МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33318— 2015

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным бюджетным государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования» (ФБГНУ «ВНИИТеК»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47--2015)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 августа 2015 г. № 1035-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33318—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2016

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ

Технические условия

Dried mushrooms. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сушеные грибы, представляющие собой очищенные и нарезанные кусочками, пластинками либо целые свежие грибы, высушенные способом сублимационной или тепловой сушки для дальнейшей кулинарной обработки, предназначенные для реализации в розничной торговле, использования в сети общественного питания и в качестве полуфабрикатов для промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ ISO 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12003—76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13340.1—77 Овощи сушеные. Методы определения массы нетто, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости

ГОСТ 13341—77 Овощи сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб

ГОСТ 13342—77 Овощи сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28322—2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

Издание официальное

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 28322.

4 Классификация

4.1 Сушеные грибы изготавливают следующих видов и наименований:
- белые грибы;
- вешенки;
- козляки (решетники);
- лисички обыкновенные;
- маслята: летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые;
- моховики: желто-бурые, зеленые, пестрые;
- опята осенние;
- польские грибы;
- подосиновики: желто-бурые, красно-бурые;
- подберезовики;
- сыроежки: сине-желтые, желтые, зеленые, пищевые;
- шампиньоны: обыкновенные, полевые;
- шиитаки;
- сморчки: съедобные, конические, высокие.

4.2 В зависимости от вида применяемой технологии сушки сушеные грибы могут изготавливаться:
- способом сублимационной сушки;
- способом тепловой сушки.

5 Технические требования

5.1.1 Сушеные грибы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям сушеные грибы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В виде целых грибов или пластин, кусочков, толщиной 8—10 мм
Консистенция	Грибов тепловой сушки — эластичная. Грибов сублимационной сушки — хрупкая
Вкус и запах	Вкус и запах, свойственный сушеным грибам. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Однородный от темно-коричневого до светло-бежевого, свойственный сырью, из которого изготавливают сушеные грибы

5.1.3 По физико-химическим показателям сушеные грибы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более:	
- в грибах тепловой сушки	13,0
- грибах сублимационной сушки	5,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,5
Посторонние примеси	Не допускаются
Растительные примеси	Не допускаются
Сушеные грибы с дефектами (горелые, сырые грибы, с черными пятнами и червоточинами)	Не допускаются
Сушеные грибы, поврежденные вредителями, загнившие или заплесневевшие	Не допускаются

5.1.4 Микробиологические показатели сушеных грибов должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления сушеных грибов используют свежие грибы следующих наименований:

- белые грибы;
- вешенки;
- козляки (решетники);
- лисички обыкновенные;
- маслята;
- моховики;
- опята осенние;
- польские грибы;
- подосиновики;
- подберезовики;
- сыроежки;
- шампиньоны;
- шиитаки;
- сморчки.

5.2.2 Характерные признаки свежих грибов, используемых при изготовлении сушеных грибов, приведены в приложении А.

5.2.3 Сырье, используемое для изготовления сушеных грибов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Упаковка

5.3.1 Сушеные грибы фасуют в потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку по ГОСТ 12003, которые должны соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская и транспортная упаковки должны обеспечивать сохранность сушеных грибов и

их соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.3.2 Сушеные грибы фасуют в помещении с температурой не выше 25 °С и влажностью воздуха не более 75 % .

Грибы, высушенные способом сублимационной сушки, должны быть герметично упакованы. Упаковывание грибов в производственном помещении осуществляется не более трех часов.

Сушеные грибы фасуют в картонную, бумажную, многослойную полимерную упаковку, в полимерные лотки.

5.3.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579 (приложение А).

5.3.4 Допускается применение других материалов и видов упаковки при условии соблюдения требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, для материалов, используемых в контакте с пищевыми продуктами, и обеспечения сохранения целостности, качества и безопасности сушеных грибов в период транспортирования, хранения и реализации.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 12003.

5.4.2 Пищевая ценность — в соответствии с приложением Б.

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением: на каждой единице транспортной упаковки указывают манипуляционные знаки: «Хранить в сухом, прохладном, дезинфицированном помещении», «Хрупкое» (для грибов сублимационной сушки).

Примеры записи наименований:

1 Грибы белые сушеные.

2 Лисички, сушенные способом сублимационной сушки.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 13341 и настоящему стандарту.

Сушеные грибы принимают партиями. Партией считают определенное количество сушеных грибов одного наименования, одинаково упакованных, изготовленных одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Качество сушеных грибов по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии (кроме массовой доли минеральных примесей).

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов устанавливают в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль сушеных грибов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 13341, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 13340.1.

7.3 Определение массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 13340.1.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги — по ГОСТ 28561;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3, ГОСТ ISO 762;
- наличия посторонних примесей — визуально;
- наличия растительных примесей — визуально;
- наличия сушеных грибов с дефектами — по ГОСТ 13340.1;
- наличия сушеных грибов, поврежденных вредителями, загнивших или заплесневевших —

визуально.

7.5 Определение массовой доли токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.6 Определение содержания цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161.

7.7 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- количества плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- бактерий рода *Salmonella* — по ГОСТ 31659;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформных) — по ГОСТ 31747.

7.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 13342.

8.2 Сушеные грибы транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

8.3 Срок годности устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности приведены в приложении В.

Приложение А
(обязательное)

Характерные признаки свежих грибов

Белый гриб (*Boletus edulis*): шляпка гладкая, чуть морщинистая, цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть плотная, вкус ореховый. Трубчатый слой белый или желтоватый, ножка клубневидная, с сетчатым рисунком, сеточка белая или светло-буроватая, выпуклая.

Вешенка обыкновенная (*Pleurotus ostveatus Kumm*): шляпка выпуклая или раковинообразная, с завернутым краем, как правило, от темно-бурого до светло-серого цвета. Пластинки белые, нисходящие на ножку. Мякоть белая, упругая, с возрастом жестковатая. После переработки плодовые тела приобретают окраску от светло-серой до темно-серой.

Козляк (решетник) (*Suillus bovines*): шляпка выпуклая, по мере созревания плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мякоть бурая, на изломе слабо краснеющая. Трубочки грязно-желтые или коричнево-оливковые. Ножка желтовато-охристая. Весь гриб после переработки становится оливково-бурым.

Лисичка обыкновенная (*Cantharellus cibarius*): шляпка плоская, и по мере созревания воронковидная, желтая. Мякоть желтоватая, резинистая. Складочки толстые, желтые, нисходящие. Ножка желтоватая. После переработки цвет шляпки, мякоти и складочек сохраняется.

Масленок:

- летний (*Suillus granulates*): шляпка рыже-бурая, слизистая, мякоть бледно-желтая, чуть кисловатая. Трубчатый слой желтый, с каплями жидкости. Ножка светло-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- поздний (*Suillus luteus*): шляпка тупоконическая или выпуклая, слизистая, темно-бурая. Мякоть бледно-желтая. Трубочки желтые. Ножка с белым пленчатым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- болотный (*Suillus flavidus*): шляпка выпуклая, и по мере созревания плоская, серовато-желтоватая. Мякоть желтоватая. Трубочки грязно-желтые. Ножка со слизистым, грязно-желтоватым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- лиственничный (*Suillus grevillei*): шляпка выпуклая и по мере созревания плоская, желтовато-оранжевая, слизистая. Трубочки желтые. Ножка одного цвета со шляпкой, с исчезающим кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- сибирский (*Suillus americanus*): шляпка ширококоническая, по мере созревания выпуклая, слизистая, с приросшей радиальной волокнистостью, желто-оливковая. Мякоть желтая. Трубочки желтые. Ножка серо-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- кедровый (*Suillus plorans*): шляпка подушковидная, слизистая, буро-желтая. Мякоть розово-охряная. Трубочки оливково-буроватые, с каплями жидкости. Ножка вверху желтая, внизу грязно-буровато-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- пихтовый (*Suillus abietinus*): шляпка выпуклая, слизистая, грязно-желтая, с бурыми приросшими чешуйками. Трубочки оранжево-желтые. Мякоть бледно-желтая, слегка буреющая на разрезе. Ножка с коническими бородавками, в начале желтыми, потом чернеющими. После переработки кожицы шляпки более или менее бурая, без кожицы белая.

Моховик:

- желто-бурый (*Suillus variegates*): шляпка полушаровидная или выпуклая, тонко-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слабо синеет. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие, неровные. Ножка желтоватая. После переработки шляпка буреет;
- зеленый (*X. Subtomentosus*): шляпка выпуклая, по мере созревания плоская, бархатистая, оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, чуть синеет на изломе. Трубочки серо-желтые или зеленовато-желтые, поры угловатые. Ножка желтоватая, иногда с красным оттенком. После переработки шляпка становится желто-оливковой;
- пестрый (*X. Chrysenteron*): шляпка выпуклая, сухая сетчато-трещиноватая, пестрая, коричневая. Мякоть желтоватая, слабо синеет на изломе. Трубочки серо-желтые, широкие, поры угловатые. Ножка вверху светло-желтая, внизу вишнево-красная. После переработки шляпка буреет.

Опенок осенний (*Armillariella mellea*): шляпка выпуклая, по мере созревания плоская, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть белая, пластинки белые или желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка буроватая, с пленчатым кольцом. После переработки шляпка буроватая или бурая.

Польский гриб (*Xerocomus badius*): шляпка выпуклая, по мере созревания плоская, слизистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно-желтая, на изломе синеет. Трубочки желтовато-зеленоватые, синеющие при дотрагивании. Ножка желтовато-бурая. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые. Буреет во всех видах переработки.

Подосиновик:

- желто-бурый (*Leccinum testaceo scabrum*): шляпка выпуклая или полушаровидная, слабо волокнисто-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-серая. Трубочки округлые, грязно-белые. Ножка белая с черно-бурыми чешуйками. После переработки шляпка серовато-буроватая;
- красно-бурый (*Leccinum aurantiacum*): как предыдущий, но цвет шляпки буро-красный и чешуйки на ножке белые, затем бурые. После переработки шляпка с оттенком каштанового.

Подберезовик (*Leccinum scabrum*): шляпка полушаровидная, по мере созревания выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки грязно-белые. Ножка беловатая с бурыми до черных чешуйками. После переработки шляпка более или менее бурая.

Сыроежка:

- пищевая (*Russula vesca*): шляпка бордово-красная или буроватая, кожица шляпки не достигает ее края, снимается с трудом. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;
- сине-желтая (*Russula cyanoxantha*): кожица шляпки морщинистая, синеватая или лиловая, с желтым центром. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;
- желтая (*Russula claroflava*): кожица ярко-желтая, сухая. Мякоть белая, на изломе сереет, затем чернеет, с мягким вкусом. Пластинки желтоватые. После переработки шляпка серо-черная;
- зеленая (*Russula acroginea*): кожица травяно-зеленая или оливково-зеленая, при надавливании буроватая, с мягким вкусом, с бурыми пятнами. Пластинки желтоватые с буроватыми пятнами. После переработки шляпка оливково-буроватая.

Шампиньон:

- обыкновенный (*Agaricus campester*): шляпка полушаровидная, по мере созревания выпуклая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе бледно-розовая. Пластинки белые, затем розовые, пурпурно-бурые. Ножка белая с белым кольцом. После переработки шляпка у молодых экземпляров сохраняет бурую окраску, у более зрелых становится слегка буроватой;
- полевой (*Agaricus arvensis*): шляпка колокольчатая, по мере созревания выпуклая, белая, при надавливании желтеет. Мякоть белая. Пластинки белые, затем розовые и, наконец, черно-бурые.

Сморчок:

- конический (*Morchella conica*): шляпка удлиненно-конической формы, окраска — от желто-бурой до черно-бурой, иногда серовато-черная. На поверхности шляпки расположены сильно выступающие складки или ребра. Ножка цилиндрическая. Внутри ножка и шляпка полые. Поверхность ножки покрыта продольными бороздками, цвет ножки варьирует от белого до желтоватого или светло-орехового. Мякоть белая;
- высокий (*Morchella elata*): шляпка узкая, коническая, поверхность покрыта ячейками, ограниченными параллельными вертикальными узкими складками. Ячейки оливково-коричневые, у зрелых грибов — бурые или черно-коричневые; перегородки бывают оливково-охряные, окраска гриба с возрастом темнеет. Ножка гриба цилиндрическая, зернистая, высотой 5—15 см и толщиной 3—4 см, на вершине по диаметру почти равна шляпке. У молодых грибов ножка беловатая, по мере созревания — желтоватая или охряная;
- съедобный (*Morchella esculenta*): плодовое тело (апотеций) крупное, мясистое, внутри полое. Шляпка гриба яйцевидной или яйцевидно-округлой формы. Окраска шляпки от охристо-желтой и серой до коричневой. Поверхность шляпки неровная, сморщенная, состоящая из глубоких ямок-ячеек разной величины. Ножка цилиндрическая, слегка утолщенная у основания, внутри полая (составляет единую полость со шляпкой), ломкая. Мякоть плодового тела светлая (беловатая, беловато-кремовая или желтовато-охряная). Вкус мякоти приятный; отчетливого запаха нет.

Шиитаке (*Lentinula edodes)*: ножка гриба волокнистая, с защищающей пластинкой у молодых грибов, шляпка пластинчатая темно-коричневого цвета, достигающая в диаметре от 5 до 20 см, имеет узор из утолщений и трещинок.

Приложение Б
(справочное)

Средние значения пищевой ценности в 100 г сушеных грибов

Б.1 Пищевая ценность 100 г сушеных грибов приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование грибов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Белые:				
- тепловой сушки	30,0	14,0	9,0	282/1179
- сублимационной сушки	33,0	16,0	10,0	316/1321
Подберезовики:				
- тепловой сушки	18,0	7,0	11,0	179/748
- сублимационной сушки	20,0	7,5	12,0	196/817
Подосиновики:				
- тепловой сушки	24,0	5,5	13,0	198/826
- сублимационной сушки	26,0	6,0	14,0	214/895
Лисички:				
- тепловой сушки	11,0	7,5	7,5	142/591
- сублимационной сушки	12,0	8,5	8,5	159/663
Опята:				
- тепловой сушки	19,0	10,0	4,5	184/769
- сублимационной сушки	21,0	11,5	4,5	206/859
Шампиньоны:				
- тепловой сушки	42,0	9,5	1,0	258/1076
- сублимационной сушки	45,0	11,0	1,0	283/1183
Вешенки:				
- тепловой сушки	25,0	3,5	49,0	328/1369
- сублимационной сушки	27,0	3,5	54,0	356/1486
Сыроежки:				
- тепловой сушки	15,0	6,0	13,0	166/694
- сублимационной сушки	16,0	6,5	14,0	179/746
Шиитаки:				
- тепловой сушки	19,0	4,0	57,0	340/1421
- сублимационной сушки	21,0	4,5	63,0	377/1574
Сморчки:				
- тепловой сушки	31,0	4,0	34,0	296/1237
- сублимационной сушки	34,0	4,5	37,0	325/1356
Маслята:				
- тепловой сушки	20,0	3,0	35,0	247/1032
- сублимационной сушки	22,0	3,5	38,0	272/1135
Моховики:				
- тепловой сушки	15,0	6,0	13,0	166/694
- сублимационной сушки	16,0	7,0	14,0	183/765
Козляки:				
- тепловой сушки	16,0	2,5	31,0	211/880
- сублимационной сушки	17,0	3,0	33,0	227/949
Польские:				
- тепловой сушки	14,0	6,0	12,0	158/660
- сублимационной сушки	15,0	6,5	14,0	175/729

Примечание — Приведенные в таблице значения могут незначительно меняться в зависимости от условий произрастания.

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемый срок годности сушеных грибов

Рекомендуемый срок годности, в течение которого сушеные грибы сохраняют свое качество при температуре не более 25 °С и относительной влажности не более 75 %, — не более 24 мес.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.8.047:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: грибы сушеные, тепловая сушка, сублимационная сушка

Редактор *Л.Л. Штендель*

Корректор *Е.Д. Дульнева*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 40 экз. Зак. 3987.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru