20460-7

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ФЕНХЕЛЬ. ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ

ГОСТ 20460—75

Издание официальное



Цена 2 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Всесоюзным научно-исследовательским институтом эфирномасличных культур (ВНИИЭМК)

Директор **Смоляков А. М.**
Руководитель темы **Васюта Г. Г.**
Исполнители: **Чипига А. П., Мезенцева Е. В.**

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР

Зам. министра **Кузнецов И. Н.**

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Всесоюзным научно-исследовательским институтом стандартизации (ВНИИС)

Директор **Гличев А. В.**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 30 января 1975 г. № 269

УДК 635.757(083.74)

Группа С23

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ФЕНХЕЛЬ. ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ

Common fennel.
Raw materials

ГОСТ 20460—75

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 30 января 1975 г. № 239 срок введения установлен

с 01.08 1975 г.

до 01.08 1980 г.

Настоящий стандарт распространяется на заготовляемые плоды и полуплодики фенхеля, предназначенные для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за заготовляемые плоды фенхеля, указаны в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Нормы
Влажность, %	13,0
Содержание эфиромасличной примеси данного растения, %	10,0
Содержание сорной примеси, %	3,0
Содержание эфиромасличной примеси других растений	Не допускается

1.2. Ограничительные нормы для заготовляемого фенхеля указаны в табл. 2.

1.3. Заготовляемый фенхель должен быть в здоровом, негреющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным плодам фенхеля.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1975 г.

Таблица 2

Наименования показателей	Нормы
Влажность, %, не более	16,0
Содержание эфиромасличной примеси данного растения, %, не более	20,0
Содержание сорной примеси, %, не более	12,0
Содержание эфиромасличной примеси других растений, %, не более	2,0

1.4. Состав эфиромасличной примеси данного растения, сорной примеси и эфиромасличной примеси других растений

1.4.1. К эфиромасличной примеси данного растения относят плоды и полуплодики фенхеля:

почерневшие;

заплесневевшие;

поврежденные вредителями;

проросшие;

раздавленные и раздробленные.

1.4.2. К сорной примеси относят:

весь проход, полученный при просеивании через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм;

в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,0 мм;

минеральную примесь — комочки земли, шлак, песок, камешки, и т. п.;

органическую примесь — частицы стеблей, листьев, плодовые оболочки и т. п.;

семена всех дикорастущих и культурных растений, кроме плодов и семян других эфиромасличных растений.

1.4.3. К эфиромасличной примеси других растений относят плоды и семена других растений, содержащие эфирное масло (тмин, укроп, кориандр, анис и т. п.).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку фенхеля производят партиями.

2.2. Определение партии, объем выборок и порядок проведения анализов — по ГОСТ 17082.1—71.

2.3. Результаты определения качества фенхеля распространяют на всю партию.

2.4. Массу партии фенхеля при базисной влажности и базисном содержании сорной примеси и эфиромасличной примеси других растений ($m_н$) в килограммах вычисляют по формуле

$$m_н = m_ф \cdot \frac{100 - П_ф}{100 - 3} \cdot \frac{100 - W_ф}{100 - 13},$$

где $m_ф$ — масса партии фенхеля при фактической влажности и фактическом содержании сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений, кг;

$П_ф$ — фактическое содержание сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений (суммарно), %;

13 — базисная влажность фенхеля, %;

$W_ф$ — фактическая влажность фенхеля, %;

3 — базисное содержание сорной и эфирномасличной примеси других растений (суммарно), %.

2.5. Подсчет производят до десятых долей килограмма с последующим округлением результата до целого числа.

2.6. Масса фенхеля в партии, пересчитанная на массу фенхеля при базисной влажности и базисном содержании сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений, является зачетной.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и выделение навесок — по ГОСТ 17082.1—71.

3.2. Определение влажности — по ГОСТ 17082.2—71.

3.3. Определение содержания сорной и эфирномасличной примесей — по ГОСТ 17082.3—71.

3.4. Определение зараженности и поврежденности вредителями — по ГОСТ 17082.4—71.

3.5. Запах и цвет фенхеля определяют органолептически.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Фенхель транспортируют насыпью или в мешках по ГОСТ 18225—72 или ГОСТ 19317—73 всеми видами транспорта в чистых, сухих без постороннего запаха и не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, установленными для данного вида транспорта.

4.2. Фенхель хранят насыпью или в мешках по ГОСТ 18225—72 или ГОСТ 19317—73 в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хранилищах в соответствии с установленными санитарными правилами и порядком хранения.

4.3. При размещении, транспортировании и хранении фенхеля должны учитываться следующие состояния по влажности:

Состояние фенхеля	Влажность, %
сухое и средней сухости	до 13,0
влажное	от 13,1 до 16,0
сырое	свыше 16,0

Редактор *Н. Е. Шестакова*
Технический редактор *В. Н. Солдатова*
Корректор *Л. Я. Матрофанова*

Сдано в набор 13. 02. 75 Подп. в печ. 17. 03. 75 0,375 п. л. Тир. 8000 Цена 2 коп.

издательство стандартов. Москва, Д-22, Новопресненский пер., 3
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 440

gost.e-ecolog.ru