ГОСТ 6014—68

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.21:006.354 Группа С43

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh potatoes for processing. Specifications

ГОСТ 6014—68

МКС 67.080.20
ОКП 97 3110

Дата введения 01.08.68

Настоящий стандарт распространяется на свежий картофель, заготовляемый и поставляемый для переработки* предприятиям пищевой промышленности: спиртовым, крахмалопаточным.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свежий картофель для переработки должен соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Показатель качества	Норма на картофель для переработки предприятиями	
	спиртовыми	крахмалопаточными
1. Внешний вид	Клубни должны быть целыми, сухими, без заболеваний, непроросшими, могут быть однородными или разнородными по окраске	
2. Форма и размеры	Любая форма. Размер клубней (по наибольшему поперечному диаметру) не менее 30 мм	
3. Крахмалистость в % (базисная)		
для районов Горьковской, Куйбышевской, Липецкой, Орловской, Тамбовской, Тульской, Ульяновской областей; Мордовской АССР, Чувашской АССР	16,0	16,0
для районов Белгородской, Владимирской, Воронежской, Калужской, Кировской, Курской, Московской, Оренбургской, Пензенской, Рязанской, Саратовской областей, Белорусской ССР, Литовской ССР, Украинской ССР, Эстонской ССР, Марийской АССР, Татарской АССР, Башкирской АССР	15,0	15,0
для районов Смоленской, Брянской областей, Латвийской ССР	14,5	14,5
для районов Ивановской, Курганской, Пермской, Челябинской областей	14,0	14,0
для районов Калининской, Костромской областей	13,5	13,5
для районов Вологодской, Иркутской, Кемеровской, Новгородской, Новосибирской, Псковской, Тюменской, Ярославской областей; Алтайского и Красноярского краев; Бурятской АССР	13,0	13,0
для всех остальных районов	13,0	13,0

* В части переработки на продукты питания — ГОСТ 26832—86.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Продолжение

Показатель качества	Норма на картофель для переработки предприятиями	
	спиртовыми	крахмалопаточными
4. Содержание позеленевших клубней, с наростами в % к массе, не более	Без ограничений	Не допускается
5. Содержание увядших клубней в % к массе, не более	Без ограничений	Не допускается
6. Содержание мелких клубней от 20 до 30 мм (по наибольшему поперечному диаметру) в % к массе, не более	5	5
7. Содержание клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм или разрезанных и треснувших с повреждениями длиной более 20 мм в % к массе, не более	2	2
Содержание раздавленных клубней	Не допускается	
8. Содержание клубней поврежденных с/х вредителями, в % к массе, не более	Без ограничений	2 (поврежденных проволочником без ограничений)
9. Содержание клубней, пораженных болезнями, в % к массе, не более:		
оospорозом или паршой	Без ограничения	
сухой гнилью	2	2
фитофторой и ржавостью (железистой пятнистостью)	2	2
мокрой, кольцевой, пуговичной гнилями	Не допускается	
10. Содержание клубней запаренных подмороженных, мороженых с признаками «удушья»	Не допускается	
11. Наличие земли, прилипшей к клубням, в % к массе	1,5	1,5
12. Наличие посторонней примеси (солома, ботва и др.)	Не допускается	

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.2. К приемке для переработки не допускаются партии картофеля с посторонними запахами, вызванными условиями выращивания (от применения сточных вод, ядохимикатов), транспортирования и хранения.

1.3. Для предприятий по производству спирта допускается принимать подмороженный картофель при условии его немедленной переработки.

1.4. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в картофеле не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР*.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7194.

Разд. 2а. **(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

2. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

2.1. Определение качества картофеля — по ГОСТ 7194.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; пестицидов и нитратов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Картофель, предназначенный для производства спирта, крахмала и патоки, перевозят транспортом любого вида навалом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

3.2. При обнаружении очагов карантинных болезней и вредителей в областях, краях и республиках, не имеющих областного деления, картофель сопровождают карантинным сертификатом.

Карантинный сертификат прилагают к документу о качестве.

3.3. Картофель хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР, НИИ картофельного хозяйства

РАЗРАБОТЧИКИ

Б. А. Писарев, канд. сельхоз. наук, **В. П. Толопилов**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 22.05.68 № 718

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194—81	2а.1, 2.1
ГОСТ 26832—86	Вводная часть
ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	2.2

4. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.92 № 1461

5. ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в ноябре 1971 г., марте 1981 г., сентябре 1986 г., ноябре 1990 г. (ИУС 11—71, 6—81, 12—86, 3—91)

gost.e-ecolog.ru