971 КАРТА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА СОХРАННОЙ ПЕРЕВОЗКИ КАКАО-БОБОВ

КТР 31.11.25.38—85

gost.e-ecolog.ru

Разработана Центральным ордена Трудового Красного Знамени научно-исследовательским институтом морского флота (ЦНИИМФом)
Заместитель директора по научной работе *А. А. Пантин*
Руководитель темы,
ответственный исполнитель *П. П. Горелый*

Согласована Главным управлением перевозок, эксплуатации флота и портов ММФ
Заместитель начальника *А. П. Вислых*

Внесена Главным управлением перевозок, эксплуатации флота и портов ММФ
Начальник *В. С. Збаращенко*

Утверждена Главфлотом Минморфлота 10 декабря 1985 г.	КТР 31.11.25.38—85 **КАРТА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА СОХРАННОЙ ПЕРЕВОЗКИ**	Применяется вместе с: РД 31.11.25.15—81, РД 31.11.25.03—75

Разработана ЦНИИ морского флота	Наименование груза	Код	Тип судна
	КАКАО-БОБЫ	НВО 032	Сухогрузное судно с принудительной вентиляцией

1. СВЕДЕНИЯ О ГРУЗЕ

1.1. Специфические особенности, требования	1.2. Тара, упаковка	1.3. Масса, кг	1.4. УПО, м³/т	1.5. Оптимальный режим хранения	
				Температура, °С	Относительная влажность, %
Нескоропортящийся пищевой продукт. Содержание влаги 6—8%. Груз перед погрузкой обычно фумигируется. Выдается сертификат	Новый льно-джутовый мешок	65	1,9—2,0	+10... +20	75
				Контроль	Стандартными средствами измерения

2. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ СОХРАННОСТИ

2.1. При грузовых операциях

2.1.1. Совместимость	2.1.2. Место и способ размещения груза	2.1.3. Отстояние штабеля от	
Совместим с нейтральными грузами	Грюмы и твиндеки. Прерывистый штабель с продольными и поперечными каналами (предпочтительнее против воздуховодов)	Бортов	вплотную к рыбинсам
		Переборок	вплотную
			не менее 200 мм*
		Подволока	не менее 300 мм

2.1.4. Сепарирование груза		2.1.5. Дополнительные требования
от пайола и твиндечных палуб	от всех металлических конструкций грузовых помещений	
2—3 слоя крафт-бумаги или 1—2 слоя полиэтиленовой пленки. * 2 слоя досок: 1-й — в направлении движения воздуха, 2-й — перпендикулярно первому	Крафт-бумага или маты	1. Сверху штабель должен быть накрыт 1—2 слоями крафт-бумаги. 2. Допустимая высота укладки не более 8 м (25 мешков)

2.2. Режим перевозки	2.3. Дополнительные сведения
Постоянное вентилирование грузовых помещений (с максимальной интенсивностью), исключая случаи: выпадения метеоосадков; при относительной влажности наружного воздуха выше 90%. Реверсирование: через 12 ч (03,15). По возможности поддерживать в грузовых помещениях относительную влажность 75%	В портах Восточной Африки (перевозки МИП) сертификат, как правило, не выдается, так как сведения о фумигации и влагосодержании какао-бобов грузоотправитель не всегда имеет

3. ПЕРЕВОЗКА КАКАО-БОБОВ В УКРУПНЕННЫХ ГРУЗОВЫХ ЕДИНИЦАХ

3.1. Средства пакетирования	3.2. Сепарирование груза			3.3. Отстояние штабеля	
	от пайола	от бортов	от металлических конструкций судового набора, переборок	от подволока	от поперечных переборок, бортов
Пакетирующие стропы	2—3 слоя крафт-бумаги * 2 слоя досок по п. 2.1.4	Вплотную к рыбинсам			
Поддоны	Не требуется		Крафт-бумага	Не менее 300 мм	Вплотную

3.4. Дополнительные требования	1. Штабель груза должен быть накрыт 1—2 слоями крафт-бумаги. 2. Оставление вентиляционных каналов не обязательно

4. ПЕРЕВОЗКА КАКАО-БОБОВ В КОНТЕЙНЕРАХ

4.1. Требования к контейнерам	Контейнеры (как стандартные, так и специализированные) должны быть сухими, чистыми, иметь в боковых стенках вентиляционные отверстия, исправные двери и запирающие устройства; не иметь видимых дефектов

4.2. Укладка мешков в контейнере

4.2.1. Специализированном	4.2.2. Стандартном				
	4.2.2.2. Сепарирование		4.2.2.3. Отстояние штабеля		4.2.2.4. Количество груза в 20-футовом контейнере
	От пайола	2—3 слоя крафт-бумаги	От подволока	не менее 200 мм	
Без ограничений	От переборок	крафт-бумага	От бортов и переборок	вплотную	Мешков — около 250 Масса — около 15 т
	Поверх груза	2 слоя крафт-бумаги			

4.2.3. Дополнительные требования	* Принимать дополнительные меры по защите груза от конденсата: оклейка подволока влагопоглощающей бумагой, или укрытие штабеля 4—5 слоями крафт-бумаги, или модернизация контейнеров по а.с. № 1162694 и т. д.
4.3. Вентиляция грузовых помещений	В соответствии с п. 2.2 настоящей КТР
4.4. Дополнительные сведения	При перевозке какао-бобов ведение температурно-влажностного журнала обязательно. Замеры параметров трюмного воздуха производятся 2 раза в сутки (в 03 и 15 ч)

Примечания. 1. Знак * означает, что данное требование является обязательным только в том случае, если ожидаемый перепад температур в портах погрузки и выгрузки Δt превышает 35°С и среднесуточный перепад температуры $\frac{\Delta t}{\text{время морского перехода}}$ превысит 1,7°С.

2. Требования п. 4.2 не распространяются на перевозки какао-бобов МИП отечественными судами в контейнерах, опломбированных отправителем.

3. До отмены РД 31.11.25.03—75 «Правила морской перевозки кофе в зернах и какао-бобов» (с утверждением Правил морской перевозки продовольственных грузов) в случае расхождения отдельных требований Правил и КТР следует руководствоваться требованиями настоящей КТР.

gost.e-ecolog.ru