

## Άρθρο 105

### Όροι για τα συστατικά των αλεύρων

1. Τα παρακάτω καθοριζόμενα ανώτατα όρια υγρασίας και πτητικών ουσιών επιτρέπεται να είναι αυξημένα κατά 0,5 μονάδες σε όλους τους τύπους αλεύρων, για το χρονικό διάστημα από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου του επόμενου χρόνου.
2. Η γλουτένη των αλεύρων πρέπει να είναι καλής ποιότητας, δηλαδή πρέπει να είναι συνεκτική, ελαστική, όλκιμος. Άλευρα με ιξώδη ή διαρρέουσα υγρή γλουτένη θεωρούνται σαν μη κανονικά και αποκλείονται από την άμεση κατανάλωση. Τέτοια άλευρα, μετά από σχετική γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ. είναι δυνατόν να διατεθούν για άλλες ειδικές χρήσεις (π.χ. για την παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής, μπισκοτοποιίας κ.λ.π.).  
Σε περίπτωση χρησιμοποίησης θερμικής επεξεργασίας (κοντισιονέρ) η γλουτένη μπορεί να είναι 18% τουλάχιστον, αντί των για κάθε τύπο αλεύρου καθοριζόμενων παρακάτω ποσοστών.  
Η εφυδάτωση της γλουτένης, η ικανότητα δηλαδή συγκρατήσεως απ' αυτή νερού, πρέπει να είναι τέτοια ώστε το ποσοστό του νερού, σε υγρή γλουτένη να μην είναι κατώτερο του 62%.<sup>(1)</sup>
3. Διαγράφεται.<sup>(2)</sup>
4. Το ποσοστό των πιτύρων πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ των παρακάτω καθοριζόμενων για κάθε τύπο αλεύρου, ανωτάτων και κατωτάτων ορίων, ο δε προσδιορισμός αυτών να γίνεται όταν η τέφρα εκτρέπεται από τα καθοριζόμενα όρια για αυτή ή όταν η κατά PECKAR δοκιμασία δεν ανταποκρίνεται στον δηλούμενο τύπο αλεύρου.
5. Η κατά PECKAR δοκιμασία ενεργείται με συγκριτική εξέταση του δείγματος, προς συνήθη δείγματα αλεύρου αντιστοίχου τύπου, που έχουν ελεγχθεί.
6. Η εξέταση της λεπτότητας των πιτύρων γίνεται σε άλευρα τύπου 85%. Άλευρο τύπου 85% θεωρείται μη κανονικό για την λεπτότητα των πιτύρων, όταν 100 γραμμάρια αυτού κοσκινισμένα πλήρως με κόσκινο από ύφασμα μετάξης «για σιμιγδάλια Νο. 24» αφήνουν στο κόσκινο ποσό πιτύρων ανώτερο των 2 γραμμαρίων (2%).
7. Στο ανώτατο όριο οξύτητας κάθε τύπου αλεύρου δίνεται επί πλέον ανοχή 10% για την περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου.  
Άλευρα με οξύτητα σε θειικό οξύ ανωτέρα του 0,15% θεωρούνται σαν ακατάλληλα προς βρώση και δεν μπορούν με οποιονδήποτε τρόπο να χρησιμοποιηθούν σαν τρόφιμα. Τέτοια άλευρα αφού μετουσιωθούν κατάλληλα μπορούν να διατίθενται για ζωοτροφές, μετά από σύμφωνη γνώμη της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, η οποία και θα καθορίζει και τον τρόπο μετουσίωσης.
8. Επικουρικά μπορεί να ενεργείται προσδιορισμός των λιπαρών ουσιών για τον καθορισμό του τύπου ή του βαθμού άλεσης των αλεύρων.
9. Ως «υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα» νοούνται οι ουσίες που καθιζάνουν κατά την κατεργασία του αλεύρου με τετραχλωράνθρακα με την καύση αυτών σε 400°C περίπου και πλύση με υδροχλωρικό οξύ.  
Άλευρα που έχουν υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτερο των ανωτάτων καθοριζόμενων ορίων για κάθε τύπο αλεύρου αποκλείονται της καταναλώσεως.  
Τα παραπάνω άλευρα μπορούν να αναμιγνύονται με κανονικά σε τρόπο, ώστε το τελικό προϊόν να πληροί τους όρους του παρόντος άρθρου.  
Άλευρα που παρουσιάζουν τριγμό κατά την μύση, ανεξάρτητα από το περιεχόμενο σ' αυτά ποσοστό υπολείμματος σε τετραχλωράνθρακα, αποκλείονται από την κατανάλωση.

### Παραπομπές

- <sup>(1)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β/72 «Περί τροποπ. και συμπληρώσεως της υπ' αριθ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ».
- <sup>(2)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 1682/90, ΦΕΚ 790/Β/17.12.90 «Διαγραφή της παρ. 3 του άρθρ. 105 του Κώδικα Τροφίμων».