ГОСТ 12326—66

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Э

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 633.432:006.354 Группа Н51

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

Технические условия

ГОСТ 12326—66

Dried carrot for export.
Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 91 6414

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 1 ноября 1966 г. Дата введения установлена

01.07.67

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на морковь столовую, подвергнутую сушке с предварительным бланшированием, предназначенную для экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Коды ОКП приведены в приложении.

1.2. По органолептическим показателям сушеная морковь должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В виде кубиков, пластинок или стружки
Форма и размеры:	
кубики	Равномерно нарезанные с размером сторон от 5 до 10 мм в восстановленном виде
пластинки	Равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм, длиной и шириной не более 15 мм в восстановленном виде
стружка	Равномерно нарезанная толщиной не более 3 мм, шириной не более 6 мм, длиной не менее 5 мм и не более 50 мм (допускается стружка длиной менее 5 мм — не более 5 % к массе продукта, а более 50 мм — 10 % к массе продукта)
Консистенция	Кубики твердые, пластинки и стружки хрупкие
Цвет	Оранжевый, интенсивно окрашенный. Не допускается желтая и блеклая окраска
Вкус и запах	Свойственные сушеной моркови без посторонних привкусов и запахов
Массовая доля кубиков, пластинок или стружки с черными пятнами, с прозеленью, %, не более	2

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Э

Издание (февраль 2011 г.) с Изменением № 1, утвержденным в июле 1985 г. (ИУС 11—85).

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

1.3. По физико-химическим показателям сушеная морковь для экспорта должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	По ГОСТ 28561—90
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	По ГОСТ 13340.2—77
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	По ГОСТ 13340.2—77
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,04	По ГОСТ 25555.5—91
Продолжительность разваривания (при хранении до 12 мес со дня выработки), мин, не более	25	По ГОСТ 13340.1—77

1.4. В сушеной моркови не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также моркови, поврежденной вредителями хлебных запасов, загнившей или заплесневевшей.

1.1—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.5. **(Исключен, Изм. № 1).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 13341—77, методы испытаний — указанные в п. 1.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

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

Сушеную столовую морковь упаковывают в металлические банки по ГОСТ 5981—88 или в мешки из термосваривающихся материалов по ГОСТ 19360—74.

3.2. Масса нетто сушеной столовой моркови, упакованной в фанерные ящики или барабаны, должна быть не более 20 кг, в ящиках из гофрированного картона — не более 15 кг.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.3—3.5. **(Исключены, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Морковь столовая сушеная в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 25 кг	91 6414 5146
в металлических банках массой нетто 25 кг	91 6414 5156

(Введено дополнительно, Изм. № 1).

gost.e-ecolog.ru