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 508
	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СУШЕНАЯ	Взамен ОСТ НКПП 322
		Пищевая промышленность Н50

Настоящий стандарт распространяется на капусту белокочанную, подвергнутую искусственной сушке в сушильных аппаратах.

А. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

Свежая капуста, употребляемая для сушки, должна удовлетворять всем требованиям, установленным стандартом на капусту белокочанную свежую, ОСТ НКЗага 428.

Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

Сушеная капуста подразделяется по качеству на 3 сорта: высший, первый, второй.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

I. Капуста сушеная должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
1. Влажность	Не более 14%
2. Консистенция	Эластичная, но допускается легкая хрупкость
3. Вкус и запах	Свойственные сушеной капусте
4. Цвет	Белый или белый со светложелтым оттенком для высшего сорта. Допускается желтый оттенок для первого сорта. Допускается светлокоричневый оттенок для второго сорта. Для всех сортов допускается зеленоватая стружка
5. Форма и размеры	Равномерная шинковка

II. Не допускается в сушеной капусте:

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 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 капусты сушеной производится по стобалльной системе в соответствии с показателями:

Показатели	Количество баллов
Цвет	100
Форма и размеры	

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 капуста 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 белый со светложелтым оттенком. Допускается зеленоватая стружка	0

Продолжение

Наименование показателей	Скидка
2. То же, что и в п. 1, но при наличии желтого оттенка	4
3. То же, что и в п. 1, но при наличии светло-коричневого оттенка	10
4. Наличие стружки:	
а) поджаренной, запаренной, подмороженной, с черными пятнами, листьев не более 1% по весу . .	2
б) поджаренной, запаренной, подмороженной с черными пятнами, листьев не более 3% по весу .	3
в) поджаренной, запаренной, подмороженной, с черными пятнами, листьев не более 10% по весу .	10
г) поджаренной, запаренной, подмороженной, с черными пятнами, листьев выше 10% по весу . .	31
Форма и размеры	
1. Равномерная шинковка длиной выше 5 *мм* . .	0
2. Наличие мелочи (крошки):	
а) величиной менее 5 *мм* до 1% по весу. Наличие пластинок кочерыжки не более 1% по весу . .	1
б) величиной менее 5 *мм* до 4% по весу. Наличие пластинок кочерыжки не более 3% по весу . .	2
в) величиной менее 5 *мм* до 10% по весу. Наличие пластинок кочерыжки не более 5% по весу. .	10
г) величиной менее 5 *мм* выше 10% по весу. Наличие пластинок кочерыжки более 5% по весу .	31

Примечание. Для бланшированной капусты допускается полупрозрачная стружка и более желтый оттенок окраски. Для бланшированной капусты допускается наличие склеившихся между собой листьев.

Д. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

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

Капуста белокочанная сушеная	ОСТ НКПП 503

Изменение

Раздел Б «Классификация»

Раздел изложен в следующей редакции:

«Сушеная капуста по качеству подразделяется на 4 сорта: высший, первый, второй и третий».

Раздел В «Технические условия»

Пункт 1 дополнен:

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

Раздел Г «Определение сорта»

Пункт 4, таблица дополнена показателями третьего сорта:

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

Таблица балльной скидки. Показатель «Цвет». Пункт 4, подпункт «г» изложен в новой редакции:

«г) поджаренной, запаренной, подмороженной, с черными пятнами, листьев не более 10% по весу — скидка 31».

Пункт 4 дополнен новым подпунктом «д»:

«д) поджаренной, запаренной, подмороженной, с черными пятнами, листьев более 10% — скидка 36».

(Пост. ВКС № 174 17/III—47 г.)

Замена

ОСТ НКЗага 428 заменен ГОСТ 1724—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