

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> <b>Народный</b> <b>комиссариат</b> <b>пищевой</b> <b>промышленности</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> <b>НКПП 499</b>
	<b>МОРКОВЬ</b> <b>СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ</b>	<b>ОСТ</b> <b>Взамен НКПП 324</b>
		<b>Пищевая про-</b> <b>мышленность N50</b>

Настоящий стандарт распространяется на морковь столовую, подвергнутую искусственной сушке в сушильных аппаратах.

### А. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

Свежая морковь, употребляемая для сушки, должна удовлетворять всем требованиям, установленным стандартом на морковь столовую свежую, ОСТ НКЗага 440.

### Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

Сушеная морковь подразделяется по качеству на три сорта: высший, первый, второй.

### В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Морковь сушеная должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
1. Влажность	Не более 14% для всех сортов
2. Консистенция	Стружка эластичная, но допускается легкая хрупкость
3. Вкус и запах	Свойственные сушеной моркови
4. Цвет	Оранжево-желтый, для второго сорта оранжево-желтый блеклый
5. Форма и размеры	Равномерно нарезанная стружка толщиной от 2 до 5 мм и длиной не менее 15 мм

Внесен  
Росглавплодоовощью

Утвержден  
20/VII 1939 г.

Срок введения  
1/VIII 1939 г.

**Морковь столовая сушеная****ОСТ  
НКПП 499****II. Не допускается в сушеной моркови:**

а) постороннего запаха и вкуса, в том числе затхлого, плесневелого, дыма и пр.;

б) загнившего, заплесневевшего и поврежденного амбарными вредителями продукта, а также наличия самих вредителей (моль, клещ и т. п.);

в) наличия посторонних примесей (зола, песка, окалины и т. п.) в количестве, превышающем 0,01 %;

г) наличия металлической пыли (железа) в количестве, превышающем 3 мг на 1 кг продукта, причем размер отдельных частиц должен быть не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении.

**III. Обработка продукта сернистым ангидридом не допускается.****Г. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОРТА**

1. Определение сорта моркови столовой сушеной производится по стобалльной системе в соответствии с показателями:

Показатели	Количество баллов
Цвет Форма и размеры Отсутствие дефектов — стружки с остатками кожицы	100

2. Нормы по влажности, консистенции, вкусу и запаху, установленные в разделе «Технические условия», обязательны для всех сортов.

3. Оценка продукта в баллах производится путем вычитания из 100 (максимальная балльная оценка) суммы всех произведенных скидок по таблице балльной скидки.

4. В зависимости от общей балльной оценки сушеная морковь относится к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	Общая балльная скидка
Высший	100—97	До 3
Первый	96—91	" 9
Второй	90—70	" 30

Таблица балльной скидки

Наименование показателей	Скидка
<b>Цвет</b>	
1. Оранжево-желтый интенсивный . . . . .	0
2. Оранжево-желтый блеклый . . . . .	10
3. Наличие стружки:	
а) поджаренной, запаренной, зеленоватой, с черными пятнами не более 1% по весу . . . . .	1
б) то же, не более 3% по весу . . . . .	3
в) то же, не более 10% по весу . . . . .	10
г) то же, но выше 10% по весу . . . . .	31
<b>Форма и размеры</b>	
1. Равномерно нарезанная стружка толщиной от 2 до 5 мм и длиной не менее 15 мм . . . . .	0
2. Наличие стружки:	
а) менее 15 мм в количестве до 5% по весу, в том числе мелочи (крошки) величиной менее 5 мм до 1% по весу . . . . .	1
б) менее 15 мм в количестве до 10% по весу, в том числе мелочи (крошки) величиной менее 5 мм до 3% по весу . . . . .	3
в) менее 15 мм в количестве до 20% по весу, в том числе мелочи (крошки) величиной менее 5 мм до 10% по весу . . . . .	5
г) менее 15 мм в количестве свыше 20%, в том числе мелочи выше 10% по весу . . . . .	31
<b>Наличие стружки с остатками кожицы</b>	
Наличие стружки с остатками кожицы:	
а) не более 1% по весу . . . . .	1
б) не более 3% по весу . . . . .	3
в) не более 5% по весу . . . . .	5
г) свыше 5% по весу . . . . .	31

**Д. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ**

Упаковка, маркировка и методы испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на упаковку, маркировку и методы испытания сухоовощей.

## Морковь столовая сушеная

ОСТ  
НКП 499Изменение

## Раздел Б «Классификация»

Раздел изложен в новой редакции:

«Сушеная морковь подразделяется по качеству на четыре сорта: высший, первый, второй и третий».

## Раздел В «Технические условия»

Пункт 1 дополнен:

«Примечание. Для третьего сорта допускается морковь, нарезанная разными размерами».

## Раздел Г «Определение сорта»

Пункт 4, таблица дополнена показателями третьего сорта:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	Общая балльная скидка
Третий	69—65	до 35

Таблица балльной скидки. Показатель «Цвет». Пункт 4, подпункт «г» изложен в новой редакции:

«г) то же, не более 20% по весу — скидка 31»

Пункт 4 дополнен новым подпунктом «д»:

«д) то же, но выше 20% по весу — скидка 36».

Таблица балльной оценки. Показатель «Наличие стружки с остатками кожицы»

Подпункт «г» изложен в новой редакции:

«г) не более 10% по весу — скидка 31».

Введен новый подпункт «д»:

«д) свыше 10% по весу — скидка 36».

(Пост. ВКС № 170 17/III—47 г.)

Замена

ОСТ НКЗага 440 заменен ГОСТ 1721—47.

## 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 5977/169 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