9356Дата введения 01.01.57

Настоящий стандарт распространяется на соевую дезодорированную муку, предназначенную для пищевых целей, получаемую путем размола соевого зерна, а также пищевого соевого жмыха и шрота.

Обязательные требования к соевой дезодорированной муке, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в таблице раздела А (показатели: запах, вкус, минеральные примеси), таблице раздела Б (подпункты *д, е, ж, з*), пункте 4б.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Для производства соевой дезодорированной муки применяется:

- а) соевое зерно, соответствующее требованиям ГОСТ 17109, тщательно очищенное, дезодорированное и обрушенное;
- б) пищевой соевый жмых и пищевой шрот, получаемые из соевого зерна, соответствующего требованиям ГОСТ 17109.

2. Соевая дезодорированная мука делится на три вида:

- а) необезжиренную, вырабатываемую из соевого зерна;
- б) полуобезжиренную, вырабатываемую из соевого пищевого жмыха;
- в) обезжиренную, вырабатываемую из соевого пищевого шрота.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3. В зависимости от качественных показателей соевая дезодорированная мука каждого вида делится на два сорта: высший и первый.

4. Соевая дезодорированная мука должна соответствовать следующим требованиям:

А. По органолептическим показателям

Наименование показателя	Вид муки					
	Необезжиренная		Полуобезжиренная		Обезжиренная	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Цвет	От белого до светло-желтого	От светло-желтого до темно-кремового	От светло-желтого до кремового	От желтого до светло-бурого	От белого до светло-желтого	Желтый
Запах	Свойственный соевой дезодорированной муке, без посторонних запахов					
Вкус	Свойственный каждому виду соевой муки, без специфического бобового привкуса, горечи, кисловатого и других посторонних привкусов					
Минеральные примеси	При разжевывании соевой муки, смоченной водой, не должно ощущаться хруста					

Б. По физико-химическим показателям

Наименование показателя	Вид муки					
	Необезжиренная		Полуобезжиренная		Обезжиренная	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
а) Влажность в %, не более	9,0	9,0	9,0	9,0	10,0	10,0
б) Жир в % на сухое вещество	Не менее 17,0	Не менее 17,0	От 5,0 до 8,0	От 5,0 до 8,0	Не более 2,0	Не более 2,0
в) Сырой протеин, в % на сухое вещество, не менее	38,0	38,0	43,0	43,0	48,0	48,0
г) Сырая клетчатка, в % на сухое вещество, не более	3,5	4,5	4,5	5,0	4,5	5,0
д) 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	3	3	3
размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается					
е) Прочие посторонние примеси	Не допускаются					
ж) Зараженность вредителями	Не допускается					
з) Загрязненность вредителями	Не допускается					
и) Крупность помола, %: остаток на сите, не более из шелковой ткани № 35	5	—	3	—	2	—
№ 25	—	5	—	3	—	2
или из полиамидной ткани № 33/36 ПА	5	—	3	—	2	—
№ 22,7 ПЧ—150	—	5	—	3	—	2
проход через сито, не менее из шелковой ткани: № 35	—	60	—	60	—	70
№ 38	60	—	70	—	—	—
№ 43	—	—	—	—	70	—
или из полиамидной ткани № 33/36 ПА	—	60	—	60	—	70
№ 41/43 ПА	60	—	70	—	—	—
№ 45/50 ПА	—	—	—	—	70	—

Примечание. Номера шелковых и полиамидных сит установлены по ГОСТ 4403.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5).

4а. Соевая дезодорированная мука должна быть охлаждена в зимние месяцы до температуры не выше 35 °С, а в летние месяцы ее температура должна быть не более чем на 5 °С выше температуры окружающего воздуха.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в соевой дезодорированной муке не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР от 01.08.89 № 5061—89*.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.