



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР**

---

**ФЕНХЕЛЬ.  
ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ  
ГОСТ 20460-75**

**Издание официальное**

Цена 2 коп.

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР  
Москва**

**РАЗРАБОТАН** Всесоюзным научно-исследовательским институтом эфирномасличных культур (ВНИИЭМК)

Директор Смолянов А. М.  
Руководитель темы Васюта Г. Г.  
Исполнители: Чипига А. П., Мезенцева Е. В.

**ВНЕСЕН** Министерством сельского хозяйства СССР

Зам. министра Кузнецов И. Н.

**ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ** Всесоюзным научно-исследовательским институтом стандартизации (ВНИИС)

Директор Гличев А. В.

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 30 января 1975 г. № 269

## ФЕНХЕЛЬ. ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ

Common fennel  
Raw materialsГОСТ  
20460-75

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 30 января 1975 г. № 239 срок введения установлен

с 01.08 1975 г.  
до 01.08 1980 г.

Настоящий стандарт распространяется на заготавливаемые плоды и полуплодики фенхеля, предназначенные для промышленной переработки.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за заготавливаемые плоды фенхеля, указаны в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Нормы
Влажность, %	13,0
Содержание эфирномасличной примеси данного растения, %	10 0
Содержание сорной примеси, %	3,0
Содержание эфирномасличной примеси других растений	Не допускается

1 2 Ограничительные нормы для заготавливаемого фенхеля указаны в табл 2

1 3 Заготавливаемый фенхель должен быть в здоровом, негреющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным плодам фенхеля

Наименования показателей	Нормы
Влажность, %, не более	16,0
Содержание эфирномасличной примеси данного растения, %, не более	20,0
Содержание сорной примеси, %, не более	12,0
Содержание эфирномасличной примеси других растений, %, не более	2,0

1.4. Состав эфирномасличной примеси данного растения, сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений

1.4.1. К эфирномасличной примеси данного растения относят плоды и полуплодики фенхеля:

- почерневшие;
- заплесневевшие;
- поврежденные вредителями;
- проросшие;
- раздавленные и раздробленные.

1.4.2. К сорной примеси относят:

весь проход, полученный при просеивании через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм;

в остатке на сите с отверстиями диаметром 1,0 мм;

минеральную примесь — комочки земли, шлак, песок, камешки, и т. п.;

органическую примесь — частицы стеблей, листьев, плодовые оболочки и т. п.;

семена всех дикорастущих и культурных растений, кроме плодов и семян других эфирномасличных растений.

1.4.3. К эфирномасличной примеси других растений относят плоды и семена других растений, содержащие эфирное масло (тмин, укроп, кориандр, анис и т. п.).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку фенхеля производят партиями.

2.2. Определение партии, объем выборок и порядок проведения анализов — по ГОСТ 17082.1—71.

2.3. Результаты определения качества фенхеля распространяют на всю партию

2.4. Массу партии фенхеля при базисной влажности и базисном содержании сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений ( $m_n$ ) в килограммах вычисляют по формуле

$$m_n = m_{\phi} \cdot \frac{100 - P_{\phi}}{100 - 3} \cdot \frac{100 - W_{\phi}}{100 - 13},$$

где  $m_{\phi}$  — масса партии фенхеля при фактической влажности и фактическом содержании сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений, кг;

$P_{\phi}$  — фактическое содержание сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений (суммарно), %;

13 — базисная влажность фенхеля, %;

$W_{\phi}$  — фактическая влажность фенхеля, %;

3 — базисное содержание сорной и эфирномасличной примеси других растений (суммарно), %.

2.5. Подсчет производят до десятых долей килограмма с последующим округлением результата до целого числа.

2.6. Масса фенхеля в партии, пересчитанная на массу фенхеля при базисной влажности и базисном содержании сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений, является зачетной.

### 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и выделение навесок — по ГОСТ 17082.1—71.

3.2. Определение влажности — по ГОСТ 17082.2—71.

3.3. Определение содержания сорной и эфирномасличной примесей — по ГОСТ 17082.3—71.

3.4. Определение зараженности и поврежденности вредителями — по ГОСТ 17082.4—71.

3.5. Запах и цвет фенхеля определяют органолептически.

### 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Фенхель транспортируют насыпью или в мешках по ГОСТ 18225—72 или ГОСТ 19317—73 всеми видами транспорта в чистых, сухих без постороннего запаха и не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, установленными для данного вида транспорта.

4.2. Фенхель хранят насыпью или в мешках по ГОСТ 18225—72 или ГОСТ 19317—73 в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хранилищах в соответствии с установленными санитарными правилами и порядком хранения.

4.3. При размещении, транспортировании и хранении фенхеля должны учитываться следующие состояния по влажности:

Состояние фенхеля	Влажность, %
сухое и средней сухости	до 13,0
влажное	от 13,1 до 16,0
сырое	свыше 16,0

Редактор *Н Е Шестакова*  
Технический редактор *В Н Солдатова*  
Корректор *Л Я Митрофанова*

Сдано в набор 13. 02. 75 Подп в печ 17. 03 75 0,375 л л Тир 8000 Цена 2 коп.

---

Издательство стандартов Москва, Д 22 Новопресненский пер., 3  
Калужская типография стандартов ул. Московская, 256 Зак 440