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 Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ НКПП 500
	СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ	Взамен ОСТ НКПП 325
		Пищевая промышленность Н50

Настоящий стандарт распространяется на свеклу столовую, подвергнутую искусственной сушке в сушильных аппаратах.

А. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

Свежая свекла, употребляемая для сушки, должна удовлетворять всем требованиям, установленным стандартом на свеклу столовую свежую, ОСТ НКЗага 429.

Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

Сушеная свекла подразделяется по качеству на три сорта: высший, первый и второй.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

I. Сушеная свекла должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
1. Влажность	Не более 14% для всех сортов
2. Консистенция	Эластичная, но допускается легкая хрупкость
3. Вкус и запах	Свойственные сушеной свекле
4. Цвет	Темнокрасный, с разными розовыми и фиолетовыми оттенками; для второго сорта то же, но блеклый оттенок
5. Форма и размеры	Равномерно нарезанная стружка толщиной от 2 до 5 *мм* и длиной не менее 15 *мм*

II. Не допускается в сушеной свекле:

а) постороннего запаха и вкуса, в том числе затхлого, плесневелого, дыма и пр.;

б) загнившего, заплесневевшего и поврежденного амбарными вредителями продукта, а также наличие самих вредителей (моль, клещ и т. п.);

Внесен Росглавплодоовощью	Утвержден 20/VII 1939 г.	Срок введения 1/VIII 1939 г.

в) наличия посторонних примесей (золы, песка, окалины и т. п.) в количестве, превышающем 0,01%;

г) наличия металлической пыли (железа) в количестве, превышающем 3 *мг* на 1 *кг* продукта, причем размер отдельных частиц должен быть не более 0,3 *мм* в наибольшем линейном измерении.

III. Обработка продукта сернистым ангидридом не допускается.

Г. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОРТА

1. Определение сорта свеклы столовой сушеной производится по стобалльной системе в соответствии с показателями:

Показатели	Количество баллов
Цвет Форма и размеры Отсутствие дефектов: стружка с остатками кожицы	100

2. Нормы по влажности, консистенции, вкусу и запаху, установленные в разделе «Технические условия», обязательны для всех сортов.

3. Оценка продукта в баллах производится путем вычитания из 100 (максимальная балльная оценка) суммы всех произведенных скидок по таблице балльной скидки.

4. В зависимости от общей балльной оценки сушеная свекла относится к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	Общая балльная скидка
Высший	100—97	До 3
Первый	96—91	» 9
Второй	90—70	» 30

Таблица балльной скидки

Наименование показателей	Скидка
Цвет	
1. Темнокрасный с разными розовыми и фиолетовыми оттенками	0
2. То же, но блеклый	10

Продолжение

Наименование показателей	Скидка
3. Наличие стружки:	
а) поджаренной, запаренной, с черными пятнами в количестве не более 1% по весу и с белыми прожилками в количестве не более 1% по весу	1
б) поджаренной, запаренной, с черными пятнами в количестве не более 3% по весу и с белыми прожилками в количестве не более 10% по весу . . .	3
в) поджаренной, не более 10% по весу и с белыми прожилками в количестве не более 25% по весу . .	10
г) запаренной, с черными пятнами в количестве выше 10% и с белыми прожилками выше 25% по весу	31
Форма и размеры	
1. Равномерно нарезанная стружка толщиной от 2 до 5 *мм*, длиной не менее 15 *мм*	0
2. Наличие стружки:	
а) размером менее 15 *мм* в количестве до 5% по весу, в том числе мелочи (крошки) величиной менее 5 *мм* до 1% по весу	1
б) размером менее 15 *мм* в количестве до 10% по весу, в том числе мелочи (крошки) величиной менее 5 *мм* до 3% по весу	3
в) размером менее 15 *мм* в количестве до 15% по весу, в том числе мелочи (крошки) величиной менее 5 *мм* до 5% по весу	5
г) размером менее 15 *мм* в количестве выше 15%, в том числе мелочи (крошки) выше 5% по весу . .	31
Наличие стружки с остатками кожицы	
Наличие стружки с остатками кожицы:	
а) не более 1% по весу	1
б) не более 3% по весу	3
в) не более 5% по весу	5
г) выше 5% по весу	31

Д. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Упаковка, маркировка и методы испытаний проводятся в соответствии с действующими стандартами на упаковку, маркировку и методы испытаний сухоовощей.

Изменение

Раздел Б «Классификация»

Раздел изложен в следующей редакции:

«Сушеная свекла подразделяется по качеству на четыре сорта: высший, первый, второй и третий».

Раздел В «Технические условия»

Пункт 1 дополнен:

«Примечание. Для третьего сорта допускается нарезка различными размерами».

Раздел Г «Определение сорта»

Пункт 4, таблица дополнена показателями третьего сорта:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	Общая балльная скидка
Третий	69—65	до 35

Таблица балльной скидки. Показатель «Цвет». Пункт 3, подпункт «г» изложен в новой редакции:

«г) запаренной, с черными пятнами в количестве не более 20% и с белыми прожилками не более 25% по весу — скидка 31».

Пункт 3 дополнен новым подпунктом «д»:

д) запаренной, с черными пятнами в количестве более 20% и с белыми прожилками не более 25% по весу — скидка 36».

Таблица балльной оценки. Показатель «Наличие стружки с остатками кожицы»

Подпункт «г» изложен в новой редакции:

«г) не более 10% по весу — скидка 31».

Введен новый подпункт «д»:

«д) выше 10% по весу — скидка 36».

(Пост. ВКС № 171 17/III—47 г.)

Замена

ОСТ НКЗага 429 заменен ГОСТ 1722—47.

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