

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

**КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ  
СУШЕНЫЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

**ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ**

**Цена 1 руб. 50 коп.**

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

<b>С С С Р</b> Комитет Заготовок при СНК СССР Центральное бюро стандартизации	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> — 5976 <b>КЗ СНК</b> — 168
	<b>ГРИБЫ БЕЛЫЕ СУХИЕ</b>	
		Пищевая про- мышленность Н50

Настоящий стандарт распространяется на сухие белые грибы, получаемые после сушки свежих белых грибов.

#### КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ И СОРТИРОВКА

Сухие белые грибы по качеству делятся на 6 товарных сортов, а именно: высший сорт (шляпка), 1-й сорт (№ 1), 2-й сорт (№ 2), 3-й сорт (№ 3), 4-й сорт (пробель), 5-й сорт (желтяк).

Наименование качественных показателей	Требования качества и сортировки						Не допускаются
	Высший сорт (шляпка)	1-й сорт (№ 1)	2-й сорт (№ 2)	3-й сорт (№ 3)	4-й сорт (пробель)	5-й сорт (желтяк)	
I. Внешний вид	Белые грибы сухие, чистые, цельные, разнообразной формы						Примесь грибов других видов и загрязненные грибы, а также примесь в каждом сорте грибов других сортов (поднизка)
II. Окраска грибов (верха и низа шляпки)	Верх лимонно-коричневый или снежно-каштановый. Низ белый	Верх лимонно-коричневый или светло-каштановый. Низ белый	Верх темнокаштановый. Низ белый	Верх темнокоричневый. Низ белый с сероватым оттенком	Верх каштановый различных оттенков. Низ желтоватый	Верх темный. Низ зеленовато-желтый	

Утвержден 13/VIII 1933 г.

Срок введения 1/IX 1933 г.

ОСТ 5976  
КЗ СНК 168

## Грибы белые сухие

Продолжение

Наименование качественных показателей	Требования качества и сортировки						Не допускаются
	Высший сорт (шляпка)	1-й сорт (№ 1)	2-й сорт (№ 2)	3-й сорт (№ 3)	4-й сорт (пробель)	5-й сорт (желтяк)	
<b>III. Размер</b> Длина корешка (ножки гриба)	1 см	3 см	4 см	5 см	3 см	1 см	
<b>IV. Влажность</b>	Допускаются отклонения по размерам для всех сортов в пределах 0,5 см						
<b>V. Консистенция (состояние гриба)</b>	От 12 до 14% для всех сортов						
<b>VI. Запах и вкус</b>	а) Грибы легкие, на ощупь сухие (слегка гнутся и легко ломаются)						а) Грибы перегорелые (жженные)
<b>VII. Повреждения</b>	б) Допускается наличие грибов пригорелых и хрупких не более: 2%   3%   8%						б) В высшем, 1-м и 2-м сортах пригорелые и хрупкие грибы
<b>VIII. Примесь</b>	п о в е с у						Затхлый и посторонний запах и привкус
а) ломаные шляпки	Характерные, свойственные белым сухим грибам						Отдельные корешки без шляпки
б) поврежденные вредителями и болезнями	Допускаются по весу не более:						Грибы червивые, трухлявые и плесневелые
	1%	3%	5%	7%		10%	
	Допускается наличие грибов с приставшей к ним землей, золой, сором и другими посторонними примесями по весу не более:						
	1%	4%	6%	8%		10%	

Грибы белые сухие

ОСТ	5976
КЗ СНК	168

**Примечание.** Наркомвнешторгу предоставляется право устанавливать специальные требования в отношении качества, сортировки, упаковки и маркировки для белых сухих грибов, предназначенных на экспорт.

Белые сухие грибы, не отвечающие требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считаются нестандартными.

Упаковка, маркировка и правила приемки белых сухих грибов указаны в ОСТ КЗ СНК 5978/170.

---

## СО Д Е Р Ж А Н И Е

	Стр.
ОСТ НКПП 498 Картофель сушеный . . . . .	3
ОСТ НКПП 529 Упаковка, маркировка, правила приемки и методы испытания озошей сушеных . . . . .	7
ОСТ НКПП 503 Капуста белокочанная сушеная . . . . .	14
ОСТ НКПП 502 Лук репчатый сушеный . . . . .	18
ОСТ НКПП 499 Морковь столовая сушеная . . . . .	22
ОСТ НКПП 500 Свекла столовая сушеная . . . . .	26
ГОСТ 1683—42 Овощи сушеные смесь . . . . .	30
ОСТ ҚЗ СНК 5976/168 Грибы белые сухие . . . . .	33
ОСТ ҚЗ СНК 5977/160 Грибы черные сухие . . . . .	36
ОСТ ҚЗ СНК 5978/170 Грибы белые и черные сухие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	38

Л56649. Стандартгиз. Подл. к печ 2/І 1948 г. 2,5 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 16