ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# САХАР И КРАХМАЛ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

*Издание официальное*

| СССР<br>Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ | ГОСТ 22—40 |
|---|---|---|
| | САХАР-РАФИНАД | Взамен<br>ОСТ 8789 и 8790<br>НКПП 283 и 284 |
| | | Пищевая промышленность Н40 |


Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

## I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Сахар-рафинад—пищевой продукт, представляющий собой совокупность (конгломерат) кристаллов сахарозы.

## II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

2. Сырьем для производства сахара-рафинада служит сахар-песок, отвечающий требованиям ГОСТ 21—40.

3. Применяемый для подкраски рафинада ультрамарин должен соответствовать ОСТ НКТП 3160.

## III. КЛАССИФИКАЦИЯ

4. По способу производства:

а) Сахар-рафинад литой, получаемый из утфеля, заливаемого в формы.

Примечание. Утфелем называется сахарная масса, состоящая из кристаллов сахарозы и межкристаллического раствора, получаемая при уваривании очищенного сахарного сиропа.

б) Сахар-рафинад прессованный, получаемый прессованием сахара-песка, по своей чистоте не отличающегося от рафинада.

Сахар-рафинад прессованный, в зависимости от условий выработки, делится на:

«прессованный» и «прессованный со свойствами литого рафинада».

5. По форме и размерам:

а) Литой сахар-рафинад:

в виде колотого рафинада в кусках неправильной формы, с весом куска не менее 5 *г* и не более 40 *г*;

в виде кускового рафинада в кусочках, имеющих форму правильных параллелепипедов следующих размеров:

22×22×13÷14 *мм*
23×23×12÷13 „
24×24×11÷12 „
22×24×12÷13 „

| Внесен Народным комиссариатом пищевой промышленности СССР | Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 12/XI 1940 г. | Срок введения 1/XII 1940 г. |
|---|---|---|

б) Прессованный сахар-рафинад — исключительно в виде параллелепипедов размеров, указанных для кускового рафинада.

Примечание. По специальному заказу допускается изготовление рафинада других размеров и форм.

в) Допускается мелочь в колотом рафинаде не более 1,5%, в кусковом литом и в прессованном со свойствами литого— не более 2,0%, в прессованном—не более 3,0%.

Мелочью считаются осколки рафинада весом менее 5 *г* каждый.

## IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

### 6. Органолептические показатели

а) Сахар-рафинад должен быть белого цвета, чистым, без пятен и посторонних примесей. Допускается голубоватый оттенок.

б) Сахар-рафинад должен иметь сладкий вкус, без всякого постороннего привкуса и без какого-либо запаха.

в) В чистой воде сахар-рафинад должен растворяться полностью и давать прозрачный бесцветный раствор, без всякого запаха; допускается едва уловимый голубоватый оттенок.

### 7. Физико-химические показатели

| Наименование показателей | Сахар-рафинад литой и прессованный со свойствами литого | Сахар-рафинад прессованный |
|---|---|---|
| а) Сахар-рафинад должен содержать: | | |
| чистой сахарозы (считая на сухое вещество), не менее . . . . . | 99,9% | 99,9% |
| редуцирующих веществ, не более . | 0,05% | 0,05% |
| влаги: | | |
| в колотом, не более . . . . . | 0,40% | — |
| в кусковом, не более . . . . . | 0,30% | 0,20% |
| б) «Объемный вес» кусочка рафинада (*г/см*³) должен быть не менее . . | 1,2 | 1,25 |
| в) Изготовленный из сахара-рафинада куб с ребром должен обладать временным сопротивлением раздробляющему давлению не ниже . . . | 20 *мм* 200 *кг* | 22, 23, 24 *мм* 150 *кг* |
| г) Куб сахара-рафинада с ребром в 10 *мм* должен полностью растворяться в воде при температуре 20° С не ранее . . . . . | 5 мин. | 5 мин. |

## V. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

8. Сахар-рафинад колотый упаковывается насыпью в мешки сахарные льноджутовые и джуто-кенафные по ОСТ НКЛП 8794/1366 новые или бывшие в употреблении, первой и второй категории, весом 70, 75 и 82 *кг* нетто. Каждый мешок с сахаром должен быть зашит перекрестным швом шпагатом № 4 или № 6, по ОСТ НКЛП 8147/836. Для удобства передвижения оба угла зашитой стороны мешка должны быть завязаны и прошиты так, чтобы образовались ушки. В каждой отдельной партии (вагоне) мешки с сахаром должны иметь одинаковый вес.

Допускается упаковка сахара-рафинада колотого насыпью в сухие дощатые или фанерные ящики весом 30 и 50 *кг* сахара нетто. Ящик с рафинадом должен быть плотно сбит, выложен внутри бумагой, забит гвоздями и скреплен по углам накладками из металлической ленты.

В каждой отдельной партии (вагоне) ящики с сахаром должны иметь одинаковый вес.

9. Сахар-рафинад кусковой упаковывается:

а) Пачками выкладными весом 0,5; 1 или 2 *кг* нетто. Каждая пачка заворачивается в два листа бумаги: *нижний—белый* и верхний—синий; плотно обвязывается шпагатом № 8 по ОСТ НКЛП 8147/836 или цветной ленточкой и укладывается в дощатые или фанерные ящики весом 50 и 60 *кг* сахара нетто.

Для автоперевозок без перевалок допускается упаковка выкладных пачек в новые мешки или в мешки первой категории весом 36 *кг* сахара нетто.

б) Насыпью в картонные пачки весом 0,5 или 1 *кг* нетто; укладывается в дощатые или фанерные ящики весом 30 *кг* сахара нетто.

в) Насыпью в ящики дощатые или фанерные, весом 30 или 50 *кг* сахара нетто в каждом, обложенные внутри бумагой.

г) Допускается упаковка кускового рафинада насыпью в мешки, подобно сахару-рафинаду колотому.

10. Сахар-рафинад в мешочной таре, ввозимый в ДВК морским путем, а также в районы Крайнего Севера (и приравненные к ним) и в Среднюю Азию, если при этом требуются неоднократные перевалки, должен упаковываться в двойные мешки, вложенные один в другой.

11. По особому заказу возможно применение иных способов упаковки.

12. Каждый мешок с сахаром-рафинадом маркируется штампом, наносимым непачкающей, непахучей краской, с обозначением:

а) «НКПП СССР»,

б) «Главсахар»,

в) названия завода;

г) названия продукта (например: «Сахар-рафинад колотый», или «Сахар-рафинад кусковой», или «Сахар-рафинад прессованный», или «Сахар-рафинад прессованный со свойствами литого»);

д) «ГОСТ 22—40»,

е) «Брутто . . . *кг*»,

ж) «Нетто . . . *кг*»,

з) номера места.

Аналогичная надпись делается также на каждом ящике с сахаром насыпью или в пачках.

13. По особому заказу допускается иная маркировка сахара-рафинада.

14. На каждой пачке с сахаром-рафинадом кусковым должна быть наклеена этикетка утвержденного образца. Применяемый при этом клей не должен обладать неприятным запахом и не должен портить бумаги.

## VI. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

15. При хранении сахара-рафинада в складах обязательно соблюдение следующих условий:

а) Перед укладкой сахара помещение склада должно быть тщательно очищено, проветрено и просушено.

б) Перед укладкой сахара-рафинада на пол предварительно настилают хорошо просушенные деревянные доски и на них кладут брезент или полотнища из мешковины.

В обогреваемых складах второго и выше этажей допускается укладка сахара-рафинада на брезенты или полотнища из мешковины без настила из досок.

в) В складах должен выдерживаться такой воздушный и температурный режим, при котором невозможно было бы увлажнение сахара-рафинада за счет поглощения им содержащейся в воздухе влаги.

Относительная влажность воздуха в складе должна быть у поверхности нижнего ряда мешков с сахаром не более 85%

16, При транспортировании сахара-рафинада должны быть приняты необходимые меры для предохранения сахара от порчи в пути, а именно:

а) При железнодорожной отправке необходимо предварительно проверить исправность поданных под погрузку вагонов. Вагоны должны быть чистыми, с непротекающей крышей и хорошо закрывающимися люками и дверьми.

б) Не допускается отгрузка сахара-рафинада в загрязненных вагонах со следами ранее перевозившихся сильно загрязняющих грузов, как например уголь и пр., а также в вагонах, в которых непосредственно перед этим перевозились известь, соль, дурнопахнущие и ядовитые грузы.

в) Перед погрузкой вагоны должны быть тщательно очищены; полы вагонов выстилаются сухой соломой.

## VII. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ—

см. ГОСТ 23—40

---

**Замена**

ОСТ НКЛП 8794/1366 заменен ГОСТ 1348—41.

---

## 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»