

971 КАРТА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА  
СОХРАННОЙ ПЕРЕВОЗКИ КАКАО-БОБОВ

КТР 31.11.25.38—85

Разработана Центральным ордена Трудового Красного  
Знамени научно-исследовательским институтом морского  
флота (ЦНИИМФом)

Заместитель директора по научной работе *А. А. Пантих*  
Руководитель темы,  
ответственный исполнитель *П. П. Горелый*

Согласована Главным управлением перевозок, эксплуатации  
флота и портов ММФ  
Заместитель начальника *А. П. Вислых*

Внесена Главным управлением перевозок, эксплуатации  
флота и портов ММФ  
Начальник *В. С. Збаращенко*

Утверждена  
Главфлотом Минморфлота  
10 декабря 1985 г.

КТР 31.11.25.38—85

**КАРТА  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
РЕЖИМА  
СОХРАННОЙ  
ПЕРЕВОЗКИ**

Применяется вместе с:  
РД 31.11.25.15—81,  
РД 31.11.25.03—75

Разработана ЦНИИ морского флота	Наименование груза	Код	Тип судна
	КАКАО- БОБЫ	НВО 032	Сухогрузное судно с принудительной вентиляцией

**1. СВЕДЕНИЯ О ГРУЗЕ**

1.1. Специфические особенности, требования	1.2. Тара, упаковка	1.3. Масса, кг	1.4. УПО, м <sup>3</sup> /т	1.5. Оптимальный режим хранения	
Нескоропортящийся пищевой продукт. Содержание влаги 6—8%. Груз перед погрузкой обычно фумигируется. Выдается сертификат	Новый льноджутовый мешок	65	1,9—2,0	Температура, °С +10... +20	Относительная влажность, % 75 Контроль Стандартными средствами измерения

**2. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ СОХРАННОСТИ**

**2.1. При грузовых операциях**

2.1.1. Совместимость	2.1.2. Место и способ размещения груза	2.1.3. Отстояние штабеля от	
Совместим с нейтральными грузами	Грюмы и твиндеки. Прерывистый штабель с продольными и поперечными каналами (предпочтительнее против воздуховодов)	Бортов	вплотную к рыбинсам

2.1.4. Сепарирование груза	2.1.5. Дополнительные требования
от пайола и твиндечных палуб	от всех металлических конструкций грузовых помещений
2—3 слоя крафт-бумаги или 1—2 слоя полиэтиленовой пленки. * 2 слоя досок: 1-й — в направлении движения воздуха, 2-й — перпендикулярно первому	1. Сверху штабель должен быть накрыт 1—2 слоями крафт-бумаги. 2. Допустимая высота укладки не более 8 м (25 мешков)

2.2. Режим перевозки	2.3. Дополнительные сведения
<p>Постоянное вентилирование грузовых помещений (с максимальной интенсивностью), исключая случаи: выпадения метеосадков; при относительной влажности наружного воздуха выше 90%.</p> <p>Реверсирование: через 12 ч (03,15).</p> <p>По возможности поддерживать в грузовых помещениях относительную влажность 75%.</p>	<p>В портах Восточной Африки (перевозки МИП) сертификат, как правило, не выдается, так как сведения о фумигации и влагосодержании какао-бобов грузоотправитель не всегда имеет</p>

### 3. ПЕРЕВОЗКА КАКАО-БОБОВ В УКРУПНЕННЫХ ГРУЗОВЫХ ЕДИНИЦАХ

3.1. Средства пакетирования	3.2. Сепарирование груза		3.3. Отстояние штабеля	
Пакетирующие стропы	от пайола 2—3 слоя крафт-бумаги * 2 слоя досок по п. 2.1.4	от бортов Вплотную к рыбинам	от металлических конструкций судового набора, переборок	от подволока
Поддоны	Не требу- ется		Крафт-бумага	Не менее 300 мм
3.4. Дополнительные требования	1. Штабель груза должен быть накрыт 1—2 слоями крафт-бумаги. 2. Оставление вентиляционных каналов не обязательно			

### 4. ПЕРЕВОЗКА КАКАО-БОБОВ В КОНТЕЙНЕРАХ

4.1. Требования к контейнерам	Контейнеры (как стандартные, так и специализированные) должны быть сухими, чистыми, иметь в боковых стенках вентиляционные отверстия, исправные двери и запирающие устройства; не иметь видимых дефектов			
-------------------------------	--	--	--	--

4.2.1. Специализированном	4.2.2. Стандартном				
	4.2.2.2. Сепарирование		4.2.2.3. Отстояние штабеля		4.2.2.4. Количество груза в 20-футовом контейнере  Мешков — около 250 Масса — около 15 т
Без ограничений	От пайола	2—3 слоя крафт-бумаги	От подволока	не менее 200 мм	
	От переборок	крафт-бумага	От бортов и переборок	вплотную	
	Поверх груза	2 слоя крафт-бумаги			

4.2.3. Дополнительные требования	* Принимать дополнительные меры по защите груза от конденсата: оклейка подволоки влаго-поглощающей бумагой, или укрытие штабеля 4—5 слоями крафт-бумаги, или модернизация контейнеров по а.с. № 1162694 и т. д.
4.3. Вентиляция грузовых помещений	В соответствии с п. 2.2 настоящей КТР
4.4. Дополнительные сведения	При перевозке какао-бобов ведение температурно-влажностного журнала обязательно. Замеры параметров трюмного воздуха производятся 2 раза в сутки (в 03 и 15 ч)

**П р и м е ч а н и я.** 1. Знак \* означает, что данное требование является обязательным только в том случае, если ожидаемый перепад температур в портах погрузки и выгрузки  $\Delta t$  превышает 35°C и среднесуточный перепад температуры  $\Delta t$  превысит 1,7°C.

время морского перехода

2. Требования п. 4.2 не распространяются на перевозки какао-бобов МИП отечественными судами в контейнерах, опломбированных отправителем.

3. До отмены РД 31.11.25.03—75 «Правила морской перевозки кофе в зернах и какао-бобов» (с утверждением Правил морской перевозки продовольственных грузов) в случае расхождения отдельных требований Правил и КТР следует руководствоваться требованиями настоящей КТР.