ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ СУШЕНЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 1 руб. 50 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

СССР Комитет Заготовок при СНК СССР Центральное бюро стандартизации	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ КЗ СНК 5976 — 168
	ГРИБЫ БЕЛЫЕ СУХИЕ	Пищевая промышленность Н50

Настоящий стандарт распространяется на сухие белые грибы, получаемые после сушки свежих белых грибов.

КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ И СОРТИРОВКА

Сухие белые грибы по качеству делятся на 6 товарных сортов, а именно: высший сорт (шляпка), 1-й сорт (№ 1), 2-й сорт (№ 2), 3-й сорт (№ 3), 4-й сорт (пробель), 5-й сорт (желтяк).

Наименование качественных показателей	Требования качества и сортировки						Не допускаются
	Высший сорт (шляпка)	1-й сорт (№ 1)	2-й сорт (№ 2)	3 й сорт (№ 3)	4-й сорт (пробель)	5-й сорт (желтяк)	
I. Внешний вид	Белые грибы сухие, чистые, цельные, разнообразной формы						Примесь грибов других видов и загрязненные грибы, а также примесь в каждом сорте грибов других сортов (подниза)
II. Окраска грибов (верха и низа шляпки)	Верх лимонно-коричневый или светло-каштановый. Низ белый	Верх лимонно-коричневый или светло-каштановый. Низ белый	Верх темно-каштаново-коричневый. Низ белый	Верх темно-коричневый. Низ белый с сероватым оттенком	Верх каштановый различных оттенков Низ желтовато-белый	Верх темный. Низ зеленовато-желтый	

Утвержден 13/VIII 1933 г.	Срок введения 1/IX 1933 г.

ОСТ КЗ СНК — 5976/168	Грибы белые сухие

Продолжение

Наименование качественных показателей	Требования качества и сортировки						Не допускаются
	Высший сорт (шляпка)	1-й сорт (№ 1)	2-й сорт (№ 2)	3-й сорт (№ 3)	4-й сорт (пробель)	5-й сорт (желтяк)	
III. Размер Длина корешка (ножки гриба)	1 *см*	3 *см*	4 *см*	5 *см*	3 *см*	1 *см*	
	Допускаются отклонения по размерам для всех сортов в пределах 0,5 *см*						
IV. Влажность	От 12 до 14% для всех сортов						
V. Консистенция (состояние гриба)	а) Грибы легкие, на ощупь сухие (слегка гнутся и легко ломаются)						а) Грибы перегорелые (жженые)
	б) Допускается наличие грибов пригорелых и хрупких не более: 2% | 3% | 8% по весу						б) В высшем, 1-м и 2-м сортах пригорелые и хрупкие грибы
VI. Запах и вкус	Характерные, свойственные белым сухим грибам						Затхлый и посторонний запах и привкус
VII. Повреждения а) ломаные шляпки	Допускаются по весу не более: 1% | 3% | 5% | 7% | 10%						Отдельные корешки без шляпки
б) поврежденные вредителями и болезнями							Грибы червивые, трухлявые и плесневелые
VIII. Примесь	Допускается наличие грибов с приставшей к ним землей, золой, сором и другими посторонними примесями по весу не более: 1% | 4% | 6% | 8% | 10%						

Примечание. Наркомвнешторгу предоставляется право устанавливать специальные требования в отношении качества, сортировки, упаковки и маркировки для белых сухих грибов, предназначаемых на экспорт.

Белые сухие грибы, не отвечающие требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считаются нестандартными.

Упаковка, маркировка и правила приемки белых сухих грибов указаны в ОСТ КЗ СНК 5978/170.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОСТ НКПП 498 Картофель сушеный 3

ОСТ НКПП 529 Упаковка, маркировка, правила приемки и методы испытания озощей сушеных 7

ОСТ НКПП 503 Капуста белокочанная сушеная 14

ОСТ НКПП 502 Лук репчатый сушеный 18

ОСТ НКПП 499 Морковь столовая сушеная 22

ОСТ НКПП 500 Свекла столовая сушеная 26

ГОСТ 1683—42 Овощи сушеные смесь 30

ОСТ КЗ СНК 5976/168 Грибы белые сухие 33

ОСТ КЗ СНК 5977/169 Грибы черные сухие 36

ОСТ КЗ СНК 5978/170 Грибы белые и черные сухие. Упаковка, маркировка и правила приемки 38

Л56649. Стандартгиз. Подп. к печ 2/I 1948 г. 2,5 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 16

gost.e-ecolog.ru