ГОСТ 7589—71

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.834.1 : 006.354 Группа Н51

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ

Технические условия

Dried garden beetroot.
Specifications

ГОСТ 7589—71*
Взамен
ГОСТ 7589—55

ОКП 91 6414

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 23 февраля 1971 г. № 306 срок введения установлен с 01.09.71

Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440 снято ограничение срока действия

Настоящий стандарт распространяется на столовую свеклу, подвергнутую предварительной подготовке, варке до готовности и сушке в сушильных аппаратах.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сушеную свеклу выпускают россыпью или в брикетах.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Сушеную свеклу выпускают с массовой долей влаги не более 14 %. По согласованию с потребителем сушеную свеклу выпускают массовой долей влаги не более 8 %.

1.3. В зависимости от показателей качества сушеную свеклу выпускают первого и второго сортов.

Сорт брикетированной сушеной свеклы определяют сортом сушеной свеклы, из которой изготовлены брикеты.

1.1—1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4. Свежая столовая свекла, применяемая для сушки, должна соответствовать требованиям ГОСТ 1722—85.

На переработку не допускается свежая столовая свекла, в которой содержание нитратов, пестицидов и токсичных элементов превышает допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.5. Сушеная свекла должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.6. Органолептические и физико-химические показатели сушеной свеклы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

* *Издание (июль 2001 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в октябре 1982 г., июне 1987 г., ноябре 1990 г. (ИУС 1—83, 9—87, 2—91).*

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Свекла в виде стружки, кубиков или пластинок	
	Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся	
Консистенция	Стружка и пластинки эластичные, для сушеной свеклы с пониженной массовой долей влаги — хрупкие. Кубики твердые	
Вкус и запах	Свойственные сушеной свекле, без посторонних привкусов и запахов	
Цвет	Бордовый разных оттенков	
Форма и размеры:		
стружки	Равномерно нарезанная толщиной не более 3 мм, длиной не менее 5 мм	
	Допускается стружка длиной менее 5 мм по наибольшему измерению в % от массы не более 5	
	В сушеной брикетированной свекле с массовой долей влаги не более 8 % — не более 15 % от массы	
кубиков	Равномерно нарезанные размером стороны 5—9 мм	
пластинок	Равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм, длиной и шириной не более 12 мм	
Массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, %, не более	3	7
Массовая доля стружки, кубиков и пластинок с белыми прожилками, %, не более	5	10
Развариваемость при хранении до 12 месяцев со дня выработки в мин, не более	25	25
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	0,0003
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	0,01

1.5, 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.7. Сушеная свекла для производства овощных смесей, пищевых концентратов и рационов, брикетированию не подлежит.

Сушеная свекла для пищеконцентратной промышленности должна вырабатываться в форме кубиков или пластинок.

1.8. В сушеной свекле не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также свеклы, поврежденной вредителями хлебных запасов, загнившей или заплесневевшей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.9. Содержание токсичных элементов в сушеной свекле не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Правила приемки — по ГОСТ 13341—77.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2а.2. Контроль содержания токсичных элементов в сушеной свекле проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 13341—77, методы испытаний — по ГОСТ 13340.1—77, ГОСТ 13340.2—77, ГОСТ 25555.3—82.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26929—94, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13342—77.

На этикетку потребительской тары должны быть нанесены информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукции. Пищевая и энергетическая ценность продукции приведены в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2, 3.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

Разд. 4. **(Исключен, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Свекла столовая сушеная россыпью первого сорта:	
в пакетах из фольги и бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6414 5291
в двойных пакетах массой нетто 200 г	91 6414 5296
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6414 5299
в пакетах из ламинированного целлофана массой нетто 500 г	91 6414 5304
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6414 5309
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6414 5314
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6414 5319
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6414 5324
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 5329
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6414 5334
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6414 5339
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6414 5344
Свекла столовая сушеная в брикетах первого сорта:	
в бумаге массой нетто 1 кг	91 6414 5407
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 5412
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6414 5417
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6414 5422
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6414 5427
Свекла столовая сушеная россыпью второго сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6414 6349
в двойных пакетах массой нетто 200 г	91 6414 6354
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6414 6357
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6414 6362
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6414 6367
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6414 6372
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6414 6377
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6414 6382
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 6387
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6414 6392
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6414 6397
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6414 6402
Свекла столовая сушеная в брикетах второго сорта:	
в бумаге массой нетто 1 кг	91 6414 6432
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 6437
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6414 6442
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6414 6447
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6414 6452

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность сушеной столовой свеклы (100 г)

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Свекла столовая сушеная	59,6	0,04	0,04	0,20	1,2	10,0	278

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Е.Д. Дульнева*
Корректор *Л.А. Гусева*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 11.07.2001. Подписано в печать 08.08.2001. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,47.
Тираж 120 экз. С 1755. Зак. 767.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 103062, Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru