

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р

702.1.XXX–

202\_

*(проект, первая  
редакция)*

---

**Российская система качества**

**МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШЕГО  
СОРТА**

**Потребительские испытания**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения*

Москва  
Российский институт стандартизации  
202\_

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([www.rst.gov.ru](http://www.rst.gov.ru))*

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 202\_

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

---

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

---

**Российская система качества**

**МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА**

**Потребительские испытания**

Russian quality system. Wheat bakery flour of high grade. Consumer testing

---

**Дата введения –**

## **1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на хлебопекарную пшеничную муку высшего сорта, реализуемую в розничной торговле, (далее – пшеничная мука) и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941.

Настоящий стандарт не применяют в целях производства и обязательной оценки соответствия пшеничной муки.

## **2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 27186 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 27676 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения

ГОСТ 27839 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

ГОСТ 28001 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

ГОСТ 31700 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

## **ГОСТ Р 702.1.XXX–202\_**

*(проект, первая редакция)*

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина В<sub>1</sub> и общего содержания афлатоксинов В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> и G<sub>2</sub> в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32587 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 702.0.001 Российская система качества. Система стандартов. Общие положения

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

### **3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 27186 и ГОСТ Р 702.0.001.

### **4 Требования к пшеничной муке, определяемые при проведении потребительских испытаний**

4.1 Пшеничная мука должна соответствовать требованиям [1] и [2], ГОСТ 26574

4.2 По физико-химическим показателям пшеничная мука дополнительно к требованиям по 4.1 должна соответствовать опережающим требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Число падения, сек, не менее	250
Кислотное число жира, мгКОН/г, не более	50
Качество сырой клейковины, усл. ед ИДК	60-85
Содержание микотоксинов	Не допускается*
Содержание пестицидов	Не допускается*
* В пределах количественного обнаружения	

## 5 Методы испытаний

5.1 Потребительские испытания пшеничной муки проводят на основе общих принципов по ГОСТ Р 54941.

5.2 Отбор образцов – по ГОСТ Р 58185.

5.3 Определение числа падения – по ГОСТ 27676.

5.5 Определение кислотного числа жира – по ГОСТ Р 31700.

5.6 Определение качества сырой клейковины – по ГОСТ 27839.

5.7 Определение содержания микотоксинов – по ГОСТ 28001\*, ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, ГОСТ 32587.

5.8 Определение содержания пестицидов – см. [3].

\* При условии валидации метода в соответствии с требованиями 7.2.2 ГОСТ ISO/IEC 17025–2019.

## Библиография

- [1] Технический регламент О безопасности пищевой продукции  
Таможенного союза  
ТР ТС 021/2011
- [2] Технический регламент Пищевая продукция в части ее маркировки  
Таможенного союза  
ТР ТС 022/2011
- [3] ДИН EN 15662:2018 Продукция пищевая растительного  
происхождения. Мультиметод определения  
остатков пестицидов с применением ГХ-МС  
и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и  
разделения ацетонитрилом и очистки с  
помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный  
метод QuEChERS

Ключевые слова: мука пшеничная хлебопекарная, потребительские испытания, показатели качества, методы испытаний

---