

**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	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ — 5976 КЗ СНК — 168
Комитет Заготовок при СНК СССР		
Центральное бюро стандартизации	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 (под-низка)
II. Окраска грибов (верха и низа шляпки)	Верх лимонно-коричневый или снежно-каштановый. Низ белый	Верх лимонно-коричневый или светло-каштановый. Низ белый	Верх темнокаштановый. Низ белый	Верх темнокоричневый. Низ белый с сероватым оттенком	Верх каштановый различных оттенков. Низ желтоватый	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 (желтяк)	
III. Размер Длина корешка (ножки гриба)	1 см	3 см	4 см	5 см	3 см	1 см	
	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% п о в е с у						а) Грибы перегорелые (жженные) б) В высшем, 1-м и 2-м сортах пригорелые и хрупкие грибы
VI. Запах и вкус	Характерные, свойственные белым сухим грибам						Затхлый и посторонний запах и привкус
VII. Повреждения	Допускаются по весу не более:						Отдельные корешки без шляпки
а) ломаные шляпки	1%	3%	5%	7%		10%	Грибы червивые, трухлявые и плесневелые
б) поврежденные вредителями и болезнями							
VIII. Примесь	Допускается наличие грибов с приставшей к ним землей, золой, сором и другими посторонними примесями по весу не более:						
	1%	4%	6%	8%		10%	

Грибы белые сухие

ОСТ	5976
КЗ СНК	168

Примечание. 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.

СО Д Е Р Ж А Н И Е

	Стр.
ОСТ НКПП 498 Картофель сушеный	3
ОСТ НКПП 529 Упаковка, маркировка, правила приемки и методы испытания озошей 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 ҚЗ СНК 5976/168 Грибы белые сухие	33
ОСТ ҚЗ СНК 5977/169 Грибы черные сухие	36
ОСТ ҚЗ СНК 5978/170 Грибы белые и черные сухие. Упаковка, маркировка и правила приемки	38

Л56649. Стандартгиз. Подл. к печ 2/І 1948 г. 2,5 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 16