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 498
	КАРТОФЕЛЬ СУШЕНЫЙ	Взамен ОСТ НКПП 321
		Пищевая промышленность Н50

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

А. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

Свежий картофель, употребляемый для сушки, должен удовлетворять всем требованиям, установленным стандартом на картофель столовый зрелый (поздний) свежий ОСТ КЗ СНК 5683/90.

Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

Сушеный картофель подразделяется по качеству на три сорта — высший, первый и второй.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Картофель сушеный должен удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
1. Влажность	Не более 12% для всех сортов.
2. Консистенция	Стружка или кружки твердые (при сгибании ломаются).
3. Вкус и запах	Свойственные сушеному картофелю.
4. Цвет	Желтоватый. Стружка или кружки полупрозрачные, стекловидные на изломе. Допускается слегка розоватый оттенок, свойственный соответствующему сорту свежего картофеля.
5. Форма и размеры	Равномерно нарезанная стружка толщиной от 3 до 6 *мм* и длиной не менее 15 *мм* или кружки-пластинки толщиной от 2 до 3 *мм* и по наибольшему измерению не менее 15 *мм*

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

II. Не допускается в сушеном картофеле:

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 сушеного картофеля производится по стобалльной системе в соответствии с показателями:

Показатели	Количество баллов
Цвет Форма и размеры Отсутствие дефектов: стружки или кружков с остатками кожицы и глазков	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 картофель 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. Желтоватый, стружка или кружки полупрозрачные, стекловидные на изломе, допускается слегка розоватый оттенок, свойственный соответствующему сорту свежего картофеля	0
2. Наличие стружки или кружков:	
а) поджаренных, запаренных, подмороженных, с черными пятнами в количестве не более 0,5% по весу, с белыми и серыми пятнами (перебланшированный и недобланшированный) не более 2% по весу	1
б) поджаренных, запаренных, подмороженных, с черными пятнами в количестве не более 3% по весу с белыми и серыми пятнами (перебланшированный и недобланшированный) не более 5% по весу	3
в) поджаренных, запаренных, подмороженных, с черными пятнами в количестве не более 5% по весу, с белыми и серыми пятнами (перебланшированный и недобланшированный) не более 10% по весу	10
г) поджаренных, запаренных, подмороженных, с черными пятнами в количестве выше 5% по весу, с белыми и серыми пятнами (перебланшированный и недобланшированный) выше 10% по весу	31
Форма и размеры	
1. Равномерно нарезанная стружка толщиной от 3 до 6 *мм* и длиной не менее 15 *мм* или кружки-пластинки толщиной от 2 до 3 *мм* и по наибольшему измерению не менее 15 *мм*	0
2. Наличие стружки или кружков:	
а) размером менее 15 *мм* в количестве до 3%, в том числе мелочи (крошки) размером менее 5 *мм* до 1% по весу	1
б) размером менее 15 *мм* в количестве до 10%, в том числе мелочи размером менее 5 *мм* до 3% по весу	3
в) размером менее 15 *мм* в количестве до 15%, в том числе мелочи размером менее 5 *мм* до 5% по весу . .	10
г) размером менее 15 *мм* в количестве выше 15% по весу	31
Наличие стружки с остатками кожицы	
Наличие стружки с остатками кожицы и глазков:	
а) не выше 1% по весу	1
б) не выше 3% по весу	3
в) не выше 6% по весу	10
г) выше 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

Вводная часть

После слов «распространяется на» добавлено «бланшированный»

Раздел Б «Классификация»

Раздел изложен в следующей редакции:

«Сушеный картофель по качеству подразделяется 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 2, подпункт *г* изложен в новой редакции:

«г) поджаренных, запаренных, подмороженных, с черными пятнами в количестве не более 10% по весу, с белыми и серыми пятнами (перебланшированный и недобланшированный) не более 20% по весу—скидка 31».

Пункт 1 дополнен подпунктом «д»:

«д) поджаренных, запаренных, подмороженных, с черными пятнами в количестве более 10% по весу, с белыми и серыми пятнами (перебланшированный и недобланшированный) более 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) более 10% по весу—скидка 36».

(Пост. ВКС № 169 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