



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР**

---

# **КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**ГОСТ 7697—82**

**Издание официальное**

**Цена 3 коп.**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва**

**КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ**

Технические условия

Mais starch. Specifications

**ГОСТ  
7697—82**Взамен  
ГОСТ 7697—66

ОКП 91 8712

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12 февраля 1982 г. № 584 срок действия установлен

с 01.01 1983 г.

до 01.01 1993 г.

**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на кукурузный крахмал, получаемый из зерна кукурузы.

Кукурузный крахмал применяется в различных отраслях пищевой промышленности, а также для технических целей (в текстильной, бумажной и других отраслях промышленности).

Кукурузный амилопектиновый крахмал применяется как стабилизатор и загуститель, а также для замены картофельного крахмала в пищевой промышленности.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Кукурузный крахмал должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1.2. Для производства крахмала должна применяться продовольственно-кормовая кукуруза по ГОСТ 13634—81.

1.3. Кукурузный крахмал вырабатывается:  
высшего и первого сортов;  
амилопектиновый.

1.4. По органолептическим и физико-химическим показателям кукурузный крахмал должен соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Норма для крахмала		
	кукурузного		кукурузного амилопектинового
	Высший сорт	Первый сорт	
Внешний вид	Однородный порошок		
Цвет	Белый с желтоватым оттенком		
Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха		
Массовая доля влаги, %, не более	13	13	16
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,20	0,30	0,20
в том числе: зола (песка), нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте (в крахмале, предназначенном для пищевых целей), %, не более	0,04	0,06	—
Кислотность — расхода 0,1 н. раствора NaOH на нейтрализацию 100 г сухого вещества, см <sup>3</sup> , не более	20	25	23
Массовая доля протенна в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,8	1,0	1,0
Массовая доля сернистого ангидрида (SO <sub>2</sub> ), %, не более	0,008	0,008	0,008
Количество крапин на 1 дм <sup>2</sup> ровной поверхности крахмала при рассмотрении невооруженным глазом, шт., не более	300	500	400
Примеси других видов крахмала	Не допускаются		
Остаток после ситования 1 дм <sup>3</sup> суспензии, содержащей 100 г крахмала, через шелковое сито № 67 или капроновое № 73 в пересчете на сухое вещество, крахмала, %, не более	—	—	0,1
Цветная реакция с йодом	—	—	От красной до красно-фиолетовой

Примечание. При хранении допускается увеличение влажности кукурузного крахмала до 14%.

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7698—78.

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор проб и методы анализа — по ГОСТ 7698—78.

#### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Кукурузный крахмал упаковывают в двойные мешки.

Внутренний мешок тканевый продуктовый по ГОСТ 19317—73 новый или бывший в употреблении не ниже II категории или многослойный бумажный марки НМ по ГОСТ 2226—75, или мешок-вкладыш пленочный по ГОСТ 19360—74.

Наружный мешок тканевый по ГОСТ 19317—73 или льно-джуто-кенафный по ГОСТ 8516—78, или по ГОСТ 18225—72 новый или бывший в употреблении не ниже III категории.

Бумажные и тканевые мешки зашивают машинным или ручным способом хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 15958—70, синтетическими нитками по действующей нормативно-технической документации или шпагатом по ГОСТ 17308—71.

Пленочные мешки-вкладыши термоспаивают или заклеивают полиэтиленовой лентой.

Внешний мешок при зашивке должен иметь два ушка или быть без ушков с высотой гребня 8—10 см.

Масса нетто крахмала от 15 до 60 кг.

4.2. Крахмал, отгружаемый в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должен быть упакован также, как сахар-песок по ГОСТ 15846—79.

4.3. Кукурузный крахмал для длительного хранения упаковывают в двойные мешки:

внутренний мешок из льняных тканей в сочетании с хлопчатобумажной пряжей по ГОСТ 19317—73, плотный, повышенной прочности, бывший в употреблении I и II категорий;

внешний мешок тканевый продуктовый по ГОСТ 19317—73 или льно-джуто-кенафный по ГОСТ 8516—78, или по ГОСТ 18225—72 новый или бывший в употреблении I и II категорий.

4.4. Кукурузный крахмал фасуют в мелкую потребительскую тару (пачки или пакеты) из бумаги по ГОСТ 7247—73, марок А-I, А-II, Б-I; в пакеты из полиэтиленовой и полиэтиленцеллофановой пленки или тару из других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для упаковки пищевых продуктов, массой нетто от 100 до 1000 г.

Отклонение от массы не должно превышать, %:

$\pm 3$  — для пачки массой до 250 г включ.;

$\pm 2$  — для пачки массой от 250 г до 500 г включ.;

$\pm 1$  — для пачки массой от 500 г до 1000 г включ.;

$\pm 0,25$  для мешка независимо от массы.

4.5. Пачки или пакеты укладывают в плотные дощатые и фанерные ящики по ГОСТ 11354—77 № 7, 9, 10, 11, 13, 14 или по ГОСТ 13360—79 № 12, 14; в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511—79 № 4, 14, 15, 16 массой нетто не более 30 кг.

При перевозках мелкими отправлениями пачки или пакеты упаковывают в плотные дощатые ящики по ГОСТ 13360—79 № 12 и 14.

4.6. Маркировку транспортной тары наносят по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционного знака «Бойтся сырости».

4.7. На каждом мешке с крахмалом должен быть ярлык из плотной бумаги или из отбеленной ткани. Ярлык размером 70×140 мм закладывают одним концом в горловину мешка и прошивают одновременно с зашивкой мешка.

На ярлык должна быть наклеена бумажная этикетка.

На ярлыках и этикетках должны быть нанесены следующие обозначения, характеризующие продукцию:

наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение и товарный знак;

наименование продукции с указанием вида и сорта;

номер партии;

масса нетто;

дата выработки;

количество единиц потребительской тары (для крахмала в пачках или пакетах);

обозначение настоящего стандарта.

4.8. На каждую пачку или пакет наклеивают (в пакет из пленки закладывают) этикетку (или печатают непосредственно на одной из сторон пачки или пакета типографским способом специальной краской) с обозначениями:

наименования организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и товарного знака;

наименования продукции с указанием ее вида и сорта;

массы нетто;

даты выработки;

розничной цены;

обозначения настоящего стандарта.

4.9. Крахмал транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Допускается перевозка крахмала в специальных транспортных средствах.

Не допускается перевозка крахмала в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые или резко пахнущие грузы, а также совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

4.10. Кукурузный крахмал должен храниться в хорошо проветриваемых складах без постороннего запаха, не зараженных мучными вредителями.

Мешки или ящики с крахмалом укладывают на деревянные стеллажи. При хранении крахмала более 10 сут стеллажи покрывают брезентом или полимерными материалами такого размера, чтобы краями можно было закрыть по бокам первый ряд мешков или ящиков.

В складах, где хранится крахмал, относительная влажность воздуха не должна быть более 75%.

#### **5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

5.1. Изготовитель должен гарантировать соответствие качества выпускаемого крахмала требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

5.2. Гарантийный срок хранения крахмала — 2 года со дня выработки.

---

Редактор *С. Г. Вилькина*  
Технический редактор *Л. В. Вейнберг*  
Корректор *В. А. Ряукайге*

Сдано в наб. 25.11.82 Подп. в печ. 20.12.82 0,5 п. л. 0,30 уч.-изд. л. Тир. 6000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, Москва, Д-557, Новопресненский пер., д. 3.  
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Милдауго, 12/14 Зак. 5378