

ГОСТ 13340.2-77

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

---

## ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ  
ПРИМЕСЕЙ И ЗАРАЖЕННОСТИ ВРЕДИТЕЛЯМИ  
ХЛЕБНЫХ ЗАПАСОВ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011

## ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

ГОСТ  
13340.2-77**Методы определения металлических примесей  
и зараженности вредителями хлебных запасов**Dried vegetables. Methods for determination of metal impurities  
and pests of cereal stocksВзамен  
ГОСТ 13340-67  
в части п. 11-16МКС 67.080.20  
ОКСТУ 9109Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 26 сентября 1977 г. № 2308  
дата введения установлена

01.01.79

Ограничение срока действия снято по протоколу № 3-93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

Настоящий стандарт распространяется на сушеные овощи и устанавливает методы определения массовой доли металлических примесей, зараженности вредителями хлебных запасов и наличия загнивших и заплесневевших овощей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

## 1. ОТБОР ПРОБ

1.1. Отбор проб проводят по ГОСТ 13341-77.

## 2. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ПРИМЕСЕЙ – ПО ГОСТ 25555.3-82

## 3. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ПРИМЕСЕЙ

## 3.1. Сущность метода

Сущность метода заключается в выделении металломагнитных примесей с помощью подковообразного магнита и металлических примесей, не притягиваемых магнитом, путем механического разбора.

## 3.2. Аппаратура и материалы

Магнит подковообразный с подъемной силой не менее 5 кг.

Весы лабораторные с наибольшим пределом взвешивания 200 г, с допускаемой погрешностью взвешивания  $\pm 0,0002$  г.

Весы с наибольшим пределом взвешивания 1000 и 2000 г, с допускаемой погрешностью взвешивания  $\pm 1$  г.

Лупа зерновая с увеличением 5–10<sup>х</sup> по НТД.

Сетка измерительная.

Пинцет.

Стекло часовое диаметром 50–60 мм.

Бумага белая по ГОСТ 18510–87, ГОСТ 21444–75 и ГОСТ 6656–76.

Бумага папиросная по ГОСТ 3479–85.



**3.3. Проведение испытания**

Из объединенной пробы берут 1 кг сушеных овощей (овощей в виде порошка и зелени — 0,5 кг), взвешенных с погрешностью не более  $\pm 1$  г, переносят на лист белой бумаги и разравнивают слоем, толщиной, примерно, 1 см.

Металломагнитные примеси извлекают подковообразным магнитом, на полосы которого предварительно надевают плотно прилегающие колпачки из папиросной бумаги для облегчения съема металломагнитных примесей с магнита.

В продукте медленно проводят магнитом параллельные бороздки в продольном и поперечном направлениях так, чтобы вся поверхность исследуемой пробы была пройдена магнитом. Притянутые магнитом примеси осторожно снимают и переносят на предварительно взвешенное часовое стекло.

Извлечение металломагнитных примесей из продукта повторяют несколько раз, пока к магниту не будут притягиваться частицы примесей. Перед каждым извлечением примесей пробы смешивают и разравнивают тонким слоем, как указано выше.

После извлечения примесей магнитом пробы тщательно просматривают под лупой для обнаружения частиц металла, не притягиваемых магнитом. Такие примеси извлекают пинцетом и присоединяют к примесям, извлеченным магнитом.

Все собранные на часовое стекло металлические примеси взвешивают с погрешностью не более  $\pm 0,0002$  г.

Количество примесей выражают в миллиграммах на 1 кг продукта.

Для определения размера частиц в наибольшем линейном измерении примеси переносят на специальную измерительную сетку с ячейками размером  $0,3 \times 0,3$  мм и рассматривают под лупой с увеличением  $5-10^{\times}$ .

**3.2, 3.3. (Измененная редакция, Изм. № 1).****3.4. Обработка результатов**

Массовую долю металлических примесей ( $x$ ), в процентах, вычисляют по формуле

$$x = \frac{m_1 \cdot 100}{m},$$

где  $m_1$  — масса металлических примесей, г;

$m$  — масса навески продукта, г.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

## 4. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЗАРАЖЕННОСТИ ВРЕДИТЕЛЯМИ ХЛЕБНЫХ ЗАПАСОВ И НАЛИЧИЯ ЗАГНИВШИХ И ЗАПЛЕСНЕВЕВШИХ ОВОЩЕЙ

**4.1. Сущность метода**

Сущность метода заключается в разборе продукта с целью выделения амбарных вредителей и обнаружения наличия загнивших и заплесневевших овощей.

**4.2. Аппаратура и материалы**

Весы с наибольшим пределом взвешивания 1000 и 2000 г, с допускаемой погрешностью взвешивания  $\pm 1$  г.

Сито из проволочной стальной тканой № 1, 6 по ТУ 14-4-1374-86.

Лупа зерновая с увеличением  $5-10^{\times}$  по ГОСТ 25706-83.

Пинцет.

Пробирки стеклянные по ГОСТ 25336-82.

Стекло.

Бумага темная по ТУ 13-0281099-01-90.

**4.3. Проведение испытания**

Единицы транспортной тары, отобранные по ГОСТ 13341-77, тщательно проверяют, осматривая щели в ящиках, складки в упаковочных материалах и отмечают наличие бабочек, жуков, личинок и куколок и других вредителей хлебных запасов.

Из отобранный объединенной пробы продукта берут навеску массой 1 кг (овощей в виде порошка и зелени — 0,5 кг), взвешенную с погрешностью не более  $\pm 1$  г. Продукт освобождают от индивидуальной упаковки, которую тщательно осматривают, особенно в местах складок и сгибов с целью обнаружения вредителей хлебных запасов. Сушеные овощи, имеющие температуру ниже плюс 10 °С, необходимо предварительно выдерживать при температуре плюс 20-30 °С в течение 15 мин и после этого испытывать.

### С. 3 ГОСТ 13340.2—77

Поверхность брикетов тщательно осматривают под лупой со всех сторон. Отмечают наличие амбарных вредителей, бороздки и ходы от присутствующих или присутствовавших вредителей. Брикеты разминают, рассыпают продукт тонким слоем на темную бумагу или стекло, положенное на темную бумагу, и проверяют наличие загнивших или заплесневевших овощей.

Небрикетированную продукцию также помещают в виде тонкого слоя на темную бумагу или стекло, положенное на темную бумагу, и, не касаясь продукта, осматривают его. Проверяют присутствие вредителей хлебных запасов и наличие загнивших или заплесневевших овощей.

Обнаруженных при осмотре продукта живых или мертвых насекомых собирают в пробирку. Затем перебирают пинцетом всю пробу и все, относящиеся к амбарным вредителям (взрослые насекомые, личинки, коконы, экскременты крупных насекомых, а также явно поврежденные насекомыми частицы продукта), также помещают в пробирку.

Осматривают пробу для выявления паутины, которая показывает на присутствие различных огневок.

Сушеные овощи после просмотра просеивают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм. Проход сита осматривают через лупу с увеличением 5—10<sup>х</sup> для выявления клещей и мелких насекомых.

Обнаруженных при испытании вредителей направляют в специализированную лабораторию для определения их вида.

4.2, 4.3. (Измененная редакция, Изм. № 1).