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* УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ ОВОЩЕЙ СУШЕНЫХ	ОСТ НКПП 529 Взамен ОСТ 8309 КЗ СНК 250 Пищевая промышленность Н50

А. УПАКОВКА

1. Упаковка сушеных овощей в тару производится сейчас же после сортировки и очистки их от посторонних и металлических примесей.

Примечание. В исключительных случаях, когда овощи остаются несортированными и неупакованными на дневной перерыв или на ночь, овощи накрываются марлей.

2. Смешивание разных сортов в единице упаковки не допускается.

3. Сушеные овощи упаковываются в герметическую, изготовленную из белой жести тару разной емкости, выложенную внутри чистой подпергаментной бумагой.

Допускается упаковка сушеных овощей в фанерные цилиндры или ящики емкостью от 15 до 30 *кг*, выложенные внутри чистой подпергаментной (или парафинированной) и оберточной бумагой.

4. Тара для сушеных овощей должна быть чистой, сухой (допускается влажность для фанерной тары не выше 14%), прочной, без щелей и без постороннего запаха. Деревянная тара и упаковочные материалы должны быть подвергнуты дезинсекции и храниться в обособленном, периодически дезинсекцированном помещении.

5. Сушеные овощи упаковываются плотно, до краев тары.

6. Уложенные в тару сухоовощи закрываются свободными концами бумаги так, чтобы концы перекрывали друг друга.

7. В каждую единицу упаковки вкладывается ярлык с указанием сорта продукции, даты выработки и фамилии упаковщика.

Б. МАРКИРОВКА

1. На торцевых сторонах тары должно быть четко обозначено при помощи трафарета несмывающейся краской:

а) наименование наркомата, главка или треста и предприятия, изготовившего сушеный продукт;

б) наименование и сорт продукта;

Внесен Росглавплодоовощью	Утвержден 20/X 1939 г.	Срок введения 15/XI 1939 г.

в) время выработки;
г) порядковый номер ящика или цилиндра;
д) вес брутто, тары и нетто;
е) номер ОСТа;
ж) «Хранить в сухом, чистом, дезинсекцированном помещении».

Для жестяной тары допускается вместо указанных надписей наклейка соответствующей этикетки.

2. Если продукт подвергался вторичной сушке или обеззараживанию газовыми средствами, — на таре делаются дополнительные пометки:

а) подвержено вторичной сушке (дата);
б) обеззаражено сероуглеродом и дегазировано (дата).

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Отбор проб

1. Сушеные овощи, подлежащие приемке, подвергаются осмотру в отношении качества, сортировки, состояния тары, упаковки и маркировки.

2. От каждой подлежащей приемке однородной партии сушеных овощей отбирают среднюю пробу.

3. Для получения средней пробы от каждого вида сухоовощей отбирают из верхних, средних и нижних рядов штабелей 3% всего количества единиц упаковки, но не менее 2 единиц.

4. Отобранные ящики вскрывают и из каждого отбирают по 0,5 *кг* (из верхнего, среднего и нижнего слоев ящика). Все изъятые по данному виду сухоовощей пробы составляют исходный образец.

5. Во время отбора исходного образца продукта одновременно производят тщательный осмотр на зараженность вредителями:

а) тары снаружи (до вскрытия ее);
б) тары внутри (после вскрытия);
в) упаковочного материала (бумага);
г) самых верхних слоев продукта.

При осмотре тары и упаковочного материала необходимо обращать внимание на щели в ящиках, на складки в пакетах и бумаге. При таком осмотре могут быть обнаружены бабочки, жуки, личинки (гусеницы), куколки, коконы и пр. Все обнаруженное при осмотре складывается в пробирку для определения видового состава вредителей.

6. Если при предварительном осмотре вредители обнаружены, тогда из продукции берут отдельную пробу, предназна-

ченную специально для установления по ней степени зараженности продукции вредителями. Для этого исходный образец очень осторожно перемешивают, после чего из него берут среднюю пробу весом в 500 *г*, которую помещают в стеклянную банку емкостью не более объема пробы. Среднюю пробу для общего анализа выделяют в 700 *г* и помещают в чистую, сухую широкогорлую банку с притертой или пропарафинированной пробкой. В банки одновременно кладут соответствующую запись, характеризующую взятую пробу (наименование продукта, завода, величину партии, место и дату взятия пробы и особые отметки), после чего банки плотно закрывают пробкой.

7. Если при предварительном осмотре тары и продукции ни сами вредители, ни следы их присутствия не обнаружены, то средняя проба для исследования качественных показателей отбирается следующим образом.

Из тщательно перемешанного исходного образца исследуемой партии выделяется средняя проба весом 1,0 *кг*.

Изъятая проба помещается в чистую, сухую широкогорлую темного стекла банку с притертой или пропарафинированной пробкой.

Из этого количества средней пробы берется навеска в 250 *г* для определения зараженности вредителями.

8. Средние пробы опечатываются печатями государственной инспекции по качеству или печатями приемщика и поставщика и снабжаются этикеткой с указанием вида и сорта сухоовощей, года изготовления, времени изъятия пробы, наименования завода и величины партии.

б) Методы испытания

Определение влаги

При определении влаги в сухоовощах предварительно подготовляется средняя проба испытуемого продукта следующим образом:

1. Картофель. Берут 50—100 *г* продукта, измельчают в ступке и измельченный материал просеивают через миллиметровое сито; остаток измельчают повторно до тех пор, пока все остальное количество не будет пропущено через сито.

2. Остальные сухоовощи измельчают на лабораторной мельнице или при помощи обыкновенных ножниц, причем размер частиц должен быть в 2—3 *мм*.

Все операции по измельчению сухоовощей производят быстро, чтобы избежать изменения их фактической влажности.

3. Измельченный материал по мере раздробления ссыпают в баночку с притертой пробкой.

4. Из подготовленной таким образом средней пробы берут две параллельные навески, около 3 *г* каждая, в стеклянные или металлические бюксы высотой 4—5 *см* и диаметром 3—4 *см*.

5. Взвешивание производят на аналитических весах с точностью до 0,001 *г*.

Во время взвешивания бюкса должна быть закрыта крышкой.

Навеска определяется по разности между весом бюксы с навеской и весом пустой бюксы, предварительно выдержанной в течение одного часа в сушильном шкафу при той же температуре, при которой производится высушивание пробы.

6. Бюксы с навесками помещают в сушильный шкаф, сняв предварительно крышки.

Высушивание картофеля, моркови, свеклы и белых кореньев производится в сушильном шкафу при температуре 95—100° С, капусты и лука — при 85—90° С.

Температуру в шкафу во время сушки необходимо поддерживать в строго указанных границах.

7. Через 4 часа бюксы вынимают из сушильного шкафа, охлаждают в эксикаторе (металлические 15—20 мин., стеклянные 25—30 мин.) и взвешивают с той же точностью, с которой была взята навеска (до 0,001 *г*).

8. После взвешивания бюксы вновь ставят в сушильный шкаф и производят последующие взвешивания через промежутки в 1 час.

Высушивание производят до тех пор, пока разница между двумя последующими взвешиваниями не будет превышать 0,005 *г*.

Результаты определения вычисляют по формуле:

$$x = \frac{a - c}{a - b} \cdot 100,$$

где:

x — содержание влаги в процентах;

a — вес навески с бюксой до высушивания;

b — вес пустой бюксы;

c — вес навески с бюксой после высушивания.

Определение ферропримесей (железо)

1. Навеска средней пробы исследуемого продукта в 500 *г* раскладывается на стекле или белой глянцевой бумаге слоем толщиной в 2—3 *см*. Ферропримеси извлекаются проводкой

3—5 раз сильным магнитом (лучше электромагнитом подковообразной формы) при перемешивании.

Прилипшие к магниту частицы ссыпаются после каждой проводки на листок белой глянцевой бумаги. В случае употребления подковообразного электромагнита снятие частиц с полюсов после выключения тока, питающего электромагнит, не представляет затруднения.

При употреблении обыкновенного магнита полюса последнего можно предварительно обернуть тонкой папиросной бумагой, которая после проводки снимается вместе с частицами.

2. После первой обработки магнитом та же навеска высушивается в сушильном шкафу при температуре 100—110° до состояния, при котором сухоовощи легко измельчаются в фарфоровой ступке фарфоровым пестиком или на фарфоровой шаровой мельнице.

Измельченная навеска раскладывается на стекле или на белой глянцевой бумаге слоем толщиной в 2—3 *см* и обрабатывается магнитом или электромагнитом, как указано в п. 1.

3. Все извлеченные из навески при первой и второй обработке магнитом ферропримеси ссыпаются на часовое стекло и взвешиваются на аналитических весах.

Количество ферропримесей исчисляется в миллиграммах на 1 *кг* сухоовощей.

Определение твердых минеральных примесей (песок)

1. В высокий стакан емкостью 500—600 $см^3$ вносится навеска в 100 *г* исследуемого продукта, измельченного на мельнице или ножницами.

2. Стакан доливают водой почти доверху, стеклянной палочкой энергично размешивают навеску и оставляют стоять до тех пор, пока верхняя половина жидкости в стакане не станет свободной от главной массы взмученного продукта.

3. Когда это достигнуто, отмучивание производится под водопроводным краном, для чего последний соединяют при помощи каучуковой трубки со стеклянной трубкой, имеющей посредине шарообразное расширение и заканчивающейся внизу узким отверстием в 1—2 *мм*. В шарообразное расширение вкладывается кусочек ваты в качестве фильтра для улавливания могущих попасть вместе с водопроводной водой случайных загрязнений. Ток воды устанавливают такой силы, чтобы сосуд емкостью в 2 *л* наполнялся водой в 8—10 мин. Когда соответствующий ток установлен, под кран подставляют стакан, в котором производится отмучивание, погрузив в него стеклянную трубку на $^1/_4$ его вышины. Обычно через

20—30 мин. отмучивание заканчивается: на дне остается осевший песок и илистые части, а жидкость над осадком становится совершенно прозрачной. Ее осторожно сливают, чтобы не взмутить осадок, последний отфильтровывают через беззольный фильтр, прокаливают и взвешивают. Полученный вес перечисляют на 100 *г* и определяют содержание твердых минеральных примесей в процентах.

Определение зараженности вредителями

1. Из средней пробы весом в 0,5 *кг* берут 250 *г* продукта и рассыпают тонким слоем на темную бумагу или на стекло, положенное на темную бумагу. Рассыпанный образец осматривают 1—2 мин. (не трогая продукта), и если будут замечены выползающие или мертвые насекомые,—их отбирают в пробирку, затем весь образец тщательно перебирают пинцетом и все, что будет обнаружено из относящегося к вредителям (взрослые насекомые, личинки, коконы, экскременты крупных насекомых, явно поврежденные насекомыми частицы продукта и т. д.), также складывают в пробирку.

После такого осмотра продукт рассеивается через сито с диаметром петли 1 *мм*; полученный отсев осматривается под лупой с увеличением 5—10 раз на предмет выяснения, нет ли в нем клещей и экскрементов мелких насекомых.

2. Если пробы были взяты и перевозились в холодную погоду (ниже +10° С), то их необходимо выдержать в течение суток в теплом помещении (при температуре от 15° С до 25° С) и только после этого подвергать исследованию.

3. Для более точного и полного определения зараженности продукта вредителями оставшаяся часть пробы — 250 *г* — исследуется при помощи тепловых приборов (описание приборов и методики исследования проб при помощи их излагаются в особой инструкции для этих приборов).

4. По окончании исследования образца обнаруженные насекомые и клещи определяются по видам их и подсчитываются количественно. Полученные данные пересчитываются на 1 *кг* продукта и заносятся в соответствующую ведомость.

Пример пересчета: В исследованном образце весом в 250 *г* было обнаружено 2 жука малого хрущака, 1 бабочка южной амбарной огневки, 10 мучных клещей и 7 личинок суринамского мукоеда; все это надо умножить на 4, после чего в ведомость записывается, что в пробе на 1 *кг* было обнаружено: 8 жуков малого хрущака, 4 бабочки южной амбарной огневки, 40 мучных клещей и 28 личинок суринамского му-

коеда. Если весь исследованный образец в количестве 500 *г* проверен обоими методами, то все обнаруженное умножается на 2.

5. При занесении данных исследования в ведомость обязательно делаются пометки, сколько экземпляров вредителей было обнаружено живыми и мертвыми.

6. Сведения о видах и количестве вредителей, обнаруженных при предварительном осмотре тары и продукта на месте взятия проб, записываются в ведомость отдельно.

В ведомости необходимо также делать отметки в тех случаях, когда исследованный образец представлял партию продукта, уже подвергшегося обработке газовыми средствами и дегазации, вторичной сушке или ручной переборке с целью борьбы с вредителями; при этом указывается дата проведения операции.

Изменение

Раздел А «Упаковка»

Пункт 3 дополнен:

«Примечания:

1. Допускается упаковка сушеных овощей третьего сорта в крафт-мешки и льняные мешки.

2. Овощи сушеные всех сортов, предназначенные для длительного хранения, должны упаковываться только в жесткую тару (банки, ящики, барабаны)».

(Пост. ВКС № 175 17/III—47 г.)

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