МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛУК РЕПЧАТЫЙ СУШЕНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.844 : 635.25 : 006.354 Группа Н51

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛУК РЕПЧАТЫЙ СУШЕНЫЙ

Технические условия

Dried onion.
Specifications

ГОСТ 7587—71*

Взамен ГОСТ 7587—55

ОКП 91 6433, 91 6412

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 23 февраля 1971 г. № 306 срок введения установлен

с 01.09.71

Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440 снято ограничение срока действия

Настоящий стандарт распространяется на репчатый лук, подвергнутый предварительной подготовке и сушке в сушильных аппаратах.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сушеный репчатый лук выпускают:
россыпью;
в брикетах;
в порошке.

Для промышленной переработки выпускают лук репчатый дробленый.

По требованию потребителей допускается выработка дробленого лука размером частиц не более 7,5 мм.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Сушеный репчатый лук россыпью и в брикетах выпускают с массовой долей влаги не более 14 %. По согласованию с потребителем сушеный лук выпускают с массовой долей влаги не более 8 %.

Сушеный лук в порошке и дробленый выпускают с массовой долей влаги не более 8 %.

1.3. В зависимости от показателей качества сушеный репчатый лук россыпью и в брикетах выпускают первого и второго сортов. Сорт брикетированного сушеного лука определяют сортом сушеного лука, из которого изготовлены брикеты.

Сушеный лук в виде порошка и дробленый выпускается без сорта.

1.4. Свежий репчатый лук, применяемый для производства сушеного лука, должен соответствовать требованиям ГОСТ 1723—86.

Сушеный лук должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

На переработку не допускается свежий репчатый лук, в котором содержание нитратов, пестицидов и токсичных элементов превышает допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

* *Издание (июль 2001 г.) с Изменениями № 1, 2, 3 утвержденными в октябре 1982 г., июне 1987 г., ноябре 1990 г. (ИУС 1—83, 9—87, 2—91)*

1.5. Органолептические и физико-химические показатели сушеного лука должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для лука			
	в брикетах и россыпью		в порошке	дробленого
	первого сорта	второго сорта		
Внешний вид	Кружки, кольца, пластинки и их части Брикеты правильной формы, с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся		Порошок	Пластинки и мелкие кусочки
Консистенция	Эластичная, но допускается легкая хрупкость. У сушеного лука с пониженной массовой долей влаги — хрупкая		Сыпучая	Сыпучая
Вкус и запах	Свойственные сушеному луку, без посторонних привкусов и запахов			
Цвет	Белый или светло-желтый. Допускается розовато-фиолетовый оттенок, свойственный красно-фиолетовым сортам лука, зеленоватый оттенок		Белый с желтовато-зеленоватым оттенком	
		Допускается слегка коричневатый оттенок		
Форма и размеры	Кружки, кольца, пластинки и их части толщиной 1—3 мм и не менее 5 мм в наибольшем измерении. Допускаются части лука менее 5 мм в наибольшем измерении в % от массы, не более 10		—	
Массовая доля порошка, проходящего через сито из проволочной сетки № 067, %, не менее	—	—	100	—
Массовая доля дробленого лука, проходящего через сито с отверстиями диаметром 5 мм, %, не менее	—	—	—	95
Массовая доля остатка на сите с отверстиями диаметром 2 мм, %, не менее	—	—	—	90
Массовая доля кружков, колец, пластинок и их частей поджаренных, с черными пятнами, с остатками чешуи, донца, шейки, %, не более	3	12	—	3
в том числе массовая доля с черными пятнами, остатками чешуи, донца, шейки, %, не более	2	5	—	—
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для лука			
	в брикетах и россыпью		в порошке	дробленого
	первого сорта	второго сорта		
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	0,01	0,01	0,01
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,05	0,05	0,05	0,05

1.1—1.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.6. Сушеный лук, предназначенный для производства овощных смесей, пищевых концентратов и рационов, брикетированию не подлежит.

1.7. В сушеном луке не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также лука, поврежденного вредителями хлебных запасов, загнившего или заплесневевшего.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.8. Содержание токсичных элементов в сушеном репчатом луке не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Правила приемки — по ГОСТ 13341—77.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2а.2. Контроль содержания токсичных элементов в сушеном луке проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 13341—77, методы испытаний — по ГОСТ 13340.1—77, ГОСТ 13340.2—77, ГОСТ 25555.3—82, ГОСТ 25555.5—91.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26929—94, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934—86.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13342—77.

На этикетку потребительской тары должны быть нанесены информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукции. Пищевая и энергетическая ценность продукции приведены в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2, 3.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

Разд. 4. **(Исключен, Изм. № 1).**

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Лук репчатый сушеный россыпью первого сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6412 5111
в двойных пакетах массой нетто 100 г	91 6412 5121
в двойных пакетах массой нетто 200 г	91 6412 5125
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6412 5135
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6412 5135
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6412 5145
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6412 5155
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6412 5165
в четырехслойных бумажных непропитанных мешках массой нетто 1 кг	91 6412 5175
в четырехслойных бумажных непропитанных мешках массой нетто 1 кг	91 6412 5181
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6412 5191
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6412 5201
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6412 5211
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6412 5221
Лук репчатый сушеный в брикетах первого сорта:	
в бумаге массой нетто 1 кг	91 6412 5351
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6412 5361
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6412 5371
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6412 5381
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6412 5391
Лук репчатый сушеный россыпью второго сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6412 6231
в двойных пакетах массой нетто 100 г	91 6412 6241
в двойных пакетах массой нетто 200 г	91 6412 6242
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6412 6245
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6412 6255
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6412 6265
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6412 6275
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6412 6285
в четырехслойных бумажных непропитанных мешках массой нетто 1000 г	91 6412 6295
в четырехслойных бумажных непропитанных мешках массой нетто 1 кг	91 6412 6301
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6412 6311
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6412 6321
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6412 6331
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6412 6341
Лук репчатый сушеный в брикетах второго сорта:	
в бумаге массой нетто 1 кг	91 6412 6401
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6412 6411
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6412 6421
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6412 6431
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6412 6441

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Лук репчатый сушеный в порошке без сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6433 9001
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6433 9011
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6433 9021
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6433 9031
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6433 9041
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6433 9051
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6433 9061
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6433 9071
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6433 9081
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6433 9091
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6433 9101
Лук репчатый сушеный дробленый без сорта:	
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6433 9111
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6433 9121
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6433 9131
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6433 9141
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6433 9151
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6433 9161

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность сушеного репчатого лука (100 г)

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	B2	PP	C	
Лук репчатый сушеный	47,8	—	0,10	0,10	1,3	12,0	273

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 11.07.2001. Подписано в печать 02.08.2001. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 120 экз. С 1700. Зак. 744.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. “Московский печатник”, 103062, Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru