МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ СУШЕНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.656 : 664.844 : 006.354 Группа Н51

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ СУШЕНЫЙ

Технические условия

ГОСТ 16730—71*

Dried green peas. Specifications

ОКП 91 6415

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 зеленый горошек, подвергнутый предварительной подготовке, бланшированию и сушке в сушильных аппаратах.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от показателей качества сушеный зеленый горошек выпускают высшего и первого сортов.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2. Свежий зеленый горошек, применяемый для сушки, должен соответствовать требованиям ГОСТ 5312—90.

На переработку не допускается свежий зеленый горошек, 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[1].

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. Органолептические и физико-химические показатели сушеного зеленого горошка должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Внешний вид	Зерна однородные по величине в пределах данного размера	
Размер зерен по наибольшему диаметру в мм	До 7	Более 7
Консистенция	Зерна эластичные. Допускается легкая хрупкость	
Вкус и запах	Свойственные сушеному зеленому горошку, вкус сладкий, без посторонних привкусов и запахов	
Цвет	От темно-зеленого до зеленого	
		Допускается не более 10 % беловатых зерен

[1] 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 декабре 1982 г., июне 1987 г., ноябре 1990 г. (ИУС 3—83, 9—87, 2—91).*

© ИПК Издательство стандартов, 2001

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого
Форма	Округлая с морщинистой поверхностью	Допускается не более 10 % зерен с гладкой поверхностью
Массовая доля зерен поджаренных, %, не более	Не допускаются	3
Массовая доля оболочек от зерен, %, не более	Не допускаются	0,5
Дробленые зерна в % от массы, не более	0,5	1,0
Массовая доля зерен с треснувшей оболочкой, %, не более	15,0	20,0
Массовая доля зерен, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, %, не более	Не допускаются	3,0
Массовая доля влаги, %, не более	14,0	14,0
Развариваемость при хранении до 12 месяцев со дня выработки в мин, не более	25	40
Массовая доля металлических примесей (частиц размером 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

1.5. Не допускается в сушеном зеленом горошке наличие вредителей хлебных запасов, кормовых красноцветущих сортов «пелюшки» и других примесей, а также горошка загнившего или заплесневевшего.

1.4, 1.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.6. Содержание токсичных элементов в сушеном зеленом горошке не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР[1].

(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 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.

(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 приведена в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

Разд. 4. **(Исключен, Изм. № 1).**

[1] На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Коды по Общесоюзному классификатору промышленной и сельскохозяйственной продукции

Наименование продукции	Код ОКП
Горошек зеленый сушеный (высшего сорта) в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6415 4111
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6415 4121
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6415 4131
в коробках из картона ламинированного массой нетто 500 г	91 6415 4141
в коробках бумажных массой нетто 500 г	91 6415 4151
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6415 4161
в четырехслойных бумажных пакетах массой нетто 1 кг	91 6415 4171
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6415 4181
в ящиках фанерных массой нетто 1 кг	91 6415 4191
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6415 4201
в барабанах фанерных массой нетто 1 кг	91 6415 4211
Горошек зеленый сушеный (первого сорта) в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6415 5221
в коробках бумажных массой нетто 500 г	91 6415 5231
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6415 5241
в коробках из картона ламинированного массой нетто 500 г	91 6415 5251
в коробках бумажных массой нетто 500 г	91 6415 5261
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6415 5271
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6415 5281
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6415 5291
в ящиках фанерных массой нетто 1 кг	91 6415 5301
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6415 5311
в барабанах фанерных массой нетто 1 кг	91 6415 5321

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность сушеного зеленого горошка (100 г)

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Горошек зеленый сушеный	47,5	0,50	0,4	0,45	5,6	50,0	322

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 08.07.2001. Подписано в печать 06.09.2001. Усл. печ. л. 0,47.
Уч.-изд. л. 0,37. Тираж 87 экз. С 1988. Зак. 300.

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

gost.e-ecolog.ru