

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ
СУШЕНЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 1 руб. 50 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

С С С Р

Комитет Заготовок
при СНК СССР
Центральное бюро
стандартизации

ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ
Издание официальное

ОСТ — 5976
КЗ СНК — 168

ГРИБЫ БЕЛЫЕ СУХИЕ

Пищевая про-
мышленность Н50

Настоящий стандарт распространяется на сухие белые грибы, получаемые после сушки свежих белых грибов.

КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ И СОРТИРОВКА

Сухие белые грибы по качеству делятся на 6 товарных сортов, а именно: высший сорт (шляпка), 1-й сорт (№ 1), 2-й сорт (№ 2), 3-й сорт (№ 3), 4-й сорт (пробель), 5-й сорт (желтяк).

Наименование качественных показателей	Требования качества и сортировки						Не допускаются
	Высший сорт (шляпка)	1-й сорт (№ 1)	2-й сорт (№ 2)	3-й сорт (№ 3)	4-й сорт (пробель)	5-й сорт (желтяк)	
I. Внешний вид	Белые грибы сухие, чистые, цельные, разнообразной формы						Примесь грибов других видов и загрязненные грибы, а также примесь в каждом сорте грибов других сортов (поднизка)
II. Окраска грибов (верха и низа шляпки)	Верх лимонно-коричневый или светло-каштановый. Низ белый	Верх лимонно-коричневый или светло-каштановый. Низ белый	Верх темнокаштановый. Низ белый	Верх темнокоричневый. Низ бледный с сероватым оттенком	Верх кафтано-чесноковый разных оттенков. Низ желтовато-белый	Верх темный. Низ зеленовато-желтый	

Утвержден 13/VIII 1933 г.

Срок введения 1/IX 1933 г.

ОСТ 5976
КЗ СНК 168

Грибы белые сухие

Продолжение

Наименование качественных показателей	Требования качества и сортировки						Не допускаются
	Высший сорт (шляпка)	1-й сорт (№ 1)	2-й сорт (№ 2)	3-й сорт (№ 3)	4-й сорт (пробель)	5-й сорт (желтая)	
III. Размер	1 см	3 см	4 см	5 см	3 см	1 см	
Длина корешка (ножки гриба)	Допускаются отклонения по размерам для всех сортов в пределах 0,5 см						
IV. Влажность	От 12 до 14% для всех сортов						
V. Консистенция (состояние гриба)	а) Грибы легкие, на ощупь сухие (слегка гнутся и легко ломаются) б) Допускается наличие грибов пригорелых и хрупких не более: 2% 3% 8% по весу						а) Грибы перегорелые (жженые) б) В высшем, 1-м и 2-м сортах пригорелые и хрупкие грибы Затхлый и постоянный запах и привкус
VI. Запах и вкус	Характерные, свойственные белым сухим грибам						
VII. Повреждения	Допускаются по весу не более:						
а) ломанные шляпки	1%	3%	5%	7%	10%		Отдельные корешки без шляпки
б) поврежденные вредителями и болезнями	Допускается наличие грибов с приставшей к ним землей, золой, сором и другими посторонними примесями по весу не более:						Грибы червячные, трухлявые и плесневелые
VIII. Примесь	1%	4%	6%	8%	10%		

Грибы белые сухие

ОСТ 5976
КЗ СНК 168

П р и м е ч а н и е. Наркомвнешторгу предоставляется право устанавливать специальные требования в отношении качества, сортировки, упаковки и маркировки для белых сухих грибов, предназначенных на экспорт.

Белые сухие грибы, не отвечающие требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считаются нестандартными.

Упаковка, маркировка и правила приемки белых сухих грибов указаны в ОСТ КЗ СНК 5978/170.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ОСТ НКПП 498 Картофель сушеный	3
ОСТ НКПП 529 Упаковка, маркировка, правила приемки и методы испытания овощей сушеных	7
ОСТ НКПП 503 Капуста белокочанная сушеная	14
ОСТ НКПП 502 Лук репчатый сушеный	18
ОСТ НКПП 499 Морковь столовая сушеная	22
ОСТ НКПП 500 Свекла столовая сушеная	26
ГОСТ 1683—42 Овощи сушеные смесь	30
ОСТ КЗ СНК 5976/168 Грибы белые сухие	33
ОСТ КЗ СНК 5977/169 Грибы черные сухие	36
ОСТ КЗ СНК 5978/170 Грибы белые и черные сухие. Упаковка, маркировка и правила приемки	38

Л156649. Стандартгиз. Подл. к печ 2/1 1948 г. 2,5 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 16