ГОСТ 13340.2—77

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

## МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ПРИМЕСЕЙ И ЗАРАЖЕННОСТИ ВРЕДИТЕЛЯМИ ХЛЕБНЫХ ЗАПАСОВ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.844:543.869:006.354 Группа И59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

## Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

Dried vegetables. Methods for determination of metal impurities and pests of cereal stocks

**ГОСТ 13340.2—77**

**Взамен ГОСТ 13340—67 в части п. 11—16**

МКС 67.080.20
ОКСТУ 9109

**Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 26 сентября 1977 г. № 2308 дата введения установлена**

**01.01.79**

**Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

Настоящий стандарт распространяется на сушеные овощи и устанавливает методы определения массовой доли металлических примесей, зараженности вредителями хлебных запасов и наличия загнивших и заплесневевших овощей.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 1. ОТБОР ПРОБ

1.1. Отбор проб проводят по ГОСТ 13341—77.

## 2. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ПРИМЕСЕЙ — ПО ГОСТ 25555.3—82

## 3. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ПРИМЕСЕЙ

3.1. Сущность метода

Сущность метода заключается в выделении металломагнитных примесей с помощью подковообразного магнита и металлических примесей, не притягиваемых магнитом, путем механического разбора.

3.2. Аппаратура и материалы

Магнит подковообразный с подъемной силой не менее 5 кг.

Весы лабораторные с наибольшим пределом взвешивания 200 г, с допускаемой погрешностью взвешивания ±0,0002 г.

Весы с наибольшим пределом взвешивания 1000 и 2000 г, с допускаемой погрешностью взвешивания ±1 г.

Лупа зерновая с увеличением 5—10$^{\times}$ по НТД.

Сетка измерительная.

Пинцет.

Стекло часовое диаметром 50—60 мм.

Бумага белая по ГОСТ 18510—87, ГОСТ 21444—75 и ГОСТ 6656—76.

Бумага папиросная по ГОСТ 3479—85.

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**

★

*Издание (февраль 2011 г.) с Изменением № 1, утвержденным в феврале 1984 г. (ИУС 4—84).*

© Издательство стандартов, 1977
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

3.3. Проведение испытания

Из объединенной пробы берут 1 кг сушеных овощей (овощей в виде порошка и зелени — 0,5 кг), взвешенных с погрешностью не более ±1 г, переносят на лист белой бумаги и разравнивают слоем, толщиной, примерно, 1 см.

Металломагнитные примеси извлекают подковообразным магнитом, на полюсы которого предварительно надевают плотно прилегающие колпачки из папиросной бумаги для облегчения съема металломагнитных примесей с магнита.

В продукте медленно проводят магнитом параллельные бороздки в продольном и поперечном направлениях так, чтобы вся поверхность исследуемой пробы была пройдена магнитом. Притянутые магнитом примеси осторожно снимают и переносят на предварительно взвешенное часовое стекло.

Извлечение металломагнитных примесей из продукта повторяют несколько раз, пока к магниту не будут притягиваться частицы примесей. Перед каждым извлечением примесей пробу смешивают и разравнивают тонким слоем, как указано выше.

После извлечения примесей магнитом пробу тщательно просматривают под лупой для обнаружения частиц металла, не притягиваемых магнитом. Такие примеси извлекают пинцетом и присоединяют к примесям, извлеченным магнитом.

Все собранные на часовое стекло металлические примеси взвешивают с погрешностью не более ±0,0002 г.

Количество примесей выражают в миллиграммах на 1 кг продукта.

Для определения размера частиц в наибольшем линейном измерении примеси переносят на специальную измерительную сетку с ячейками размером 0,3 × 0,3 мм и рассматривают под лупой с увеличением 5—10×.

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.4. Обработка результатов

Массовую долю металлических примесей ($x$), в процентах, вычисляют по формуле

$$x = \frac{m_1 \cdot 100}{m},$$

где $m_1$ — масса металлических примесей, г;

$m$ — масса навески продукта, г.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

## 4. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЗАРАЖЕННОСТИ ВРЕДИТЕЛЯМИ ХЛЕБНЫХ ЗАПАСОВ И НАЛИЧИЯ ЗАГНИВШИХ И ЗАПЛЕСНЕВЕВШИХ ОВОЩЕЙ

4.1. Сущность метода

Сущность метода заключается в разборе продукта с целью выделения амбарных вредителей и обнаружения наличия загнивших и заплесневевших овощей.

4.2. Аппаратура и материалы

Весы с наибольшим пределом взвешивания 1000 и 2000 г, с допускаемой погрешностью взвешивания ±1 г.

Сито из проволочной стальной тканой сетки № 1, 6 по ТУ 14-4-1374—86.

Лупа зерновая с увеличением 5—10× по ГОСТ 25706—83.

Пинцет.

Пробирки стеклянные по ГОСТ 25336—82.

Стекло.

Бумага темная по ТУ 13-0281099-01—90.

4.3. Проведение испытания

Единицы транспортной тары, отобранные по ГОСТ 13341—77, тщательно проверяют, осматривая щели в ящиках, складки в упаковочных материалах и отмечают наличие бабочек, жуков, личинок и куколок и других вредителей хлебных запасов.

Из отобранной объединенной пробы продукта берут навеску массой 1 кг (овощей в виде порошка и зелени — 0,5 кг), взвешенную с погрешностью не более ±1 г. Продукт освобождают от индивидуальной упаковки, которую тщательно осматривают, особенно в местах складок и сгибов с целью обнаружения вредителей хлебных запасов. Сушеные овощи, имеющие температуру ниже плюс 10 °С, необходимо предварительно выдерживать при температуре плюс 20—30 °С в течение 15 мин и после этого испытывать.

Поверхность брикетов тщательно осматривают под лупой со всех сторон. Отмечают наличие амбарных вредителей, бороздки и ходы от присутствующих или присутствовавших вредителей. Брикеты разминают, рассыпают продукт тонким слоем на темную бумагу или стекло, положенное на темную бумагу, и проверяют наличие загнивших или заплесневевших овощей.

Небрикетированную продукцию также помещают в виде тонкого слоя на темную бумагу или стекло, положенное на темную бумагу, и, не касаясь продукта, осматривают его. Проверяют присутствие вредителей хлебных запасов и наличие загнивших или заплесневевших овощей.

Обнаруженных при осмотре продукта живых или мертвых насекомых собирают в пробирку. Затем перебирают пинцетом всю пробу и все, относящиеся к амбарным вредителям (взрослые насекомые, личинки, коконы, экскременты крупных насекомых, а также явно поврежденные насекомыми частицы продукта), также помещают в пробирку.

Осматривают пробу для выявления паутины, которая показывает на присутствие различных огневок.

Сушеные овощи после просмотра просеивают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм. Проход сита осматривают через лупу с увеличением 5—10× для выявления клещей и мелких насекомых.

Обнаруженных при испытании вредителей направляют в специализированную лабораторию для определения их вида.

4.2, 4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

gost.e-ecolog.ru