М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МАХОРКА-СЫРЬЕ ФЕРМЕНТИРОВАННОЕ

Технические условия

ГОСТ 9678—79

Raw cured makhorka (kind of shag).
Specifications

ОКП 91 9321

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на махорочное ферментированное сырье, получаемое из махорочного неферментированного сырья, прошедшего ферментацию, и предназначенное для изготовления курительных изделий.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Махорочное ферментированное сырье должно соответствовать требованиям настоящего стандарта.

1.2. В зависимости от курительных свойств махорочное сырье подразделяют на две группы:

I — Пехлец местный, Малопасынковый Пехлец 4, АС 18/7.

II — Дурман местный, Волгоградская, Малопасынковая 2, Малопасынковая 10, Высокорослая зеленая 317, Хмеловка 125С, Юбилейная 40.

Примечание. Отнесение новых селекционных сортов к той или иной группе проводится в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм, № 1, 2).

1.3. Махорочное сырье по виду обработки подразделяют на:

«гамуз» — целые растения или их половины с неотделенными от стебля листьями, с продольно-расколотым, глицованым или плющеным стеблем (см. приложение);

«махорочный лист» — листья махорки, отделенные от стебля вместе с черешками;«махорочный стебель» — стебли, отделенные от листьев, продольно-расколотые, глицованые или плющеные.

1.4. Махорочное сырье «гамуз» подразделяют на три сорта: 1, 2 и 3-й в соответствии с требованиями, указанными в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	1-го	2-го	3-го
Плотность листьев	Плотные, средней плотности	Малоплотные	Не нормируется
Облиственность (количество листьев), шт., не менее:			
на целом растении	6	4	2
на половине растения	3	2	1
на растении с плющеным стеблем	5	3	2
Механические повреждения (разрывы ткани, отрыв части листа, градобоины) от общей листовой поверхности, %, не более	50	55	Допускается фарматура

gost.e-ecolog.ru

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	1-го	2-го	3-го
Повреждения болезнями и морозом от общей листовой поверхности, %, не более:			
рябухой	45	50	Не нормируется
подгаром	25	35	То же
морозом	5	10	»
Плотность стенок стебля:			
продольно-расколотого и глицованого	Плотный, средней плотности	Малоплотный	Не нормируется
плющеного	Не нормируется		
Обработка стебля	Продольно-расколотый, глицованый и плющеный без соцветий, семенных коробочек и пасынков (неотделенные побеги)	Продольно-расколотый, глицованый и плющеный, без соцветий и семенных коробочек. Допускаются стебли с пасынками не более 10 % от массы махорочного сырья	
Засоренность, %, не более:			
землей, песком	1	2	3
другими посторонними примесями (солома, щепа)	Не допускается		
Влажность, %, не более	40	40	40
Сферментированность:			
цвет листьев:			
для сырья желтой махорки	Оранжевый		
для сырья зеленой махорки	Светло-коричневый с оттенками		
зелень на общей листовой поверхности целого или расколотого растения, %, не более	10	25	Не нормируется
цвет стебля	На изломе середины стебля зелень не допускается		То же
кислород, мл, не более	0,2	0,2	0,2

Примечания:
1. Оторванные от стебля листья относят к соответствующему сорту сырья «гамуз».
2. Обрывки листьев более 20 $см^2$ относят к соответствующему сорту «гамуз».

1.4.1. Для махорочного сырья «гамуз» и «махорочный лист» сумма механических повреждений и повреждений от болезней и мороза не должна превышать: для сырья 1-го сорта — 50 %, а 2-го сорта — 55 %, причем каждое повреждение в отдельности не должно превышать норм, установленных в табл. 1 и 2.

1.4.2. Фарматура (потерть) должна быть очищена от земли, песка и других посторонних примесей. В фарматуре допускается наличие мелких частей черешков и стебля не более 10 %.

1.5. Сырье «махорочный лист» подразделяют на три сорта: 1, 2 и 3-й в соответствии с требованиями, указанными в табл. 2.

1.6. Сырье «махорочный стебель» на сорта не подразделяют.

1.6.1. Махорочный стебель должен быть продольно-расколотый, глицованый или плющеный.

1.6.2. Засоренность сырья «махорочный стебель» землей и песком должна быть не более 2 %. Другие посторонние примеси (солома, щепа) не допускаются.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	1-го	2-го	3-го
Плотность листа	Плотные, средней плотности	Малоплотные	Не нормируется
Механические повреждения пластинки листа (разрывы ткани, отрыв частей листа, градобоины), %, не более	30	50	Допускаются обрывки листьев, но не фарматура
Повреждения пластинки листа болезнями и морозом, %, не более:			
рябухой и подгаром	20	35	Свыше 35
морозом	Не допускаются		10
			Допускаются листья, припаренные при сушке
Засоренность (земля, песок), %, не более	1	2	3
Влажность, %, не более	30	30	30
Сферментированность: цвет листьев:			
для сырья желтой махорки	Оранжевый		
для сырья зеленой махорки	Светло-коричневый с оттенками		
зелень на листовой пластинке, %, не более	10	25	Не нормируется
кислород, мл, не более	0,2	0,2	0,2

1.6.3. Влажность сырья «махорочный стебель» должна быть не более 30 %.

1.6.4. При определении сферментированности сырья «махорочный стебель» величина поглощения кислорода не должна превышать 0,2 мл. На изломе середины стебля зелень не допускается.

1.7. В махорочном сырье «гамуз» и «махорочный стебель» допускается нерасколотый, неглицованый и неплющеный стебель, если его диаметр у основания не более 1 см.

1.8. В махорочном сырье всех видов обработки не допускаются растения и листья, пораженные склероцинией, гнилью или плесенью, а также с запахом затхлости.

1.9. Базисная влажность махорочного сырья «гамуз» и «махорочный лист» — 35 %, «махорочный стебель» — 30 %.

1.10. Махорочное сырье должно быть рассортировано по сортам. По согласованию с потребителем допускается махорочное сырье по сортам не рассортировывать.

1.11. Остаточное количество пестицидов в махорочном сырье не должно превышать максимально допустимого уровня, утвержденного органами Санэпиднадзора.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Махорочное сырье принимают партиями. Партией считают любое количество сырья, но не более одного вагона или соответствующего ему количества контейнеров одной группы, одного вида обработки и сорта, сферментированное на одном заводе и оформленное одним документом о качестве.

2.2. Для определения качества махорочного сырья отбирают 15 % кип или тюков партии.

2.3. В партии сырья «гамуз» 1 и 2-го сортов допускается наличие сырья, относящегося по качеству к нижестоящему сорту, — не более 10 %.

В партии сырья «махорочный лист» допускается наличие сырья, относящегося по качеству к нижестоящему сорту, %, не более:

для 1-го сорта — 10;

для 2-го сорта — 20.

Установленные допуски не распространяются на нерассортированное сырье.

2.4. Расчетную массу партии ($m_р$) в килограммах вычисляют по формуле

$$m_р = \frac{m_ф (100 - W_ф)}{(100 - W_б)},$$

где $m_ф$ — масса партии при фактической влажности, кг;

$W_ф$ — фактическая влажность сырья, %;

$W_б$ — базисная влажность сырья, %.

2.5. При получении неудовлетворительных результатов контроля качества махорочного сырья производят повторный отбор проб от той же партии. Результаты контроля их качества распространяются на всю партию.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. *Методы отбора проб*

3.1.1. Из каждой кипы или тюка, отобранных по п. 2.2, отбирают три точечные пробы общей массой около 1 кг. Места отбора разовых проб располагают по диагонали кипы (тюка) на равном расстоянии друг от друга.

3.1.2. Отобранные точечные пробы складывают вместе, составляя общую пробу. Масса объединенной пробы не должна превышать 50 кг.

После тщательного ее перемешивания из объединенной пробы отбирают две аналитические пробы: одну для определения плотности листьев и стебля, облиственности, засоренности, механических повреждений, повреждений от болезней и мороза и сферментированности; другую — для определения влажности.

3.1.3. Масса объединенной и аналитических проб должна соответствовать указанной в табл. 3.

Таблица 3

кг

Масса объединенной пробы	Масса аналитической пробы	
	для определения влажности	для определения плотности, облиственности, засоренности, механических повреждений, повреждений от болезней и мороза и сферментированности
Для махорочного сырья «гамуз» и «махорочный стебель»		
8—10	0,50	6—8
11—15	0,75	8—10
16—20	1,00	10—12
25—50	2,50	12—30
Для сырья «махорочный лист»		
6—8	0,50	4—5
8—10	0,75	5—6
10—20	1,00	6—10
20—50	2,50	10—20

3.1.1—3.1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.2. Аналитическую пробу, отобранную для определения влажности, помещают в полиэтиленовый пакет. Влажность должна быть определена в тот же день.

3.3. Аналитическую пробу, предназначенную для определения плотности, облиственности, механических повреждений, повреждений болезнями и засоренности, осторожно, не допуская осыпки песка и земли, помещают в мешки из полиэтиленовой пленки или пергаментной бумаги.

3.4. Каждую пробу сырья, отправляемую на анализ, сопровождают этикеткой с указанием:

даты взятия пробы;

наименования поставщика;

группы и сорта сырья;

номера и массы партии, от которой взята проба.

3.5. Для определения влажности махорочного сырья каждая аналитическая проба должна быть

измельчена на специальном лабораторном станке и помещена в банку с плотно закрывающейся крышкой. Размер частиц сырья должен быть не более 3 мм.

Каждую аналитическую пробу перед определением влажности тщательно перемешивают.

3.6. Сорт махорочного сырья (плотность, облиственность, механические повреждения, повреждения болезнями и морозом) определяют осмотром каждого растения в аналитической пробе осторожно, не допуская потери песка и земли.

3.7. Махорочное сырье каждого сорта, полученное при сортировке аналитической пробы, отдельно взвешивают для определения их массы и выражают в процентах от массы пробы.

3.8. Плотность листьев и стенок стебля махорочного сырья определяют органолептически — на ощупь.

3.9. Облиственность махорочного растения определяют подсчетом количества листьев на целом растении или продольно-расколотой половине его.

3.10. Механические повреждения, а также повреждения болезнями и морозом определяют визуально.

3.11. Определение влажности

Влажность махорочного сырья определяют 20-минутным методом, а в случаях разногласий в определении влажности применяют 40-минутный метод.

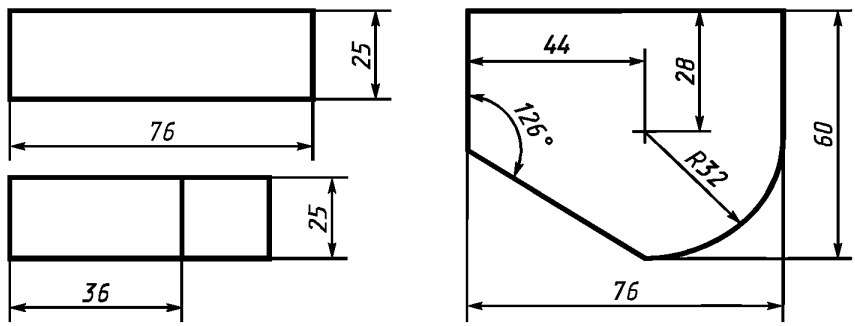
3.11.1. **Определение влажности махорочного сырья 20-минутным методом.**

3.11.1.1. *Аппаратура и реактивы*

Для проведения анализа применяют:

шкаф сушильный марки СЭШ-3М;

лоточки сетчатые (см. чертеж). Сетчатый лоточек выполнен по форме половины вкладыша к гнезду вращающегося стола сушильного шкафа СЭШ-3М. Дно и боковые стенки сделаны из сетки № 36, высота боковой стенки лоточка 25 мм. Размер ячейки сетки № 36 в свету между нитями основы — 0,128 мм и между нитями утка — 0,245 мм:



весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г;

эксикаторы по ГОСТ 25336;

кальций хлористый по нормативному документу или

кислоту серную концентрированную по ГОСТ 4204 плотностью 1,84 г/см^3.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.11.1.2 *Проведение анализа*

Из аналитической пробы, предназначенной для определения влажности махорочного сырья, берут параллельно две навески массой по 10 г каждая, помещают в предварительно высушенные и взвешенные лоточки. Слой махорки выравнивают.

Сушильный шкаф нагревают до 105 °С и ставят лоточки в гнезда стола сушильного шкафа. Навески высушивают при 105 °С в течение 20 мин. Время высушивания считают с момента установления в шкафу заданной температуры. Частота вращения стола сушильного шкафа (5 ± 1) об/мин.

После высушивания лоточки с навесками помещают в эксикаторы над осушителем (хлористый кальций или серная кислота) и охлаждают в течение 10—15 мин. После этого навески взвешивают до сотых долей грамма.

3.11.1.3. *Обработка результатов*

Влажность сырья W, %, вычисляют по формуле

$$W = \frac{m - m_1}{m} \cdot 100,$$

где m — масса навески до высушивания, г;

m_1 — масса навески после высушивания, г.

За результат анализа принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, вычисленное до десятых долей процента с последующим округлением до целого числа.

Расхождения между результатами параллельных определений в абсолютных значениях не должны превышать:

0,5 — при влажности до 20 %;
1,0 — при влажности до 25 %;
1,5 — при влажности до 30 %;
1,8 — при влажности до 35 %;
2,0 — при влажности до 40 %;
2,3 — при влажности до 45 %;
2,5 — при влажности до 50 %;
3,0 — при влажности более 50 %.

Если между результатами параллельных определений расхождения превышают вышеуказанные, то проводят два определения из оставшейся после взятия навески аналитической пробы, которую хранят в банках до конца анализа.

За окончательный результат анализа принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, вычисленное до десятых долей процента с последующим округлением до целого числа.

3.11.2. **Определение влажности махорочного сырья 40-минутным методом**

3.11.2.1. *Аппаратура и реактивы*

для проведения анализа применяют:

шкаф сушильный марки ШС-3 или аналогичной конструкции;

лоточки из белой жести длиной 15 см, шириной 8 см, высотой бортов 1 см, площадью 120 $см^2$;

весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г;

эксикаторы по ГОСТ 25336;

кальций хлористый по нормативному документу или

кислоту серную концентрированную по ГОСТ 4204 плотностью 1,84 $г/см^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.11.2.2. *Проведение анализа*

Из аналитической пробы, предназначенной для определения влажности махорочного сырья, берут параллельно две навески массой по 10 г, помещают в предварительно высушенные и взвешенные лоточки. Слой махорки выравнивают.

Сушильный шкаф нагревают до 105 °С и помещают лоточки только на первую и вторую верхние полки. Навески высушивают при 100—105 °С в течение 40 мин. Время высушивания отсчитывают с момента установления в сушильном шкафу заданной температуры.

После высушивания лоточки с навесками помещают в эксикаторы над осушителем (хлористый кальций или серная кислота) и охлаждают в течение 10—15 мин. После этого навески взвешивают до сотых долей грамма.

3.11.2.3. Обработку результатов производят по п. 3.11.1.3.

3.12. Определение засоренности

3.12.1. Засоренность махорочного сырья определяют после рассортировки аналитической пробы. Сырье каждого сорта встряхивают, отделившийся песок и землю тщательно собирают на бумагу или совок и взвешивают до сотых долей с последующим округлением до десятых долей грамма.

3.12.2. *Обработка результатов*

3.12.2.1. Засоренность *X, %*, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1}{m} \cdot 100,$$

где m_1 — масса песка и частиц земли, г;

m — масса аналитической пробы, г.

3.12.2.2. В нерассортированном махорочном сырье засоренность каждого сорта вычисляют пропорционально его доле в аналитической пробе, выраженной в процентах.

3.13. Определение сферментированности

Сферментированность махорочного сырья определяют:

органолептически — по цвету листьев и стебля на изломе;

объективно — газометрическим методом по величине активности фермента полифенолоксидазы.

3.13.1. **Определение сферментированности газометрическим методом**

3.13.1.1. *Аппаратура, материалы и реактивы*

Для проведения анализа применяют:

станок лабораторный крошильный;
шкаф сушильный марки ШС-3 или аналогичной конструкции;
мельницу лабораторную;
стаканчики для взвешивания (бюксы) по ГОСТ 25336;
аппарат взбалтывающий. Взбалтывающий аппарат состоит из металлической рамы, имеющей вертикальную ось, верхний конец которой закреплен в верхней части рамы и может вращаться, а нижний конец, описывающий при вращении круг, снабжен металлическим прочно закрепленным перпендикулярно к оси диском с гнездами для сосудов. Частота вращения диска 100—120 об/мин;
банки с притертыми пробками;
весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г;
сита с отверстиями 0,25 мм;
сосуды манометрические стеклянные.

Манометрический сосуд, в котором определяют сферментированность сырья, состоит из цилиндрического стеклянного сосуда вместимостью около 100 см^3 и узкого цилиндра (диаметром 10 мм и высотой, равной примерно 2/3 высоты сосуда), припаянного в центре дна сосуда. Сосуд закрывается пришлифованной крышкой, снабженной манометром, заполняемым до нулевой точки жидкостью Броди или керосином и имеющим у основания трехходовой кран. Прибор градуирован и должен иметь коэффициент сосуда для пересчета показаний манометра в кубических сантиметрах поглощенного кислорода. За коэффициент сосуда принимают число миллилитров поглощенного навеской сырья кислорода, приходящееся на одно деление манометра сосуда;

ланцет;
пинцет;
пипетки вместимостью 1 и 15 см^3 по ГОСТ 29227;
бюретку по ГОСТ 29251;
бумагу фильтровальную лабораторную по ГОСТ 12026;
гидрохинон по ГОСТ 19627, х. ч.;
жидкость Броди (раствор холеиновокислого натра) или тяжелую фракцию керосина (температура кипения 220—280 °С), подкрашенную суданом;
натрия гидрат окиси (натр едкий) по ГОСТ 4328 или
калия гидрат окиси (кали едкое), 30 %-ный раствор;
вазелин технический;
воду дистиллированную по ГОСТ 6709.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.13.1.2. *Подготовка к анализу*

Из аналитической пробы для определения сферментированности отбирают 10—15 растений махорки (около 500 г), у которых листья с черешками отделяют от стебля. У отделенных листьев с помощью ланцета или ножа удаляют главные жилки. Половинки листьев и стебель отдельно измельчают на лабораторном крошильном станке. Крошеные лист и стебель подсушивают отдельно в сушильном шкафу при температуре 40—45 °С до влажности 8—10 %. Подсушенный материал измельчают на лабораторной мельнице и просеивают через сито с отверстиями 0,25 мм.

Измельченные лист и стебель тщательно перемешивают и помещают в банки с притертой пробкой.

3.13.1.3. *Проведение анализа*

Из измельченной пробы берут две навески массой по 1 г каждая. Каждую навеску помещают во внешнюю часть опытного сосуда и приливают 15 см^3 дистиллированной воды, в которой предварительно растворено 50 мг химически чистого гидрохинона. Температура воды должна быть на 1 °С выше температуры окружающего воздуха.

Во внутренний узкий цилиндр сосуда по стенке закладывают фильтровальную бумагу размером 3,5 × 3,5 см так, чтобы край ее на 2—3 мм не доходил до края цилиндра; затем вносят из бюретки 1 см^3 30 %-ного раствора едкого натра или едкого кали. Сосуд закрывают крышкой с манометром. Крышку предварительно смазывают по шлифту тонким слоем вазелина. Трехходовый кран должен находиться в положении, соединяющем манометр и сосуд с окружающим воздухом.

Каждый сосуд ставят в гнездо взбалтывающего аппарата и оставляют в спокойном состоянии в течение 10 мин для выравнивания температуры сосуда с окружающим воздухом. В этом случае уровень манометрической жидкости должен оставаться без изменения при повороте крана, разобщающего сосуд с воздухом помещения.

Через 10 мин трехходовый кран ставят в рабочее положение поворотом на 180 °, соединяя сосуд с манометром.

Один из сосудов должен быть контрольным. В него помещают фильтровальную бумагу, щелочь и дистиллированную воду в объеме 16 см^3 без внесения навески сырья.

Все сосуды, опытные и контрольные, устанавливаемые в гнездах аппарата, должны иметь одинаковые коэффициенты сосудов.

Установив ось и диск в наклонное положение, вращают диск с сосудами в течение 1 ч, не допуская колебаний температуры окружающего воздуха более чем на 0,5 °С. Температура окружающего воздуха в помещении, где ведут определение сферментированности, должна быть 20—25 °С.

По окончании вращения диск ставят в горизонтальное положение с целью фиксации уровней жидкостей в коленах манометра, быстро закрывают трехходовый кран и сразу же отсчитывают разность уровней жидкости в коленах манометра.

3.13.1.4. *Обработка результатов*

Показания манометра контрольного сосуда вычитают из показаний манометра опытного сосуда с сырьем. При этом отрицательное давление показывает уменьшение объема газовой смеси в сосуде и обозначается знаком минус; положительное давление показывает увеличение объема газовой смеси в сосуде и обозначается знаком плюс.

Умножая величину отрицательного давления на коэффициент сосуда, получают количество миллилитров поглощенного махоркой кислорода.

Расхождение между показателями манометров сосудов параллельных определений допускается не более 1—2 мм.

За результат анализа принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений.

3.14. Определение пестицидов — по методам, утвержденным органами Санэпиднадзора.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Махорочное ферментированное сырье упаковывают в кипы и бестарные тюки. Махорочное сырье «гамуз» и «махорочный лист» упаковывают в кипы, «махорочный стебель» — в бестарные тюки; фарматуру, предварительно обработанную и очищенную, запрессовывают в кипу и обшивают тканью по ГОСТ 5530.

4.1.1. Каждая кипа должна состоять из сырья одной группы, одного сорта и одного вида обработки.

4.1.2. Кипы обтягивают тканью по ГОСТ 5530 и зашивают шпагатом по ГОСТ 17308 или веревкой по ГОСТ 1868. Концы упаковочной ткани должны быть плотно стянуты. Если края упаковочной ткани не сходятся, применяют закладки из той же ткани.

4.1.3. При упаковке в кипы махорочное сырье «гамуз» укладывают в пресс-форму рядами или россыпью и прессуют.

При укладке сырья в кипы рядами ряд растений одного слоя помещают перпендикулярно другому, срезом стебля наружу.

4.1.4. Сырье «махорочный лист» укладывают в пресс-форму россыпью и прессуют.

4.1.5. Сырье «махорочный стебель» укладывают в пресс-форму рядками в одном направлении, прессуют и обтягивают шпагатом по ГОСТ 17308 или веревкой по ГОСТ 1868 в бестарные тюки.

4.1.6. Масса (нетто) кипы и бестарного тюка для махорочного сырья «гамуз» и «махорочный стебель» должна быть (40 ± 2) кг, для сырья «махорочный лист» — (20 ± 2) кг.

4.1.7 При обшивке упаковочным материалом кип массой 40 кг по углам кипы должны быть вшиты четыре конца.

4.2. Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192. На кипы наклеивают, а к тюкам привязывают бирки с дополнительными обозначениями, характеризующими продукцию:

группы сырья — римской цифрой;

сорта махорки — заглавной начальной буквой;

сорта махорочного сырья — арабской цифрой.

номера (марки) заготовительного пункта или ферментационного завода;

даты упаковки — в числителе римскими цифрами месяц, в знаменателе арабскими цифрами год;

номера партии — арабскими цифрами;

обозначения настоящего стандарта.

Пример маркировки кипы махорочного сырья II группы, сорта махорки Пехлец, 1-го сорта, упакованного на заготовительном пункте 280, в октябре 1975 г., номер партии 14:

$$II—ПХ—1—280\,\frac{X}{1975}\,—14—ГОСТ\ 9678—79$$

4.3. Транспортируют махорочное сырье в крытых транспортных средствах. Допускается транспортирование махорочного сырья с укрытием водонепроницаемым материалом.

4.4. Хранят махорочное сырье уложенным в штабеля в упакованном или неупакованном виде в складских помещениях.

Для неупакованного махорочного сырья длина штабеля должна быть 3—5 м, ширина 2—3 м, высота 1,5—3,5 м; для упакованного махорочного сырья длина, ширина и высота — от 4 до 6 кип.

4.4.1. При хранении махорочное сырье периодически перекладывают, не допуская его самосогревания и плесневения.

4.4.2. Допускается временно хранить махорочное сырье на открытых площадках при размещении штабелей на подстилочном материале и укрытыми брезентом.

4.4.3. Контроль за состоянием махорочного сырья при хранении осуществляется: в зимнее время через 30—40 дней, а в остальное время года — не реже одного раза в 10 дней.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ПОЯСНЕНИЯ К ТЕРМИНАМ, ПРИМЕНЯЕМЫМ В СТАНДАРТЕ

1. **Фарматура (потерть)** — части махорочного листа размером менее 20 $см^2$, но не проходящие через сито с диаметром отверстий 0,5 см.
2. **Глицованый стебель** — стебель, продольно надколотый посередине.
3. **Плющеный стебель** — стебель, продольно раздавленный по всей длине.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

И.И. Дьячкин, З.П. Белякова, Н.М. Губанова, М.Ф. Дмитриев

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 08.06.79 № 2083

Изменение № 2 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12.04.96)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2006

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 9678—61

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1868—88	4.1.2, 4.15	ГОСТ 14192—96	4.2
ГОСТ 4204—77	3.11.1.1, 3.11.2.1	ГОСТ 17308—88	4.1.2, 4.1.5
ГОСТ 4328—77	3.13.1.1	ГОСТ 19627—74	3.13.1.1
ГОСТ 5530—81	4.1, 4.1.2	ГОСТ 25336—82	3.11.1.1, 3.11.2.1, 3.13.1.1
ГОСТ 6709—72	3.13.1.1		
ГОСТ 12026—76	3.13.1.1	ГОСТ 29227—91	3.11.1.1
		ГОСТ 29251—91	3.11.1.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (4—94)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в августе 1980 г., июле 1996 г. (ИУС 11—80, 10—96)

gost.e-ecolog.ru