ГОСТ 28432—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАРТОФЕЛЬ СУШЕНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.834.2:006.354 Группа Н51

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАРТОФЕЛЬ СУШЕНЫЙ

Технические условия

ГОСТ 28432—90

Dried potatoes. Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 91 6411

Дата введения 01.01.91

Настоящий стандарт распространяется на картофель, подвергнутый предварительной подготовке, бланшированию и сушке, предназначенный для нужд народного хозяйства и экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сушеный картофель изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Сушеный картофель выпускают россыпью или в брикетах.

1.2.2. В зависимости от показателей качества сушеный картофель изготовляют трех сортов: высшего, первого и второго.

Сушеный картофель для производства овощных смесей, пищевых концентратов и рационов брикетированию не подлежит.

Сорт брикетированного сушеного картофеля определяют сортом сушеного картофеля, из которого изготовлены брикеты.

Коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.3. Для изготовления сушеного картофеля применяют свежий картофель по ГОСТ 26832. На переработку не допускается свежий картофель, в котором остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, а содержание нитратов — нормы, утвержденные Минздравом СССР.

1.2.4. По органолептическим показателям сушеный картофель должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Сушеный картофель в виде столбиков, кубиков или пластинок		
		Брикеты правильной формы, с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие форму при завертке, укладке в тару и транспортировании	

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	второго
Форма и размеры:			
кубиков	Равномерно нарезанные с размером сторон от 5 до 10 мм в восстановленном виде		
пластинок	Равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм, длиной и шириной не более 15 мм в восстановленном виде		
столбиков	Равномерно нарезанные толщиной 2—3 мм, шириной не более 6 мм и длиной не менее 10 мм в восстановленном виде. Допускаются столбики длиной менее 10 мм не более 5 процентов к массе	Равномерно нарезанные толщиной не более 7 мм, шириной не более 9 мм, длиной не менее 10 мм в восстановленном виде. Допускаются столбики длиной менее 10 мм по наибольшему измерению в процентах от массы, не более в сушеном картофеле россыпью 5 | 10 в сушеном картофеле брикетированном 15 | 20 в том числе частиц менее 5 мм в процентах от массы: в сушеном картофеле россыпью 2 | 5 в сушеном картофеле брикетированном влажностью не более 12 % 5 | 8 в сушеном картофеле брикетированном влажностью не более 8 % 15 | 18	
Консистенция	Кубики твердые. Пластинки и столбики хрупкие	Столбики, кубики или пластинки твердые. Допускается хрупкость сушеного картофеля пониженной влажности	
Вкус и запах	Свойственные сушеному картофелю без посторонних привкусов и запахов		
Цвет	От белого до желтого разных оттенков		

1.2.5. По физико-химическим показателям сушеный картофель должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги, %, не более: высший сорт первый и второй сорт	 8 8; 12	По ГОСТ 28561
Массовая доля столбиков, кубиков или пластинок с темными пятнами, %, не более высшего сорта	 5	По ГОСТ 13340.1
Массовая доля столбиков, кубиков или пластинок поджаренных, с темными пятнами, с остатками кожицы и глазков, %, не более: первого сорта второго сорта	 7 12	По ГОСТ 13340.1
Продолжительность разваривания при хранении до 12 мес со дня выработки, мин, не более	25	По ГОСТ 13340.1

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	По ГОСТ 13340.2
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.3
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,04	По ГОСТ 25555.5
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	По ГОСТ 13340.2
Наличие заплесневевшего и загнившего картофеля	*	По ГОСТ 13340.2

1.2.6. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.2.7. По микробиологическим показателям сушеный картофель должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г не более	$2,0 \times 10^4$
Coli-формные бактерии в 1 г не более	10
Плесневые грибы в 1 г не более	$5,0 \times 10^2$

1.2.8. Показатели качества сушеного картофеля, изготовляемого для экспорта, а также упаковка и маркировка могут уточняться в соответствии с требованиями зарубежных потребителей.

1.3. Упаковка

1.3.1. Упаковка — по ГОСТ 13342.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13342.

1.4.2. На этикетку потребительской тары должны быть нанесены информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта, которые приведены в приложении 2.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 13341.

2.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 13341, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 13340.1 и по указанным в п. 1.2.5 настоящего стандарта.

3.2. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

3.3. Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

3.4. Микробиологические показатели сушеного картофеля определяют по методам санитарно-микробиологического контроля сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13342.

При перевозке, погрузке и выгрузке сушеный картофель должен быть предохранен от атмосферных осадков.

4.2. Сроки хранения сушеного картофеля в герметичной таре — 5 лет, в негерметичной таре — 3 года с момента изготовления.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Картофель сушеный россыпью влажностью 8 % высшего сорта (массой 1000 г)	91 6411 4001
Картофель в брикетах влажностью 8 % высшего сорта (массой 1000 г)	91 6411 4006
Картофель сушеный россыпью влажностью 8 % первого сорта (массой 1000 г)	91 6411 5001
Картофель сушеный россыпью влажностью 12 % первого сорта (массой 1000 г)	91 6411 5006
Картофель сушеный в брикетах влажностью 8 % первого сорта (массой 1000 г)	91 6411 5011
Картофель сушеный в брикетах влажностью 12 % первого сорта (массой 1000 г)	91 6411 5016
Картофель сушеный россыпью влажностью 8 % второго сорта (массой 1000 г)	91 6411 6001
Картофель сушеный россыпью влажностью 12 % второго сорта (массой 1000 г)	91 6411 6006
Картофель сушеный в брикетах влажностью 8 % второго сорта (массой 1000 г)	91 6411 6011
Картофель сушеный в брикетах влажностью 12 % второго сорта (массой 1000 г)	91 6411 6016

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г СУШЕНОГО КАРТОФЕЛЯ

Наименование продукта	Белок	Углеводы	Витамины, мг			Энергетическая ценность, ккал
			B_1	PP	C	
Сушеный картофель	6,6	74,0	0,1	3,7	7,0	333

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-исследовательским конструкторским и проектным институтом по продуктам питания из картофеля

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного Комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 24.01.90 № 79

3. **ВЗАМЕН** ГОСТ 6017—71; ГОСТ 12324—66

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 13340.1—77	1.2.5, 3.1
ГОСТ 13340.2—77	1.2.5
ГОСТ 13341—77	2.1, 3.1
ГОСТ 13342—77	1.3.1, 1.4.1, 4.1
ГОСТ 25555.3—82	1.2.5
ГОСТ 25555.5—91	1.2.5
ГОСТ 26668—85	3.3
ГОСТ 26669—85	3.3
ГОСТ 26670—91	3.3
ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 26832—86	1.2.3
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 28561—90	1.2.5

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.**

gost.e-ecolog.ru