

ГОСТ 27560—87

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА И ОТРУБИ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ КРУПНОСТИ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2007

МУКА И ОТРУБИ**Метод определения крупности****ГОСТ
27560—87**Flour and bran. Method for determination
of particle sizeМКС 67.060
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на муку и отруби и устанавливает метод определения крупности.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

Отбор проб — по ГОСТ 27668.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. АППАРАТУРА

Весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания $\pm 0,1$ и $\pm 0,01$ г;

рассев лабораторный с частотой колебаний 180—200 об/мин;

комплект лабораторных сит из шелковой или синтетической ткани по ГОСТ 4403 и из проволочной сетки № 45 и № 067 по НД [1]; диаметр обечаек сит 20,0 см;

очистители сит — резиновые кружочки диаметром около 1,0 см, толщиной 0,3 см и массой около 0,5 г каждый;

емкости для навесок;

совочек.

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

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

3.1. Определение массы навесок при номинальном значении $m_n \geq 25$ г проводят до десятых долей грамма, при $m_n < 25$ г — до сотых долей грамма.

3.2. Определение крупности продукта проводят в навеске, выделенной из средней пробы, массой 50 г.

Для определения крупности подбирают сита, установленные нормативно-техническими документами на соответствующий вид продукта.

Навеску продукта высыпают на верхнее сито, закрывают крышкой, закрепляют набор сит на платформе отсева и включают рассев.

По истечении 8 мин просеивание прекращают, постукивают по обечайкам сит и вновь продолжают просеивание в течение 2 мин.

При просеивании навески продукта на каждое сито помещают 5 очистителей.

По окончании просеивания очистители с сит удаляют. Остаток верхнего сита и проход нижнего сита взвешивают и выражают в процентах к массе взятой навески.

Допускается просеивание навески вручную при соблюдении условий, указанных выше.

3.3. Если влажность продукта выше 16,0 %, то его подсушивают при комнатной температуре в течение 1—2 ч в рассыпанном виде при регулярном перемешивании до влажности 15,0—16,0 %. Определение влажности проводят по ГОСТ 9404.

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

4.1. В карточках для анализа результаты определения в весовом и процентном выражении проставляют без округления.

4.2. В лабораторных журналах результаты определения проставляют: при результате определения до 0,5 % — с точностью до 0,1 %, а свыше 0,5 % — с точностью до 1,0 %.

4.3. Округление результатов испытаний проводят следующим образом: если первая из отбрасываемых цифр меньше пяти, то последнюю сохраняемую цифру не меняют; если первая из отбрасываемых цифр больше или равна пяти, то последнюю сохраняемую цифру увеличивают на единицу.

4.4. Значения допускаемых расхождений при контрольных определениях крупности пшеничной и ржаной муки указаны в таблице. Для всех других видов муки значение допускаемого расхождения по остатку на сите не должно превышать 2,0 %.

Для отрубей значение допускаемого расхождения по проходу через сито не должно превышать 2,0 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.5. При контрольном определении за окончательный результат испытания принимают результат первоначального определения, если расхождение между результатами контрольного и первоначального определений не превышает допускаемого расхождения, устанавливаемого по результату контрольного определения.

При превышении значения допускаемого расхождения за окончательный результат испытания принимают результат контрольного определения.

Вид муки	Значение допускаемого расхождения, %, не более	
	по остатку на сите	по проходу через сито
Мука макаронного помола: высшего сорта	2,0	4,0
первого и второго сортов	1,0	4,0
Мука пшеничная и ржаная хлебопекарная: высшего сорта	2,0	—
крупчатка, второго сорта, пшеничная и ржаная обойная, ржаная обдирная	1,0	4,0
пшеничная первого сорта и ржаная сеяная	1,0	6,0

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Справочное

БИБЛИОГРАФИЯ

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

ПРИЛОЖЕНИЕ А. (Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

К.А. Чурусов, канд. техн. наук (руководитель темы); **А.С. Талалаев**, канд. техн. наук;
А.В. Черентаева, **Р.З. Гуревич**, **Л.Е. Осипова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24.12.87 № 4996

Изменение № 3 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21.11.97)

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 9404—60 в части пунктов 49—51

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта
ГОСТ 4403—91	2
ГОСТ 9404—88	3.3
ГОСТ 27668—88	1

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2398

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в октябре 1989 г., ноябре 1994 г., апреле 1998 г. (ИУС 1—90, 2—95, 7—98)