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 499
	МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ	ОСТ Взамен НКПП 324
		Пищевая промышленность Н50

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

А. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

Свежая морковь, употребляемая для сушки, должна удовлетворять всем требованиям, установленным стандартом на морковь столовую свежую, ОСТ НКЗага 440.

Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

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

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Морковь сушеная должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
1. Влажность	Не более 14% для всех сортов
2. Консистенция	Стружка эластичная, но допускается легкая хрупкость
3. Вкус и запах	Свойственные сушеной моркови
4. Цвет	Оранжево-желтый, для второго сорта оранжево-желтый блеклый
5. Форма и размеры	Равномерно нарезанная стружка толщиной от 2 до 5 *мм* и длиной не менее 15 *мм*

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

II. Не допускается в сушеной моркови:

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

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

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 моркови столовой сушеной производится по стобалльной системе в соответствии с показателями:

Показатели	Количество баллов
Цвет Форма и размеры Отсутствие дефектов — стружки 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 морковь 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. Оранжево-желтый интенсивный	0
2. Оранжево-желтый блеклый	10
3. Наличие стружки:	
а) поджаренной, запаренной, зеленоватой, с черными пятнами не более 1% по весу	1
б) то же, не более 3% по весу	3
в) то же, не более 10% по весу	10
г) то же, но выше 10% по весу	31
Форма и размеры	
1. Равномерно нарезанная стружка толщиной от 2 до 5 *мм* и длиной не менее 15 *мм*	0
2. Наличие стружки:	
а) менее 15 *мм* в количестве до 5% по весу, в том числе мелочи (крошки) величиной менее 5 *мм* до 1% по весу	1
б) менее 15 *мм* в количестве до 10% по весу, в том числе мелочи (крошки) величиной менее 5 *мм* до 3% по весу	3
в) менее 15 *мм* в количестве до 20% по весу, в том числе мелочи (крошки) величиной менее 5 *мм* до 10% по весу	5
г) менее 15 *мм* в количестве свыше 20%, в том числе мелочи выше 10% 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) свыше 5% по весу	31

Д. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Упаковка, маркировка и методы испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на упаковку, маркировку и методы испытания сухоовощей.

Морковь столовая сушеная	ОСТ НКПП 499

Изменение

Раздел Б «Классификация»

Раздел изложен в новой редакции:

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

Раздел В «Технические условия»

Пункт 1 дополнен:

«Примечание. Для третьего сорта допускается морковь, нарезанная разными 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 4, подпункт «г» изложен в новой редакции:

«г) то же, не более 20% по весу — скидка 31»

Пункт 4 дополнен новым подпунктом «д»:

«д) то же, но выше 20% 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) свыше 10% по весу — скидка 36».

(Пост. ВКС № 170 17/III—47 г.)

Замена

ОСТ НКЗага 440 заменен ГОСТ 1721—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