

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

# **САХАР И КРАХМАЛ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

СССР  Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнарком СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 22—40
	САХАР-РАФИНАД	Взамен ОСТ — 8788 — 8790 НКП — 283 — 284
		Пищевая промыш- ленность Н40

### 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Сахар-рафинад—пищевой продукт, представляющий собой совокупность (конгломерат) кристаллов сахарозы.

### II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

2. Сырьем для производства сахара-рафинада служит сахар-песок, отвечающий требованиям ГОСТ 21—40.

3. Применяемый для подкраски рафинада ультрамарин должен соответствовать ОСТ НКТП 3160.

### III. КЛАССИФИКАЦИЯ

4. По способу производства:

а) Сахар-рафинад литой, получаемый из утфеля, заливаемого в формы.

Примечание. Утфелем называется сахарная масса, состоящая из кристаллов сахарозы и межкристалльного раствора, получаемая при уваривании очищенного сахарного сиропа.

б) Сахар-рафинад прессованный, получаемый прессованием сахара-песка, по своей чистоте не отличающегося от рафинада.

Сахар-рафинад прессованный, в зависимости от условий выработки, делится на:

«прессованный» и «прессованный со свойствами литого рафинада».

5. По форме и размерам:

а) Литой сахар-рафинад:

в виде колотого рафинада в кусках неправильной формы, с весом куска не менее 5 г и не более 40 г;

в виде кускового рафинада в кусочках, имеющих форму правильных параллелепипедов следующих размеров:

$$22 \times 22 \times 13 \div 14 \text{ мм}$$

$$23 \times 23 \times 12 \div 13 \text{ "}$$

$$24 \times 24 \times 11 \div 12 \text{ "}$$

$$22 \times 24 \times 12 \div 13 \text{ "}$$

Внесен Народным  
комиссариатом пищевой  
промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным  
Комитетом Стандартов  
12/XI 1940 г.

Срок введения  
I/XII 1940 г.

## Сахар-рафинад

ГОСТ 22—40

б) Прессованный сахар-рафинад — исключительно в виде параллелепипедов размеров, указанных для кускового рафинада.

Примечание. По специальному заказу допускается изготовление рафинада других размеров и форм.

в) Допускается мелочь в колотом рафинаде не более 1,5%, в кусковом литом и в прессованном со свойствами литого — не более 2,0%, в прессованном — не более 3,0%.

Мелочью считаются осколки рафинада весом менее 5 г каждый.

## IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

## 6. Органолептические показатели

а) Сахар-рафинад должен быть белого цвета, чистым, без пятен и посторонних примесей. Допускается голубоватый оттенок.

б) Сахар-рафинад должен иметь сладкий вкус, без всякого постороннего привкуса и без какого-либо запаха.

в) В чистой воде сахар-рафинад должен растворяться полностью и давать прозрачный бесцветный раствор, без всякого запаха; допускается едва уловимый голубоватый оттенок.

## 7. Физико-химические показатели

Наименование показателей	Сахар-рафинад литой и прессованный со свойствами литого	Сахар-рафинад прессованный
а) Сахар-рафинад должен содержать: чистой сахарозы (считая на сухое вещество), не менее . . . . .	99,9%	99,9%
редуцирующих веществ, не более . . . . .	0,05%	0,05%
влаги:		
в колотом, не более . . . . .	0,40%	—
в кусковом, не более . . . . .	0,30%	0,20%
б) «Объемный вес» кусочка рафинада (г/см³) должен быть не менее . . .	1,2	1,25
в) Изготовленный из сахара-рафинада куб с ребром должен обладать временным сопротивлением раздробляющему давлению не ниже . . .	20 мм	22, 23, 24 мм
	200 кг	150 кг
г) Куб сахара-рафинада с ребром в 10 мм должен полностью растворяться в воде при температуре 20°С не ранее . . . . .	5 мин.	5 мин.

## V. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

8. Сахар-рафинад колотый упаковывается насыпью в мешки сахарные льноджутовые и джуто-кенафные по ОСТ НКЛП 8794/1366 новые или бывшие в употреблении, первой и второй категории, весом 70, 75 и 82 кг нетто. Каждый мешок с сахаром должен быть зашит перекрестным швом шпагатом № 4 или № 6, по ОСТ НКЛП 8147/836. Для удобства передвижения оба угла зашитой стороны мешка должны быть завязаны и прошиты так, чтобы образовались ушки. В каждой отдельной партии (вагоне) мешки с сахаром должны иметь одинаковый вес.

Допускается упаковка сахара-рафинада колотого насыпью в сухие дощатые или фанерные ящики весом 30 и 50 кг сахара нетто. Ящик с рафинадом должен быть плотно сбит, выложен внутри бумагой, забит гвоздями и скреплен по углам накладками из металлической ленты.

В каждой отдельной партии (вагоне) ящики с сахаром должны иметь одинаковый вес.

## 9. Сахар-рафинад кусковой упаковывается:

а) Пачками выкладными весом 0,5; 1 или 2 кг нетто. Каждая пачка заворачивается в два листа бумаги: нижний—белый и верхний—синий; плотно обвязывается шпагатом № 8 по ОСТ НКЛП 8147/836 или цветной ленточкой и укладывается в дощатые или фанерные ящики весом 50 и 60 кг сахара нетто.

Для автоперевозок без перевалок допускается упаковка выкладных пачек в новые мешки или в мешки первой категории весом 36 кг сахара нетто.

б) Насыпью в картонные пачки весом 0,5 или 1 кг нетто; укладывается в дощатые или фанерные ящики весом 30 кг сахара нетто.

в) Насыпью в ящики дощатые или фанерные, весом 30 или 50 кг сахара нетто в каждом, обложенные внутри бумагой.

г) Допускается упаковка кускового рафинада насыпью в мешки, подобно сахару-рафинаду колотому.

10. Сахар-рафинад в мешочной таре, ввозимый в ДВК морским путем, а также в районы Крайнего Севера (и приравненные к ним) и в Среднюю Азию, если при этом требуются неоднократные перевалки, должен упаковываться в двойные мешки, вложенные один в другой.

11. По особому заказу возможно применение иных способов упаковки.

12. Каждый мешок с сахаром-рафинадом маркируется штампом, наносимым печаткающей, непахучей краской, с обозначением:

- а) «НКПП СССР»,
- б) «Главсахар»,
- в) названия завода;
- г) названия продукта (например: «Сахар-рафинад колотый», или «Сахар-рафинад кусковой», или «Сахар-рафинад прессованный», или «Сахар-рафинад прессованный со свойствами литого»);
- д) «ГОСТ 22—40»,
- е) «Брутто . . . кг»,
- ж) «Нетто . . . кг»,
- з) номера места.

Аналогичная надпись делается также на каждом ящике с сахаром насыпью или в пачках.

13. По особому заказу допускается иная маркировка сахара-рафинада.

14. На каждой пачке с сахаром-рафинадом кусковым должна быть наклеена этикетка утвержденного образца. Применение при этом клей не должен обладать неприятным запахом и не должен портить бумаги.

## VI. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

15. При хранении сахара-рафинада в складах обязательно соблюдение следующих условий:

а) Перед укладкой сахара помещение склада должно быть тщательно очищено, проветрено и просушено.

б) Перед укладкой сахара-рафинада на пол предварительно настилают хорошо просушенные деревянные доски и на них кладут брезент или полотно из мешковины.

В обогреваемых складах второго и выше этажей допускается укладка сахара-рафинада на брезенты или полотно из мешковины без настила из досок.

в) В складах должен выдерживаться такой воздушный и температурный режим, при котором невозможно было бы увлажнение сахара-рафинада за счет поглощения им содержащейся в воздухе влаги.

Относительная влажность воздуха в складе должна быть у поверхности нижнего ряда мешков с сахаром не более 85%

16, При транспортировании сахара-рафинада должны быть приняты необходимые меры для предохранения сахара от порчи в пути, а именно:

а) При железнодорожной отправке необходимо предварительно проверить исправность поданных под погрузку вагонов. Вагоны должны быть чистыми, с непротекающей крышей и хорошо закрывающимися люками и дверьми.

б) Не допускается отгрузка сахара-рафинада в загрязненных вагонах со следами ранее перевозившихся сильно загрязняющих грузов, как например уголь и пр., а также в вагонах, в которых непосредственно перед этим перевозились известь, соль, дурнопахнущие и ядовитые грузы.

в) Перед погрузкой вагоны должны быть тщательно очищены; полы вагонов выстилаются сухой соломой.

#### ВИ. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ—

см. ГОСТ 23—40

#### Замена

ОСТ НКЛП 8794/1366 заменен ГОСТ 1348—41.

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ГОСТ 23—40 Правила приемки и методы испытаний сахара-песка и сахара-рафинада . . . . .	3
ГОСТ 21—40 Сахар-песок . . . . .	14
ГОСТ 22—40 Сахар-рафинад . . . . .	18
ГОСТ 2150—43 Сахария пищевой . . . . .	23
ОСТ НКПП 8662/260 Крахмал. Правила приемки и методы испытания . . .	30
ОСТ НКПП 8661/259 Крахмал картофельный. Технические условия . . . .	37
ОСТ НКПП 526 Крахмал маисовый . . . . .	40

---