МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Э

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.11:006.354 Группа Н51

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

Технические условия

ГОСТ 13011—67

Dried garden beet-roots for export.
Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 91 6414

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 5 июня 1967 г.
Дата введения установлена

01.01.68

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на свеклу столовую сушеную, предварительно бланшированную, предназначенную для экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Столовая сушеная свекла должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Коды ОКП приведены в приложении.

1.2. По органолептическим показателям сушеная свекла должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Показатель	Характеристика
Внешний вид	В виде кубиков, пластинок или стружки
Форма и размеры:	
кубики	Равномерно нарезанные со стороной размером от 5 до 10 мм в восстановленном виде
пластинки	Равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм, длиной и шириной не более 15 мм в восстановленном виде
стружка	Равномерно нарезанная толщиной не более 3 мм, шириной не более 5 мм, длиной не менее 5 мм и не более 50 мм. Допускается стружка длиной менее 5 мм не более 5 %, а более 50 мм — 10 % к массе
Консистенция	Кубики твердые, пластинки и стружка хрупкие
Цвет	Бордовый разных оттенков
Вкус и запах	Свойственные сушеной свекле без посторонних привкусов и запахов

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**
Э

Издание (февраль 2011 г.) с Изменением № 1, утвержденным в июле 1985 г. (ИУС 11—85).

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение табл. 1

Показатель	Характеристика
Массовая доля кубиков, пластинок или стружки с черными пятнами, %, не более	2
Массовая доля кубиков, пластинок или стружки с белыми прожилками, %, не более	3

1.3. По физико-химическим показателям свекла должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	По ГОСТ 28561—90
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	По ГОСТ 13340.2—77
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	По ГОСТ 13340.2—77
Продолжительность разваривания (при хранении до 12 мес со дня выработки), мин, не более	25	По ГОСТ 13340.1—77

1.4. В сушеной свекле не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также свеклы, поврежденной вредителями хлебных запасов, загнившей или заплесневевшей.

1.1—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.5. **(Исключен, Изм. № 1).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 13341—77, методы испытаний — указанные в п. 1.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сушеной свеклы — по ГОСТ 13342—77.

Сушеную свеклу упаковывают в металлические банки по ГОСТ 5981—88 или в мешки из термосваривающихся материалов по ГОСТ 19360—74.

3.2. Масса нетто сушеной свеклы, упакованной в фанерные ящики или барабаны, должна быть не более 20 кг, в ящики из гофрированного картона — не более 15 кг.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.3—3.5. **(Исключены, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Свекла столовая сушеная в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6414 5319
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 5329

(Введено дополнительно, Изм. № 1).

gost.e-ecolog.ru