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 502
	ЛУК РЕПЧАТЫЙ СУШЕНЫЙ	Взамен ОСТ НКПП 323
		Пищевая промышленность Н50

Настоящий стандарт распространяется на лук репчатый, подвергнутый искусственной сушке в сушильных аппаратах.

А. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

Свежий лук, употребляемый для сушки, должен удовлетворять всем требованиям, установленным стандартом на лук репчатый свежий продовольственный ОСТ НКЗага 430.

Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

Свежий лук подразделяется по качеству на три сорта: высший, первый, второй.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

I. Лук сушеный должен удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
1. Влажность	Не более 14% для всех сортов
2. Консистенция	Эластичная, но допускается легкая крупкость
3. Вкус и запах	Свойственные сушеному луку
4. Цвет	Белый или светложелтый для белых и желтых сортов лука и с розовато-фиолетовым оттенком для красно-фиолетовых сортов
	Допускаются кружки, кольца или пластинки с зеленоватым оттенком. Для второго сорта допускается светлокоричневый оттенок
5. Форма и размеры	Кружки, кольца, пластинки или их части толщиной от 2 до 4 *мм*

II. Не допускается в сушеном луке:

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.);

Внесен	Утвержден	Срок введения
Росглавплодоовощью	20/VII 1939 г.	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 лука сушеного производится по стобалльной системе в соответствии с показателями:

Показатели	Количество баллов
Цвет Форма и размеры Отсутствие дефектов: остатков чешуи, донец, шейки	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 сушеный лук 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. Белый или светложелтый для белых и желтых сортов лука и с розовато-фиолетовым оттенком для красно-фиолетовых сортов лука. Допускаются кружки, кольца или пластинки с зеленоватым оттенком .	0
2. То же, но допускается светлокоричневый оттенок	10
3. Наличие кружков, колец или пластинок:	
а) поджаренных, запаренных, с черными пятнами не более 1% по весу	1
б) то же, не более 5% по весу	3
в) то же, не более 10% по весу	10
г) то же, но свыше 10% по весу	31
Форма и размеры	
1. Кружки, кольца, пластинки или их части толщиной от 2 до 4 *мм*	0
2. Наличие мелочи (крошки) величиной менее 5 *мм*:	
а) до 1% по весу	1
б) до 5% по весу	3
в) до 10% по весу	5
г) свыше 10% по весу	31
Наличие остатков чешуи, донец, шейки	
а) не более 1% по весу	1
б) не более 3% по весу	3
в) не более 6% по весу	5
г) свыше 6% 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.

Изменение

Раздел Б «Классификация»

Раздел изложен в следующей редакции:

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

Раздел В «Технические условия»

Пункт 1 дополнен:

«Примечание. Для третьего сорта допускается различная толщина нарезки».

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

Пункт 3 дополнен новым подпунктом «д»:

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

Таблица балльной оценки. Показатель «Наличие остатков чешуи, донец, шейки»

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 № 173 17/III—47 г.)

Замена

ОСТ НКЗага 430 заменен ГОСТ 1723—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