ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

# АГАР ПИЩЕВОЙ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

## ГОСТ 16280—88

Издание официальное

3 коп. БЗ 11—88/744

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 665.939.351:006.354 Группа Н97

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

# АГАР ПИЩЕВОЙ

Технические условия

Agar. Food grade.
Specifications

ГОСТ
16280—88

ОКП 92 8411

Срок действия с 01.01.90
~~до 01.01.95~~

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на агар, изготовляемый из красных водорослей рода Ahnfeltia и Gracilaria, предназначенный для изготовления пищевых продуктов.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пищевой агар должен изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. В зависимости от показателей качества агар подразделяют на два сорта: высший и первый.

1.2.2. Органолептические показатели агара должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сорта | |
|---|---|---|
| | высшего | первого |
| Внешний вид агара | В виде пористых пластин толщиной не более 20 мм; пленки толщиной не более 0,5 мм; хлопьев, крупки и порошка | |
| Цвет агара | От белого до светло-желтого, допускается слегка сероватый оттенок | От желтого до темно-желтого |

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1989

*Продолжение табл. 1*

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сорта | |
|---|---|---|
| | высшего | первого |
| Запах агара и студня с массовой долей сухого агара 0,85% | Без постороннего запаха | |
| Вкус студня с массовой долей сухого агара 0,85% | Без постороннего вкуса | |
| Наличие плесени и видимых посторонних включений | Не допускается | |

1.2.3. Физические и химические показатели агара должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сорта | |
|---|---|---|
| | высшего | первого |
| Цвет студня с массовой долей сухого агара 0,85%, %, не менее | 60 | 45 |
| Прочность студня с массовой долей сухого агара 0.85%, г, не менее | 300 | 200 |
| Прочность студня с массовой долей сухого агара 0,85% и сахара 70%, г, не менее | 1600 | 1000 |
| Падение прочности студня с массовой долей сухого агара 0,85% после нагревания раствора в течение 2 ч, %, не более | 10 | 15 |
| Температура плавления студня с массовой долей сухого агара 0,85%, °С, не ниже | 80 | 80 |
| Температура застудневания раствора агара с массовой долей сухого агара 0,85%, °С, не ниже | 30 | 30 |
| Температура застудневания раствора агара с массовой долей сухого агара 0,85% и сахара 70%, °С, не выше | 42 | 42 |
| Массовая доля влаги, %, не более: | | |
| для агара тепловой сушки | 18 | 18 |
| для агара, вымороженного в естественных условиях | 20 | 20 |
| Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %, не более | 4,5 | 6,0 |
| Массовая доля общего азота (в пересчете на сухое вещество), %, не более | 0,2 | 0,4 |
| Наличие йода и тяжелых металлов | Не допускается | |
| Массовая доля веществ, не растворимых в горячей воде (в пересчете на сухое вещество), %, не более | 0,4 | 0,6 |

*Продолжение табл. 2*

| Наименование показателя | Характеристика и норма для сорта | |
|---|---|---|
| | высшего | первого |
| Массовая доля веществ, растворимых в воде при температуре 15—20°С (в пересчете на сухое вещество), %, не более | 10 | 14 |

Примечание. Агар с прочностью студня, содержащего 0,85% сухого агара и 70% сахара, не менее 700 г относят ко второму сорту.

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления пищевого агара, должны соответствовать требованиям:

| | |
|---|---|
| анфельция-сырец | — ТУ 15—01 814; |
| анфельция воздушно-сухая | — ТУ 15—01 245; |
| анфельция беломорская воздушно-сухая | — ТУ 15—02 268; |
| грацилярия | — ТУ 15—01 952; |
| грацилярия | — импортная, разрешенная к применению Министерством здравоохранения СССР; |
| вода питьевая | — ГОСТ 2874; |
| масло подсолнечное | — ГОСТ 1129; |
| натр едкий технический | — ГОСТ 2263; |
| известь хлорная | — ГОСТ 1692; |
| известь строительная | — ГОСТ 9179; |
| кислота серная аккумуляторная | — ГОСТ 667. |

1.4. Упаковка

1.4.1. Пищевой агар упаковывают:

в мешки бумажные ламинированные полиэтиленом по ГОСТ 2226 предельной массой продукта 10 кг;

в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516, ТУ 13—7310005—10, предельной массой продукта 10 кг;

в пакеты пленочные по ОСТ 15—160 предельной массой продукта 5 кг;

в металлические банки по ГОСТ 5981 предельной массой продукта 5 кг.

1.4.2. Пакеты из пленочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, с продукцией должны быть термосварены или скреплены зажимами.

Банки должны быть герметично укупорены.

Бумажные мешки должны быть зашиты машинным или ручным способом нитками по ГОСТ 14961. Зашивка должна обеспечивать сохранность продукции.

1.4.3. Пакеты и банки упаковывают в ящики из гофрированного картона или фанерные ящики по ГОСТ 10131 предельной массой продукта 10 кг.

1.4.4. В каждой упаковочной единице должен быть агар одного вида и сорта.

1.4.5. Ящики перед фасованием в них агара россыпью выстилают внутри и под крышку оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или салфетками из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354. Ящики и материалы для упаковывания должны быть без постороннего запаха.

1.4.6. Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

Ящики фанерные с продукцией должны быть обтянуты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282.

1.4.7. Тара и упаковка для транспортирования пищевого агара, предназначенного к отгрузке в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должны соответствовать ГОСТ 15846.

1.5. Маркировка

Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630 (п. 1.1) с указанием на каждой упаковке массы нетто агара в пересчете на нормируемые влажность и зольность.

На металлические банки наклеивают этикетки.

Транспортная маркировка по ГОСТ 7630 и ГОСТ 14192.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки по ГОСТ 20438.

2.2. Определение массовой доли общего азота; массовой доли веществ, не растворимых в горячей воде; массовой доли веществ, растворимых в воде при температуре 15—20°С, проводится по требованию потребителя.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 20438.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 20438, ГОСТ 26185.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортируют пищевой агар всеми видами транспорта, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.1.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные размеры и параметры пакетов по ГОСТ 24597.

4.2. Хранение

4.2.1. Хранят пищевой агар в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, без постороннего запаха и резких колебаний температуры.

Относительная влажность воздуха при хранении агара не должна быть более 80%.

Срок хранения пищевого агара — 1 год с даты изготовления.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

   **ИСПОЛНИТЕЛИ:**

   **В. А. Исаев**, канд. техн. наук; **Н. В. Чупахина**; **В. Н. Акулин**, канд. биол. наук; **В. М. Курханова**; **Ю. П. Маслюков**, канд. техн. наук; **Л. Ю. Лисовец**; **А. В. Серых**; **Н. П. Маслюкова**; **Н. В. Шевцова**; **Т. М. Карцева**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12.12.88 № 4024

3. Срок первой проверки — 1993 г.
   Периодичность проверки — 5 лет

4. **ВЗАМЕН** ГОСТ 16280—70

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 667—73 | 1,3.1 |
| ГОСТ 1129—73 | 1,3,1 |
| ГОСТ 1341—84 | 1,4,5 |
| ГОСТ 1692—85 | 1,3.1 |
| ГОСТ 1760—86 | 1,4,5 |
| ГОСТ 2226—88 | 1,4.1 |
| ГОСТ 2263—79 | 1,3,1 |
| ГОСТ 2874—82 | 1,3.1 |
| ГОСТ 3282—74 | 1,4,6 |
| ГОСТ 3560—73 | 1.4.6 |
| ГОСТ 5981—82 | 1,4,1 |
| ГОСТ 7630—87 | 1,5 |
| ГОСТ 8273—75 | 1,4.5 |
| ГОСТ 9179—77 | 1,3,1 |
| ГОСТ 10131—87 | 1,4.3 |
| ГОСТ 10354—82 | 1,4,5 |
| ГОСТ 13511—84 | 1,4.1 |
| ГОСТ 13516—86 | 1,4,1 |
| ГОСТ 14192—77 | 1,5 |
| ГОСТ 14961—85 | 1.4.2 |
| ГОСТ 15846—79 | 1,4,7 |
| ГОСТ 18251—87 | 1.4.6 |
| ГОСТ 20438—75 | 2,1, 3,1, 3.2 |
| ГОСТ 20477—86 | 1.4.6 |
| ГОСТ 23285—78 | 4.1.2 |

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 24597—81 | 4.1.2 |
| ГОСТ 26185—84 | 3.2 |
| ОСТ 15—160—77 | 1.4.1 |
| ТУ 13—7310005—10—87 | 1.4.1 |
| ТУ 15—01 245—79 | 1.3.1 |
| ТУ 15—01 814—86 | 1.3.1 |
| ТУ 15—01 952—88 | 1.3.1 |
| ТУ 15—02 268—76 | 1.3.1 |

Редактор *Т. В. Василенко*
Технический редактор *Л. А. Никитина*
Корректор *Р. Н. Корчагина*

Сдано в наб 28.12.88 Подп. в печ 03 02.89 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр. отт. 0,41 уч.-изд. л.
Тираж 10 000 Цена 3 к.

очета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 15

gost.e-ecolog.ru