

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

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СУШЕННАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
М о с к в а

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**КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СУШЕННАЯ****Технические условия****ГОСТ
7586—71***Dried white-headed cabbage.
Specifications**Взамен
ГОСТ 7586—55**

ОКП 91 6418

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 23 февраля 1971 г. № 306
срок введения установлен

с 01.09.71

Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440 снято ограничение срока действия

Настоящий стандарт распространяется на белокочанную капусту, подвергнутую предварительной подготовке, бланшированию и сушке в сушильных аппаратах.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сушеную капусту выпускают россыпью или в брикетах. Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2. Сушеную капусту выпускают с массовой долей влаги не более 14 %.

По согласованию с потребителем сушеную капусту выпускают с массовой долей влаги не более 8 %.

1.1, 1.2. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3. В зависимости от показателей качества сушеную капусту выпускают первого и второго сортов.

Сорт брикетированной капусты определяют сортом сушеной капусты, из которой изготовлены брикеты.

1.4. Свежая капуста, применяемая для сушки, должна соответствовать требованиям ГОСТ 1724—85. Для сушки должна применяться среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая свежая капуста.

На переработку не допускается свежая белокочанная капуста, в которой содержание нитратов, пестицидов и токсичных элементов превышает допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.5. Сушеная капуста должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.6. Органолептические и физико-химические показатели сушеной капусты должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.



С. 2 ГОСТ 7586—71

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид		
Консистенция		
Вкус и запах		
Цвет		
Форма и размеры		
Массовая доля стружки и частиц поджаренных, с черными пятнами, листьев и пластинок кочергы, %, не более	8	12
в том числе массовая доля стружки с черными пятнами и пластинок кочергы, %, не более	3	12
Развариваемость при хранении до 12 месяцев со дня выработки в мин, не более	2	5
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	25	25
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,0003	0,0003
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,01	0,01
	0,06	0,06

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

1.7. Сушеная капуста для производства овощных смесей, пищевых концентратов и рационов брикетированию не подлежит.

1.8. В сушеной капусте не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также капусты, поврежденной вредителями хлебных запасов, загнившей или заплесневевшей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.9. Содержание токсичных элементов в сушеной капусте не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Правила приемки — по ГОСТ 13341—77.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2а.2. Контроль содержания токсичных элементов в сушеної капусте проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 13341—77, методы испытаний — по ГОСТ 13340.1—77, ГОСТ 13340.2—77, ГОСТ 25555.3—82, ГОСТ 25555.5—91.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26929—94, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

На этикетку потребительской тары должны быть нанесены информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукции. Пищевая и энергетическая ценность продукции приведены в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2, 3.3. (Исключены, Изм. № 1).

Разд. 4. (Исключен, Изм. № 1).

Наименование продукции	Код ОКП
Капуста белокочанная сушеная россыпью первого сорта: в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г в двойных пакетах массой нетто 200 г в двойных пакетах массой нетто 500 г в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г в бумажных коробках массой нетто 500 г в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1000 г в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг в металлических банках массой нетто 1 кг в фанерных ящиках массой нетто 1 кг в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг в картонных барабанах массой нетто 1 кг	91 6418 5111 91 6418 5121 91 6418 5124 91 6418 5134 91 6418 5144 91 6418 5154 91 6418 5164 91 6418 5174 91 6418 5184 91 6418 5194 91 6418 5204 91 6418 5214 91 6418 5224
Капуста белокочанная сушеная в брикетах первого сорта: в бумаге массой нетто 1 кг в металлических банках массой нетто 1 кг в фанерных ящиках массой нетто 1 кг в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6418 5357 91 6418 5367 91 6418 5377 91 6418 5387 91 6418 5397
Капуста белокочанная сушеная россыпью второго сорта: в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г в двойных пакетах массой нетто 200 г в двойных пакетах массой нетто 500 г в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г в бумажных коробках массой нетто 500 г в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг в металлических банках массой нетто 1 кг в фанерных ящиках массой нетто 1 кг в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6418 6234 91 6418 6244 91 6418 6247 91 6418 6257 91 6418 6267 91 6418 6277 91 6418 6287 91 6418 6297 91 6418 6307 91 6418 6317 91 6418 6327 91 6418 6337 91 6418 6347
Капуста белокочанная сушеная в брикетах второго сорта: в бумаге массой нетто 1 кг в металлических банках массой нетто 1 кг в фанерных ящиках массой нетто 1 кг в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг В фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6418 6407 91 6418 6417 91 6418 6427 91 6418 6437 91 6418 6447

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. (Измененная редакция, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

**Пищевая и энергетическая ценность
сушеної белокочанной капусты (100 г)**

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B ₁	B ₂	РР	C	
Капуста белокочанная сушеная	47,6	—	0,2	0,32	2,56	80,0	249

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (Введено дополнительно, Изм. № 2).

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная перетка *В.И. Грищенко*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 11.07.2001. Подписано в печать 02.08.2001. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,50. Тираж 120 экз. С 1699. Зак. 743.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 103062, Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102