ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

МАХОРКА-СЫРЬЕ НЕФЕРМЕНТИРОВАННОЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 7129—79

Издание официальное

БЗ 8—97

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 8 июня 1979 г. № 2083**

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

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
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 7129—54**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 4204—77	3.11.1.1, 3.11.2.1
ГОСТ 25336—82	3.11.1.1, 3.11.2.1

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

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ (март 1998 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в августе 1980 г., июле 1996 г. (ИУС 11—80, 10—96)**

УДК 663.97:006.354 Группа С25

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МАХОРКА-СЫРЬЕ НЕФЕРМЕНТИРОВАННОЕ

Технические условия

ГОСТ 7129—79

Raw uncured makhorka (kind of shag). Specification

ОКП 97 2420

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на неферментированное махорочное сырье, представляющее собой высушенные листья и стебли растения махорки, Nicotiana rustica L, предназначенное для табачной промышленности.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Неферментированное махорочное 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 махорки 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 черешком;

«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.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	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

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1979
© ИПК Издательство стандартов, 1998
Переиздание с Изменениями

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	1-го	2-го	3-го
на половине растения	3	2	1
на растении с плющеным стеблем	5	3	2
Механические повреждения (разрывы ткани, отрыв частей листа, градобоины) от общей листовой поверхности, %, не более	50	55	Допускается фарматура, мелкие обломки черешков и стебля
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 и песком	1	2	3
другими посторонними примесями (солома, щепа)	Не допускается		
Влажность, %, не более	45	45	45

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

1.4.2. Фарматура (потерть) должна быть очищена от земли, песка и других посторонних примесей (см. приложение).

1.5. Сырье «махорочный лист» подразделяют на три сорта: 1, 2 и 3-й, которые должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1 по показателям: «плотность листьев», «механические повреждения», «повреждения болезнями и морозом» и «засоренность».

1.5.1. Влажность «махорочного листа» должна быть не более 35 %.

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 «махорочного стебля» (землей и песком) должна быть не более 2 %. Другие посторонние примеси (солома, щепа) не допускаются.

1.6.3. Влажность «махорочного стебля» должна быть не более 30 %.

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 махорочного сырья одной группы, одного вида обработки и сорта, оформленное одним документом о качестве.

2.2. Для контроля качества махорочного сырья пробы отбирают от каждой транспортной единицы партии в соответствии с табл. 2.

Таблица 2

кг

Масса партии	Масса объединенной пробы	Масса средней пробы	Масса аналитической пробы	
			для определения влажности	для определения плотности, облиственности, механических повреждений, повреждений болезнями и засоренности
До 50	5—6	2	0,5	1,5
От 50 до 100	10—12	3	0,8	2,2
» 100 » 500	15—17	5	1,0	4,0
» 500 » 1000	20—22	7	1,3	5,7
» 1000 » 3000	25—30	9	1,5	7,5
Более 3000	30—40	10—13	2,0	8,0—11,0

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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 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 распространяют на всю партию.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб

3.1.1. От каждой транспортной единицы отбирают три точечные пробы из верхнего, среднего и нижнего слоев махорочного сырья. Места отбора разовых проб располагают на равном расстоянии друг от друга по диагонали. Пробы берут осторожно, не повреждая растения.

3.1.2. Отобранные точечные пробы складывают вместе, составляя объединенную пробу. После тщательного перемешивания общей пробы из нее отбирают среднюю пробу.

3.1.3. Среднюю пробу делят на две аналитические пробы: одну — для определения сорта сырья, плотности листьев и стебля, облиственности, механических повреждений, повреждений болезнями и морозом и засоренности, другую — для определения влажности.

3.1.4. Масса объединенной, средней и аналитической проб должна соответствовать указанной в табл. 2.

3.1.1—3.1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.2. Аналитическую пробу, отобранную для определения влажности, помещают в полиэтиленовый мешок. 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 аналитическую пробу сырья, направляемую 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 путем осмотра каждого растения аналитической пробы, осторожно, не допуская потери песка и земли.

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

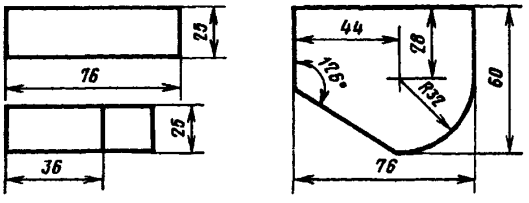
3.11.1. **Определение влажности махорочного сырья 20-минутным методом**

3.11.1.1. *Аппаратура и реактивы*

Для проведения анализа применяют:

шкаф сушильный марки СЭШ-3М;

лоточки сетчатые (см. чертеж), выполненные по форме вкладыша к гнезду вращающегося стола сушильного шкафа СЭШ-3М. Дно и боковые стенки лоточка сделаны из сетки № 36, высота боковой стенки лоточка 25 мм. Размер ячейки сетки № 36 в свету между нитями основы — 0,128 мм, 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 высушенный и взвешенный лоточек. 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 взвешивают до сотых долей грамма.

3.11.1.3. *Обработка результатов*

Влажность махорочного сырья (W) в процентах вычисляют по формуле

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

где m — масса навески для 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 опрсделений 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, с 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 каждая, 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 эксикатор над осушителем (хлористый кальций или серная кислота) и охлаждают в течение 10—15 мин. После этого навеску 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) в процентах 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 пестицидов — по методам, утвержденным органами Санэпиднадзора.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. ХРАНЕНИЕ, УПАКОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Махорочное сырье хранят в сушильном или складском помещении в бунтах. Бунты укладывают на подстилку из досок или жердей. Ширина бунта — 2 растения, уложенные листьями внутрь; высота — 1,2—1,5 м; длина — произвольная.

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

4.2. Махорочное сырье «гамуз» перед транспортированием должно быть обработано в пучки массой по 3—5 кг. При обработке в пучки растения складывают срезом в одну сторону и перевязывают шпагатом или лозой.

Допускается транспортировать махорочное сырье «гамуз» россыпью. При транспортировании россыпью растения берут пучками, не завязывая, и укладывают слоями на транспортную площадку.

4.3. «Махорочный лист» транспортируют россыпью, укладывая его без разглаживания.

4.4. «Махорочный стебель» перед транспортированием обрабатывают в пучки массой по 3—5 кг. Пучки должны быть связаны шпагатом или лозой.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ПОЯСНЕНИЯ К ТЕРМИНАМ, ПРИМЕНЯЕМЫМ В СТАНДАРТЕ

1. **Фарматура (потерть)** — части махорочного листа 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.

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *О.В. Ковш*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Изд. лиц. №021007 от 10.08.95. Сдано в набор 16.04.98. Подписано в печать 14.05.98. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,67. Тираж 129 экз. С564. Зак. 199.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано и отпечатано в ИПК Издательство стандартов

gost.e-ecolog.ru