

ГОСТ 13342—77

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

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ
И ХРАНЕНИЕ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ
13342-77Dried vegetables.
Packing, marking, transportation and storage

МКС 67.080.20

Дата введения 01.01.79

Настоящий стандарт распространяется на сушеные овощи, сушеный картофель и смеси сушеных овощей и устанавливает требования, предъявляемые к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.

1. УПАКОВКА

1.1. Сушеные овощи выпускают фасованными массой нетто от 10 г до 25 кг в насыпном или в брикетированном виде.

1.2. Допускаются отклонения в массе нетто не более:

±1 г — при фасовании	до 15 г включ.
±2 г	» св. 15 » 25 г »
±3 г	» » 25 » 100 г »
±6 г	» » 100 » 300 г »
±7,5 г	» » 300 » 500 г »
±10 г	» » 500 » 1000 г »
±15 г	» » 1,0 » 5,0 кг »
±0,25 % »	» 5,0 кг

1.3. Сушеные овощи в насыпном виде массой нетто до 500 г фасуют:

в пакеты из полимерных и комбинированных пленочных материалов, включающих в себя слои полиэтилена низкой и высокой плотности, полипропилена, лавсана, полиамида, целлофана, бумаги, алюминиевой фольги;

в пакеты из лакированного целлофана по ГОСТ 7730;

в двойные пакеты: внутренний из подпергамента по ГОСТ 1760, целлюлозной пленки (целлофана) по ГОСТ 7730, парафинированной бумаги по ГОСТ 9569, внешний — из писчей бумаги по ГОСТ 18510 или бумаги для печати по ГОСТ 9095;

в пачки из бумаги по ГОСТ 7247 с внутренним пакетом из подпергамента по ГОСТ 1760 или парафинированной бумаги по ГОСТ 9569.

Пакеты и пачки должны соответствовать требованиям ГОСТ 12302 и ГОСТ 24370, ГОСТ 13502, ГОСТ 12303 и быть красочно оформлены.

Пакеты из полимерных и комбинированных материалов с продукцией должны быть герметически укупорены. Укупоривание производят термосвариванием.

Тара из полимерных и комбинированных материалов, предназначенная для упаковывания сушеных овощей, должна быть допущена к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.2, 1.3. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4. Сушеные овощи в брикетированном виде упаковывают отдельными брикетами или пачками, состоящими из нескольких брикетов.

Брикетированные овощи должны быть завернуты в два слоя бумаги, из которых внутренний — подпергамент по ГОСТ 1760 или парафинированная бумага по ГОСТ 9569, наружный — этикетка из писчей бумаги по ГОСТ 18510, бумаги для печати по ГОСТ 9095 или оберточной бумаги по ГОСТ 8273.

1.5. Сушеные овощи, упакованные в пачки и брикетированные, должны быть упакованы в следующие виды транспортной тары массой нетто до 25 кг:

ящики фанерные по ГОСТ 10131 № 6, 7, 9, 10;

ящики дощатые по ГОСТ 10131 № 5, 6, 7;

ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 № 5, 10, 11, 18, 28;

барабаны фанерные по ГОСТ 9338 № 1, 2-1, 2-2;

барабаны картонные навивные по ГОСТ 17065 вместимостью 20—28 дм³.

1.6. Сушеные овощи в брикетированном виде допускается упаковывать в металлические банки по ГОСТ 5981 с последующей укладкой их в дощатые ящики по ГОСТ 13358.

1.5, 1.6. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.7. Сушеные овощи в брикетированном виде, упаковываемые в металлические банки, закрывают в один слой подпергамента по ГОСТ 1760, пергамента по ГОСТ 1341 или парафинированной бумаги по ГОСТ 9569.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.8. Сушеные овощи в насыпном виде при фасовании массой нетто не более 25 кг должны быть упакованы:

в мешки из термосваривающихся материалов по ГОСТ 19360, с последующей герметизацией и упаковыванием в транспортную тару, указанную в п. 1.5;

в ящики фанерные по ГОСТ 10131 № 6, 7, 9, 10;

в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 № 5, 10, 11, 18, 28;

в барабаны фанерные по ГОСТ 9338 № 1, 2-1, 2-2;

в барабаны картонные навивные по ГОСТ 17065.

1.9. По соглашению с потребителем допускается упаковывание сушеных овощей насыпью в многослойные бумажные непропитанные мешки по ГОСТ 2226* массой нетто не более 20 кг, не менее чем четырехслойные при транспортировании их в контейнерах по ГОСТ 18477**.

1.8, 1.9. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.10. Сушеные овощи с массовой долей влаги не более 8 % упаковывают в металлические банки по ГОСТ 5981 с последующей укладкой в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или в мешки из термосваривающихся материалов по ГОСТ 19360 с последующей укладкой их в один из видов тары, указанных в п. 1.5 настоящего стандарта, за исключением дощатых ящиков. Банки должны быть герметически закатаны, а мешки термосварены.

1.11. Ящики и барабаны должны быть внутри выстланы:

в один слой оберточной бумагой по ГОСТ 8273 для брикетированных сушеных овощей;

в два слоя оберточной бумагой по ГОСТ 8273, подпергаментом по ГОСТ 1760 или парафинированной бумагой по ГОСТ 9569 для овощей насыпью.

Для сушеных овощей, упакованных в металлические банки, транспортную тару бумагой не выстилают.

1.12. В каждую единицу транспортной тары должны быть уложены сушеные овощи одного вида и одного сорта.

1.13. Сушеные овощи должны быть плотно уложены до краев транспортной тары и закрыты бумагой так, чтобы концы ее перекрывали друг друга.

1.14. Сушеные овощи, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, на длительное хранение, должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 13358 в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53361—2009.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53350—2009.

2. МАРКИРОВКА

2.1. На этикетках брикетов, пакетов, пачек и банок с сушеными овощами должны быть обозначены:

наименование предприятия-изготовителя и его товарный знак;

наименование и сорт продукта;

обозначение стандарта на продукт;

рецептура смесей (для овощных смесей);

масса нетто;

дата выработки;

номер смены;

информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта по нормативно-технической документации на продукцию.

При упаковывании сушеных овощей насыпью в металлические банки внутрь каждой банки перед укупориванием их должна быть вложена этикетка с указанием тех же данных.

2.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги», дополнительной надписи «Хранить в сухом прохладном дезинсектированном помещении». На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение, подчиненность и товарный знак;

наименование продукта;

сорт продукта;

дата выработки;

номер смены;

масса нетто и брутто;

количество брикетов, пачек или пакетов;

обозначение нормативно-технической документации на продукцию;

массовая доля влаги в процентах (для сушенных овощей с пониженной влажностью).

2.1, 2.2. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. Клей, применяемый для наклеивания этикеток и заклейки упаковочных материалов, не должен иметь постороннего запаха и должен быть изготовлен из декстрина по ГОСТ 6034, крахмала по ГОСТ 7699 или поливинилакетатной эмульсии по ГОСТ 18992 без применения консервантов.

2.4. В каждую единицу транспортной тары, а также металлическую банку должен быть уложен талон с номером (или фамилией) упаковщика, номером смены и датой выработки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Сушенные овощи транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование по железной дороге производят повагонными отправками.

Транспортирование грузов пакетами на плоских поддонах — по ГОСТ 23285.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.2. Перевозка сушенных овощей в ящиках из гофрированного картона и бумажных непропитанных мешках по железной дороге допускается только без перевалок в контейнерах и повагонными отправками с обязательным ограждением дверных проемов щитами.

3.3. Сушенные овощи, предназначенные к перевозке водным транспортом и прямым смешанным железнодорожно-водным сообщением, должны отгружаться в контейнерах или дощатых ящиках по ГОСТ 10131 и ГОСТ 13358 сформированными в транспортные пакеты. Торцы дощатых ящиков должны обтягиваться стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560, скрепленной замком. Допускается обтяжка ящиков стальной проволокой.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.4. Сушенные овощи, отгружаемые в районы Крайнего Севера с перевалками, должны упаковываться в дощатые ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 13358.

Транспортирование сушенных овощей в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

3.5. Сушеные овощи должны храниться в технически исправных, сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Сроки хранения сушеных овощей должны соответствовать указанным в таблице.

Наименование продукции	Срок хранения, мес, не более						
	в негерметичной таре			в герметичной таре			
	с массовой долей влаги, %, не более						
	12	12,5	13,5	14	8	12	14
Смеси сушеных овощей для первых блюд:							
суп картофельный	—	12	—	—	30	—	—
борщ	—	—	9	—	20	—	—
щи	—	—	6	—	15	—	—
Картофель сушеный	12	—	—	—	30	15	—
Белые кореня петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	—	—	—	12	24	—	16
Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная	—	—	—	8	18	—	12
Капуста белокочанная сушеная	—	—	—	6	15	—	8
Лук репчатый сушеный	—	—	—	12	24	—	16
Морковь столовая сушеная	—	—	—	12	24	—	16
Свекла столовая сушеная	—	—	—	12	30	—	18
Чеснок сушеный	—	—	—	—	30	—	—
Горошек зеленый сушеный	—	—	—	26	—	—	—

Сроки хранения сушеного картофеля и сухого картофельного пюре, поставляемого на длительное хранение, устанавливаются:

для сушеного картофеля в металлических банках — 5 лет;

для сухого картофельного пюре в виде крупки в металлических банках — 4 года;

для сушеного картофеля в фанерных барабанах, фанерных или дощатых ящиках в насыпном виде и сушеного картофельного пюре в виде гранул в полиэтиленовых мешках, фанерной или дощатой таре — 3 года.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. Погрузоразгрузочные работы должны производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 12.3.009.

Разд. 4. (Введен дополнительно, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 28.12.77 № 3093
3. ВЗАМЕН ГОСТ 13342-67, в части пп. 3.1, 3.4 и 3.5 ГОСТ 1688-71, в части разд. 3 ГОСТ 7586-71, ГОСТ 7587-71, ГОСТ 7589-71, ГОСТ 6017-71, ГОСТ 16729-71, ГОСТ 16730-71, ГОСТ 16731-71 и ГОСТ 7588-71
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 12.3.009-76	4.1
ГОСТ 1341-97	1.7
ГОСТ 1760-86	1.3, 1.4, 1.7, 1.11
ГОСТ 2226-88	1.9
ГОСТ 3560-73	3.3
ГОСТ 5981-88	1.6, 1.10
ГОСТ 6034-74	2.3
ГОСТ 7247-2006	1.3
ГОСТ 7699-78	2.3
ГОСТ 7730-89	1.3
ГОСТ 8273-75	1.4, 1.11
ГОСТ 9095-89	1.3, 1.4
ГОСТ 9338-80	1.5, 1.8
ГОСТ 9569-2006	1.3, 1.4, 1.11
ГОСТ 10131-93	1.5, 1.8, 1.14, 3.3
ГОСТ 12302-83	1.3
ГОСТ 12303-80	1.3
ГОСТ 13358-2002	1.6, 1.10, 1.14, 3.3
ГОСТ 13502-86	1.3
ГОСТ 13511-2006	1.5, 1.8
ГОСТ 14192-96	2.2
ГОСТ 15846-2002	1.14, 3.4
ГОСТ 17065-94	1.5, 1.8
ГОСТ 18477-79	1.9
ГОСТ 18510-87	1.3, 1.4
ГОСТ 18992-80	2.3
ГОСТ 19360-74	1.8, 1.10
ГОСТ 23285-78	3.1
ГОСТ 24370-80	1.3, 3.3

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3-93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)
6. ИЗДАНИЕ (февраль 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в октябре 1983 г., июне 1988 г. (ИУС 2-84, 11-88)