МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.21:006.354 Группа С43

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

Технические условия

ГОСТ 26832—86

Fresh potatoes for producing food products. Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 97 3110

Дата введения 01.06.87

Настоящий стандарт распространяется на свежий картофель, заготовляемый и поставляемый для переработки на продукты питания (сухие, замороженные, консервированные, обжаренные).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Картофель в зависимости от сроков заготовки и поставки подразделяют на ранний (картофель урожая текущего года, заготавливаемый и поставляемый до 1 сентября) и поздний (заготовляемый и поставляемый с 1 сентября).

Картофель ранних сортов используют для производства консервированного картофеля, гарнирного резаного картофеля и картофеля, замороженного в целом виде, а поздних сортов — для производства всех видов картофелепродуктов.

1.2. Для производства определенных видов продуктов питания в зависимости от качества и технологической пригодности клубней используют определенные ботанические сорта картофеля.

Перечни сортов картофеля, заготовляемого и поставляемого для переработки на продукты питания, утверждаются в установленном порядке.

Сортовая чистота картофеля должна быть не ниже 90 %.

1.3. Картофель должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Внешний вид	Клубни целые, сухие, незагрязненные, непроросшие, непозеленевшие, без наростов, трещин, неувядшие, однородные по форме и окраске кожуры Для позднего картофеля — зрелые, с плотной кожурой
2. Форма	Округлая, округло-овальная, удлиненная
3. Цвет мякоти	От белого до желтого
4. Запах	Свойственный картофелю, без постороннего запаха
5. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:	
для позднего картофеля	50,0
для раннего картофеля	30,0
6. Содержание клубней с отклонением от установленных в п. 5 размеров не более чем на 5 мм, % от массы, не более	10,0

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
7. Базисная массовая доля крахмала для позднего картофеля, % (кроме картофеля, предназначенного для консервирования), не менее:	
для РСФСР (Горьковская, Куйбышевская, Липецкая, Орловская, Рязанская, Тамбовская, Тульская, Ульяновская, Белгородская, Владимирская, Воронежская, Калужская, Кировская, Курская, Московская, Оренбургская, Пензенская, Саратовская, Смоленская, Брянская области; Башкирская, Мордовская, Марийская, Татарская, Чувашская АССР), Украинской ССР, Белорусской ССР, Литовской ССР, Латвийской ССР, Эстонской ССР	15,0
для РСФСР (Ивановская, Курганская, Пермская, Челябинская, Калининская, Костромская, Вологодская, Иркутская, Кемеровская, Новгородская, Новосибирская, Псковская, Тюменская, Ярославская области; Алтайский и Красноярский края; Бурятская АССР)	14,0
для всех остальных регионов страны	13,0
Массовая доля крахмала для раннего картофеля	Не нормируется
8. Массовая доля крахмала для картофеля, предназначенного для консервирования, %, не более	14,0
9. Содержание клубней с механическими повреждениями глубиной более 3 мм и длиной более 10 мм (порезы, вырывы, трещины, вмятины), % от массы, не более	2,0
10. Содержание раздавленных клубней, половинок и частей клубней	Не допускается
11. Содержание клубней, пораженных болезнями, % от массы, не более:	
железистой пятнистостью (ржавостью)	То же
паршой или оospорозом при поражении свыше $^1/_4$ поверхности клубня	5,0
мокрой, сухой, пуговичной, кольцевой гнилью и фитофторой	Не допускается
12. Содержание клубней, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, % от массы, не более	2,0
в том числе грызунами	Не допускается
13. Содержание клубней подмороженных, запаренных с признаками «удушья», позеленевших	Не допускается
14. Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы, не более	1,0
15. Наличие органических и минеральных примесей (солома, ботва, камни, маточные клубни и др.)	Не допускается

1.4. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в картофеле не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР*.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7194.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Определение качества картофеля — по ГОСТ 7194.

3.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; пестицидов и нитратов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Картофель упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ящичные поддоны — по ГОСТ 21133, тканевые мешки — по ГОСТ 30090 или сетчатые мешки.

Ранний картофель при транспортировании железнодорожным и водным транспортом упаковывают в жесткую тару.

4.2. Партию картофеля сопровождают свидетельством на сортовой картофель, оформленным по ГОСТ 11856.

4.3. Допускают в период массовых заготовок транспортирование позднего картофеля навалом.

4.4. Картофель транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.5. Допускается транспортировать в одном транспортном средстве при перевозке водным транспортом несколько партий при условии их раздельного размещения.

4.6. Высота падения клубня при погрузочно-разгрузочных работах не должна превышать 30 см.

4.7. При обнаружении очагов карантинных болезней и вредителей в областях, краях и республиках, не имеющих областного деления, картофель сопровождают карантинным сертификатом.

Карантинный сертификат прилагают к документу о качестве.

4.8. Картофель хранят раздельно по ботаническим сортам в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. М. Мазур, канд. техн. наук, **Г. И. Денисов,** канд. сельхоз. наук; **В. А. Вдадысик**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.02.86 № 431

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6014—68 в части картофеля, предназначенного для переработки консервными, овощесушильными и пищеконцентратными предприятиями

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194—81	2.1, 3.1
ГОСТ 10131—93	4.1
ГОСТ 11856—89	4.2
ГОСТ 21133—87	4.1
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2
ГОСТ 30090—93	4.1

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340

6. ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1990 г. (ИУС 3—91)

gost.e-ecolog.ru