

ГОСТ Р 52189-2003

Группа Н31

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

### МУКА ПШЕНИЧНАЯ

### ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

### WHEAT FLOUR. GENERAL SPECIFICATIONS

---

Текст Сравнения ГОСТ Р 52189-2003 с [ГОСТ 26574-2017](#) см. по [ссылке](#).  
- Примечание изготовителя базы данных.

---

ОКС 67.060

Дата введения 2005-01-01

### ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки (ГНУ ВНИИЗ) и Российским Союзом мукомольных и крупяных предприятий

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 2 "Зерно, продукты его переработки и маслосемена"

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. N 420-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

ПЕРЕИЗДАНИЕ (по состоянию на март 2008 г.)

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на пшеничную муку, вырабатываемую из мягкой пшеницы или с добавлением к ней до 20% твердой пшеницы (дурум), предназначенную для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья населения, изложены в [4.3-4.5](#).

### 2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ\*

---

\* См. [примечание ФГУП "СТАНДАРТИНФОРМ"](#) (с.8).

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ 4403-91](#) Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

[ГОСТ 9353-90](#) Пшеница. Требования при заготовках и поставках

[ГОСТ 9404-88](#) Мука и отруби. Метод определения влажности

[ГОСТ 15846-2002](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности.

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 20239-74](#) Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

[ГОСТ 26361-84](#) Мука. Метод определения белизны

[ГОСТ 26791-89](#) Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 26927-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

[ГОСТ 26930-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

[ГОСТ 27493-87](#) Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

[ГОСТ 27494-87](#) Мука и отруби. Методы определения зольности

[ГОСТ 27558-87](#) Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

[ГОСТ 27559-87](#) Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов

[ГОСТ 27560-87](#) Мука. Метод определения крупности

[ГОСТ 27668-88](#) Мука и отруби. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 27669-88](#) Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба

[ГОСТ 27676-88](#) Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения

[ГОСТ 27839-88](#) Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

[ГОСТ 30090-93](#) Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

### 3 КЛАССИФИКАЦИЯ

3.1 Пшеничную муку в зависимости от ее целевого использования подразделяют на:

пшеничную хлебопекарную;

пшеничную общего назначения.

3.2 Пшеничную хлебопекарную муку в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на сорта: экстра, высший, крупчатка, первый, второй и обойная.

3.3 Пшеничную муку общего назначения в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на типы: М 45-23; М 55-23; МК 55-23; М 75-23; МК 75-23; М 100-25; М 125-20; М 145-23.

Буква "М" обозначает муку из мягкой пшеницы, буквы "МК" - муку из мягкой пшеницы крупного помола.

Первые цифры обозначают наибольшую массовую долю золы в муке в пересчете на сухое вещество в процентах, умноженное на 100, а вторые - наименьшую массовую долю сырой клейковины в муке в процентах.

3.4 Пшеничная мука может быть обогащена витаминами и/или минеральными веществами по нормам, утвержденным Минздравом России [1]\*, а также хлебопекарными улучшителями, в том числе сухой клейковиной, согласно утвержденному нормативному документу.

\* См. раздел [Библиография](#). - Примечание изготовителя базы данных.

К наименованию такой муки соответственно добавляют: "витаминизированная", "обогащенная минеральными веществами", "обогащенная витаминно-минеральной смесью", "обогащенная сухой клейковиной" и другими хлебопекарными улучшителями.

В обогащенной витаминами муке допускается наличие слабого запаха, свойственного витамину В<sub>1</sub> (тиамину).

#### 4 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Пшеничная мука должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с Правилами организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах, утвержденными в установленном порядке.

4.2 Пшеница, предназначенная для переработки в муку, должна соответствовать требованиям [ГОСТ 9353](#).

4.3 В пшенице, направляемой в размол после очистки от посторонних примесей, не должно быть более, %:

зерен ячменя, ржи, а также проросших зерен этих культур и пшеницы (в совокупности)	5,0;
в том числе проросших зерен	3,0;
куколя	0,1;
вредной примеси	0,05;
в том числе горчачка ползучего и вязаля разноцветного (в совокупности)	0,04;
примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой не допускается.	

Примечание - Содержание проросших зерен устанавливается по результатам анализа зерна до очистки.

4.4 По органолептическим и физико-химическим показателям пшеничная мука должна соответствовать общим техническим требованиям, указанным в [таблице 1](#).

4.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в муке, зараженность и загрязненность муки вредителями не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [2].

4.6 Объемный выход, формоустойчивость, органолептическая оценка внешнего вида хлеба и мякиша, кислотность муки и другие показатели могут определяться по договору с потребителем по [ГОСТ 27669](#) и [ГОСТ 27493](#).

4.7 По остальным показателям качества пшеничная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах [2](#) и [3](#).

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0
Зараженность вредителями	Не допускается
Загрязненность вредителями	Не допускается
Примечание - Массовая доля влаги пшеничной муки, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, а также для длительного хранения, должна быть не более 14,5%.	

Таблица 2 - Показатели качества пшеничной хлебопекарной муки

Сорт муки	Цвет	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Крупность помола, %			Число падения, "ЧП", с, не менее
						Остаток на сите по <a href="#">ГОСТ 4403</a> , не более	Остаток на сите из проволочной сетки по НД [3], не более	Проход через сито по <a href="#">ГОСТ 4403</a>	
Экстра	Белый или белый с кремовым оттенком	0,45	-	28,0	Не ниже второй группы	5 из шелковой ткани N 43 или из полиамидной ткани N 45/50 ПА	-	-	185
Высший		0,55	54,0	28,0		5 из шелковой ткани N 43 или из полиамидной ткани N 45/50 ПА	-	-	185

Крупчатка	Белый или кремовый с желтоватым оттенком	0,60	-	30,0	2 из шелковой ткани N 23 или из полиамидной ткани N 21 ПЧ-150	-	Не более 10,0 из шелковой ткани N 35 или из полиамидной ткани N 36/40 ПА	185
Первый	Белый или белый с желтоватым оттенком	0,75	36,0	30,0	2 из шелковой ткани N 35 или из полиамидной ткани N 36/40 ПА	-	Не менее 80,0 из шелковой ткани N 43 или из полиамидной ткани N 45/50 ПА	185
Второй	Белый с желтоватым или сероватым оттенком	1,25	12,0	25,0	2 из шелковой ткани N 27 или из полиамидной ткани N 27 ПА-120	-	Не менее 65,0 из шелковой ткани N 38 или из полиамидной ткани N 41/43 ПА	160
Обойная	Белый с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна	Не менее чем на 0,07% ниже зольности зерна до очистки, но не более 2,0%	-	20,0	-	2 сито N 067	Не менее 35,0 из шелковой ткани N 38 или из полиамидной ткани N 41/43 ПА	160
Примечание - Показатель "белизна" муки действует взамен показателя "зольность" на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по <a href="#">ГОСТ 26361</a> .								



Таблица 3 - Показатели качества пшеничной муки общего назначения

Тип муки	Цвет	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Белизна, условных единиц прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Крупность помола, %			Число падения, "ЧП", с, не менее
						Остаток на сите по <a href="#">ГОСТ 4403</a> , не более	Остаток на сите из проволочной сетки по НД <a href="#">[3]</a> , не более	Проход через сито по <a href="#">ГОСТ 4403</a> , не менее	
М 45-23	Белый или белый с кремовым оттенком	0,45	-	23,0	Не ниже второй группы	5 из шелковой ткани N 43 или из полиамидной ткани N 45/50 ПА	-	-	185
М55-23		0,55	54,0	23,0		5 из шелковой ткани N 43 или из полиамидной ткани N 45/50 ПА	-	-	185



МК 55-23		0,55	-	23,0
М 75-23	Белый или белый с желтоватым оттенком	0,75	36,0	23,0
МК 75-23	Белый или белый с желтоватым оттенком	0,75	-	23,0
М 100-25	Белый или белый с желтоватым оттенком	1,0	25,0	25,0

2 из шелковой ткани N 27 или из полиамидной ткани N 27 ПА-120	-	65,0 из шелковой ткани N 38 или из полиамидной ткани N 41/43 ПА	185
2 из шелковой ткани N 35 или из полиамидной ткани N 36/40 ПА	-	80,0 из шелковой ткани N 43 или из полиамидной ткани N 45/50 ПА	185
2 из шелковой ткани N 27 или из полиамидной ткани N 27 ПА-120	-	65,0 из шелковой ткани N 38 или из полиамидной ткани N 41/43 ПА	185
2 из шелковой ткани N 27 или из полиамидной ткани N 27 ПА-120	-	65,0 из шелковой ткани N 38 или из полиамидной ткани N 41/43 ПА	185

М 125-20	Белый с желтоватым или сероватым оттенком	1,25	12,0	20,0	2 из шелковой ткани N 27 или из поли- амидной ткани N 27 ПА-120	-	65,0 из шелковой ткани N 38 или из поли- амидной ткани N 41/43 ПА	185
М 145-23		1,45	-	23,0	-	2 Сито N 045	50,0 из шелковой ткани N 38 или из поли- амидной ткани N 41/43 ПА	160

Примечание - Показатель "белизна" муки действует взамен показателя "зольность" на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по [ГОСТ 26361](#).

## 4.8 Упаковка

4.8.1 Упаковка муки - по [ГОСТ 26791](#).

## 4.9 Маркировка

4.9.1 Маркировка муки - по [ГОСТ 26791](#) со следующими дополнениями:

- срок хранения муки;
- условия хранения муки;
- информация о подтверждении соответствия.

## 5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки муки - по [ГОСТ 27668](#).

5.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, вредной примеси, пестицидов, зараженности и загрязненности в пшеничной муке устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной уполномоченными органами в установленном порядке.

## 6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб муки - по [ГОСТ 27668](#).

6.2 Определение цвета, вкуса, запаха и хруста муки - по [ГОСТ 27558](#).

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

6.3 Определение массовой доли влаги в муке - по [ГОСТ 9404](#).

6.4 Определение массовой доли золы в муке - по [ГОСТ 27494](#).

6.5 Определение крупности муки - по [ГОСТ 27560](#).

6.6 Определение массовой доли и качества сырой клейковины в муке - по [ГОСТ 27839](#).

6.7 Определение металломагнитной примеси в муке - по [ГОСТ 20239](#).

6.8 Определение зараженности и загрязненности муки вредителями - по [ГОСТ 27559](#).

6.9 Определение токсичных элементов в муке проводят по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), микотоксинов, радионуклидов и пестицидов - по методам, утвержденным Минздравом России.

6.10 Определение белизны муки - по [ГОСТ 26361](#).

6.11 Определение числа падения в муке - по [ГОСТ 27676](#).

6.12 Определение объемного выхода, формоустойчивости и органолептических показателей хлеба - по [ГОСТ 27669](#).

6.13 Определение кислотности муки - по [ГОСТ 27493](#).

## 7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Транспортирование и хранение муки - по [ГОСТ 26791](#).

7.2 Срок хранения муки устанавливает изготовитель продукции при температуре окружающей среды не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

ПРИЛОЖЕНИЕ А  
(справочное)

**БИБЛИОГРАФИЯ**

[1] Нормы ввода витаминов и минеральных веществ в пшеничную муку высшего и первого сорта при использовании витаминно-минеральной смеси для обогащения\*. Утверждено Главным государственным санитарным врачом России 16 сентября 2003 г.

---

\* Документ в информационных продуктах не содержится. За информацией о документе Вы можете обратиться в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[2] [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[3] [ТУ 14-4-1374-86](#) Сетки тканые для мукомольной промышленности

---

УДК 664.761:633.11:006.354

ОКС 67.060

Н31

Ключевые слова: мука пшеничная, пшеничная хлебопекарная мука, пшеничная мука общего назначения, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

---

### ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП "СТАНДАРТИНФОРМ"

Указанный в [разделе 2](#) "Нормативные ссылки" к ГОСТ Р 52189-2003:

[ГОСТ 9353-90](#). На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52554-2006](#). Пшеница. Технические условия

Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
М.: Стандартинформ, 2008