

ГОСТ 13010—67

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й І С Т А Н Д А Р Т

**КОРЕНЬЯ БЕЛЫЕ СУШЕНЫЕ
ДЛЯ ЭКСПОРТА**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Э



Москва
Стандартинформ
2011

КОРЕНЬЯ БЕЛЫЕ СУШЕНЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА**Технические условия**

Dried white roots for export.
Specifications

**ГОСТ
13010—67**

МКС 67.080.20
ОКП 91 6414

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 5 июня 1967 г.
Дата введения установлена

01.01.68

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные, предназначенные для экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сушеные белые коренья должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. По органолептическим показателям белые коренья должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Показатели	Характеристика
Внешний вид	Части корня в виде кубиков, пластинок или стружки
Форма и размеры:	
кубики	Равномерно нарезанные со стороной размером от 5 до 10 мм в восстановленном виде
пластинки	Равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм, длиной и шириной не более 15 мм в восстановленном виде
стружка	Равномерно нарезанная толщиной не более 3 мм, шириной не более 5 мм и длиной не более 50 мм. Допускается стружка длиной более 50 мм не более 10 % к массе
Консистенция	Кубики твердые, пластинки и стружка хрупкие
Цвет	Белый с желтоватым оттенком
Вкус и запах	Свойственные сушеным петрушке, сельдерею или пастернаку без посторонних привкусов и запахов
Массовая доля кубиков, пластинок и стружки с черными пятнами, %, не более	2

Издание официальное

Э

Издание (февраль 2011 г.) с Изменением № 1, утвержденным в июле 1985 г.
(ИУС 11—85).

Перепечатка воспрещена

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

С. 2 ГОСТ 13010—67

1.3. По физико-химическим показателям белые коренья должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	По ГОСТ 28561—90
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	По ГОСТ 13340.2—77
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	По ГОСТ 13340.2—77

1.4. В сушеных кореньях не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также кореньев, поврежденных вредителями хлебных запасов, загнивших или заплесневевших.

1.2—1.4. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. (Исключен, Изм. № 1).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 13341—77.

Разд. 1а. (Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 13341—77, методы испытаний — по ГОСТ 13340.1—77 и указанным в п. 1.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сушеных белых кореньев — по ГОСТ 13342—77.

Сушеные белые коренья упаковывают в металлические банки по ГОСТ 5981—88 или в мешки из термосваривающихся материалов по ГОСТ 19360—74.

3.2. Масса нетто сушеных белых кореньев, упакованных в фанерные ящики или барабаны, должны быть не более 20 кг, в ящики из гофрированного картона — не более 15 кг.

3.1, 3.2. (Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3—3.5. (Исключены, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Белые коренья петрушек сушеные в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6414 5489
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 5499
Белые коренья сельдерея сушеные в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6414 5661
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 5671
Белые коренья пастернака сушеные в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6414 5835
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 5846

(Введено дополнительно, Изм. № 1).