РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ЦИКОРИЙ СУШЕНЫЙ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

РСТ РСФСР 286—82

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством пищевой промышленности РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ

Руководитель разработки **Л. А. Козлова**

Исполнители: **А. В. Каушанская, Л. Е. Шальман**

ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности РСФСР

Заместитель Министра **Казанский С. Л.**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 04.10.82 г. № 210

УДК 663.941.3 Группа Н 56

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

РСТ РСФСР 286—82

Цикорий сушеный для промышленной переработки

Взамен РСТ РСФСР 286—77

Постановлением Госплана РСФСР
от 04.10.82 г. № 210 срок действия установлен
с 1 октября 1983 г.
до 1 октября 1988 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на цикорий сушеный, получаемый путем резки и высушивания корней цикория и предназначенный для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Цикорий сушеный для промпереработки должен изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1.2. Для производства цикория сушеного должны применяться корни цикория свежего по РСТ РСФСР 309—77.

1.3. По органолептическим показателям сушеный цикорий должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристики
Внешний вид	Части корня в виде столбиков, кубиков или пластин и их частей
Цвет	От кремового до светлокоричневого разных оттенков
Вкус и запах	Терпкий, сладковато-горьковатый, свойственный сушеному цикорию, без постороннего привкуса и запаха

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

1.4. По физико-химическим показателям сушеный цикорий для промпереработки должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2

Таблица 2

Наименование показателей	Нормы
Массовая доля влаги, %, не более	14,0
Массовая доля золы, %, не более: общей	5,5
нерастворимой в 10% соляной кислоте	0,5
Массовая доля цикория поджаренного и запаренного, %, не более	10,0
Размеры сушеного цикория (в линейном измерении), мм, не более	20,0
Массовая доля мелочи (проход через сито с диаметром отверстия 5 мм) %, не более	5,0
Массовая доля металлопримесей в продукте (величина частиц не должна превышать 0,0003 м в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Наличие посторонних примесей, плесени, видимой невооруженным глазом, зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается

Примечание: Массовая доля золы определяется периодически.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемка и отбор проб по ГОСТ 13341—77.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы испытаний по ГОСТ 13340.1—77—ГОСТ 13340.4—77.

4. ФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Цикорий сушеный фасуется массой нетто не более 30 кг:

—в мешки по ГОСТ 8516—78Е, по ГОСТ 19317—73, мешки бумажные по ГОСТ 2226—75, мешки из полимерных материалов по ТУ 18 РСФСР 268—75.

Цикорий сушеный для промпереработки фасуется массой нетто не более 50 кг:

в мешки по ГОСТ 8516—78Е, по ГОСТ 19317—73.

4.2. Маркировка транспортной тары должна производиться по ОСТ 14192—77.

Маркировка должна содержать дополнительные данные, характеризующие продукцию:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненности и местонахождения;

наименование продукта;

дату выработки;

массу нетто;

номер упаковщика;

номер настоящего стандарта;

надпись «Хранить в сухом, прохладном помещении».

4.3. Клей, применяемый для наклеивания этикеток и заклейки упаковочных материалов должен быть изготовлен из декстрина по ГОСТ 6034—74, крахмала по ГОСТ 7699—78 или поливинилацетатной эмульсии по ГОСТ 18992—80 без применения консервантов.

4.4. Транспортирование сушеного цикория должно производиться в чистых, сухих, незараженных вредителями и не имеющих постороннего запаха крытых вагонах, судах и на автомашинах, в соответствии с правилами действующими на соответствующем виде транспорта.

4.5. Хранение сушеного цикория может вестись бестарным способом насыпью или в металлических емкостях, а также тарным способом в мешках.

Хранение сушеного цикория должно производиться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Мешки с сушеным цикорием должны быть уложены на стеллажи штабелями высотой не более 3 м. Расстояние между штабелями и стеной должно быть не менее 0,7 м.

Не допускается хранение и транспортирование сушеного цикория вместе с химикатами и резко пахнущими продуктами.

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Предприятие-изготовитель должно гарантировать соответствие изготавливаемого цикория требованиям настоящего стандарта, при соблюдении условий хранения и транспортирования, предусмотренных стандартом.

5.2. Гарантийный срок хранения сушеного цикория для промпереработки — 1 год со дня выработки продукции предприятием — изготовителем.

gost.e-ecolog.ru

Подп. к печ 27.09.85 г. Заказ 2528
Формат бумаги 60×90¹/₁₆ Объем 0,375 печ. л. Тираж 500 Цена 4 коп.

Типография Госплана РСФСР