ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

САХАР И КРАХМАЛ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

СССР Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ 8661 НКПП 259
	КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ Технические условия	Взамен ОСТ 201
		Пищевая промышленность Н42

Настоящий стандарт распространяется на крахмал картофельный, состоящий из крахмальных зерен, полученный путем механической и химической переработки картофеля.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от органолептических и физико-химических показателей различают четыре сорта картофельного крахмала:

Сорт под маркой	А	—наименование	«высший-экстра»
» » »	Б	»	«высший-прима»
» » »	В	»	1-й сорт
» » »	Г	»	2-й »

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Органолептические и физико-химические показатели	„Экстра"	„Прима"	1-й сор.	2-й сорт
а) Внешний вид, цвет и люстр	Белый с кристаллическим блеском	Белый	Белый	Белый с серовато-тым оттенком
б) Влажность не более . .	20%	20%	20%	20%
в) Кислотность на сухое вещество в *см*³ 0,1 н NaOH не более	18	20	25	30
г) Зольность общая на сухое вещество не более . .	0,35%	0,50%	0,80%	1,2%
д) Количество крапин на 1 *см*² поверхности крахмала не более	3	5	10	—
е) Содержание сернистой кислоты на 1 *кг* воздушно-сухого крахмала не более .	50 *мг*			
ж) Свободных минеральных кислот и хлора	Отсутствие			
з) Примеси других видов крахмала	Отсутствие			

Внесен Главпатокой	Утвержден 8/I 1936 г.	Срок введения 1/II 1936 г.

Примечания:

1. Картофельный крахмал, предназначенный для пищевых целей, не должен давать при разжевывании хруста.

2. В крахмале «экстра» и в крахмалах прочих сортов в тех случаях, когда последние предназначаются для пищевых целей, не допускается посторонний, несвойственный крахмалу запах.

3. При исследовании навески в 20 *г* крахмала, предназначенного для пищевых целей, согласно методам, принятым органами санитарного надзора, цинк, олово, свинец, медь, мышьяк и сурьма не должны быть обнаружены.

В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

1. Упаковка

а) Крахмал картофельный упаковывается в мешки весом нетто 50, 80 и 100 *кг*.

б) Крахмал картофельный упаковывается в новые льняные и джутовые мешки или мешки, бывшие в употреблении, но обязательно целые, сухие и чистые.

в) Мешки должны быть зашиты; завязка мешков не допускается.

г) Крахмал картофельный может быть также расфасован в мелкую бумажную тару (пачки) чистым весом от 100 до 1000 *г*.

Пачки укладываются в деревянные сухие и чистые ящики весом до 30 *кг*.

д) Отклонение в весе допускается:

для пачек весом 250 *г* . . . . . ± 1%
» » » выше 250 *г* . . . . . ±0,5%
» мешков . . . . . ±50 *г*

2. Маркировка

а) Крахмал картофельный должен иметь на мешочной и ящичной таре этикетку следующего содержания:

1) наименование наркомата, главка и завода,
2) местонахождение завода,
3) вид и марка крахмала,
4) вес нетто, брутто и тары,
5) дата упаковки,
6) число пачек (на ящиках).

б) На каждой п а ч к е картофельного крахмала должно быть напечатано:

1) наименование наркомата, главка и завода,
2) вид и сорт крахмала,
3) чистый вес крахмала,
4) номер расфасовщика.

Пачка заклеивается маркой расфасовочного предприятия.

Г. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Правила приемки и методы испытания изложены в ОСТ НКПП 8662/260

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ГОСТ 23—40 Правила приемки и методы испытаний сахара-песка и сахара-рафинада 3

ГОСТ 21—40 Сахар-песок 14

ГОСТ 22—40 Сахар-рафинад 18

ГОСТ 2150—43 Сахарин пищевой 23

ОСТ НКПП 8662/260 Крахмал. Правила приемки и методы испытания . . . 30

ОСТ НКПП 8661/259 Крахмал картофельный. Технические условия 37

ОСТ НКПП 526 Крахмал маисовый 40

gost.e-ecolog.ru

цартгиз. Подп. к печ. 20/XI 1947 г. 2,75 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник»