МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СУШЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.844 : 635.342 : 006.354 Группа Н51

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СУШЕНАЯ

Технические условия

Dried white-headed cabbage.
Specifications

ГОСТ 7586—71*

Взамен ГОСТ 7586—55

ОКП 91 6418

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 белокочанную капусту, подвергнутую предварительной подготовке, бланшированию и сушке в сушильных аппаратах.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сушеную капусту выпускают россыпью или в брикетах. Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2. Сушеную капусту выпускают с массовой долей влаги не более 14 %.

По согласованию с потребителем сушеную капусту выпускают с массовой долей влаги не более 8 %.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.3. В зависимости от показателей качества сушеную капусту выпускают первого и второго сортов.

Сорт брикетированной капусты определяют сортом сушеной капусты, из которой изготовлены брикеты.

1.4. Свежая капуста, применяемая для сушки, должна соответствовать требованиям ГОСТ 1724—85. Для сушки должна применяться среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая свежая капуста.

На переработку не допускается свежая белокочанная капуста, в которой 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).

1.5. Сушеная капуста должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.6. Органолептические и физико-химические показатели сушеной капусты должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

* 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).*

© ИПК Издательство стандартов, 2001

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Капуста в виде равномерно нашинкованной стружки 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	
Консистенция	Стружка эластичная, допускается легкая хрупкость. Сушеная капуста с пониженной массовой долей влаги — хрупкая	
Вкус и запах	Свойственные сушеной капусте, без посторонних привкусов и запахов	
Цвет	Белый или светло-желтый. Допускается слабо-зеленоватый оттенок	
Форма и размеры	Стружка размером не менее 5 мм в наибольшем линейном измерении Допускаются частицы размером менее 5 мм в % от массы, не более: в сушеной капусте россыпью:	
	8	12
	в сушеной брикетированной капусте с массовой долей влаги не более 14 %:	
	13	15
	в сушеной брикетированной капусте с массовой долей влаги не более 8 %:	
	17	20
Массовая доля стружки и частиц поджаренных, с черными пятнами, листьев и пластинок кочерыги, %, не более	3	12
в том числе массовая доля стружки с черными пятнами и пластинок кочерыги, %, не более	2	5
Развариваемость при хранении до 12 месяцев со дня выработки в мин, не более	25	25
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	0,0003
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	0,01
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,06	0,06

1.5, 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.7. Сушеная капуста для производства овощных смесей, пищевых концентратов и рационов брикетированию не подлежит.

1.8. В сушеной капусте не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также капусты, поврежденной вредителями хлебных запасов, загнившей или заплесневевшей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.9. Содержание токсичных элементов в сушеной капусте 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).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2а.2. Контроль содержания токсичных элементов в сушеной капусте 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).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Капуста белокочанная сушеная россыпью первого сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6418 5111
в двойных пакетах массой нетто 200 г	91 6418 5121
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6418 5124
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6418 5134
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6418 5144
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6418 5154
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6418 5164
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1000 г	91 6418 5174
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6418 5184
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6418 5194
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6418 5204
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6418 5214
в картонных барабанах массой нетто 1 кг	91 6418 5224
Капуста белокочанная сушеная в брикетах первого сорта:	
в бумаге массой нетто 1 кг	91 6418 5357
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6418 5367
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6418 5377
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6418 5387
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6418 5397
Капуста белокочанная сушеная россыпью второго сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6418 6234
в двойных пакетах массой нетто 200 г	91 6418 6244
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6418 6247
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6418 6257
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6418 6267
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6418 6277
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6418 6287
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6418 6297
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6418 6307
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6418 6317
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6418 6327
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6418 6337
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6418 6347
Капуста белокочанная сушеная в брикетах второго сорта:	
в бумаге массой нетто 1 кг	91 6418 6407
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6418 6417
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6418 6427
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6418 6437
В фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 64 18 6447

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность сушеной белокочанной капусты (100 г)

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Капуста белокочанная сушеная	47,6	—	0,2	0,32	2,56	80,0	249

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. 0,50. Тираж 120 экз. С 1699. Зак. 743.

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