

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

САХАР И КРАХМАЛ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1947

С С С Р <hr/> Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <hr/> САХАР-РАФИНАД	ГОСТ 22—40 <hr/> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> Взамен ОСТ 8789 8790 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> НКПП 283 ■ 284 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> Пищевая промышленность N 40 </div>
--	---	--

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

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

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 НКПП 3160.

III. КЛАССИФИКАЦИЯ

4. По способу производства:

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

Примечание. Утфелем называется сахарная масса, состоящая из кристаллов сахара 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 литього рафинада».

5. По форме и размерам:

а) Литьй 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:

$22 \times 22 \times 13 \div 14$ мм

$23 \times 23 \times 12 \div 13$ "

$24 \times 24 \times 11 \div 12$ "

$22 \times 24 \times 12 \div 13$ "

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 прессо- ванный со свойствами литого	Сахар-рафи- над прессо- ванный
а) Сахар-рафинад должен содержать: чистой сахарозы (считая на сухое вещество), не менее редуцирующих веществ, не более влаги: в колотом, не более в кусковом, не более	99,9% 0,05%	99,9% 0,05%
б) «Объемный вес» кусочка рафинада ($\text{г}/\text{см}^3$) должен быть не менее	0,40% 0,30%	— 0,20%
в) Изготовленный из сахара-рафинада куб с ребром должен обладать временным сопротивлением раздробляющему давлению не ниже	1,2	1,25
г) Куб сахара-рафинада с ребром в 10 мм должен полностью растворяться в воде при температуре 20°С не ранее	20 мм 200 кг 5 мин.	22, 23, 24 мм 150 кг 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 категорий, 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; укладываются 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 непачкающей, 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. Применимый 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 полотнища из мешковины.

В обогреваемых складах второго и выше этажей допускается укладка сахара-рафинада на брезенты или полотнища 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 принятые 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.

VII. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ—

см. ГОСТ 23-40

Замена

ГОСТ 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 Сахарин 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 майсовый	40