

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> <hr/> <b>Народный комиссариат пищевой промышленности</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ НКПП 508</b>
	<b>КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СУШЕННАЯ</b>	<b>ОСТ Взамен НКПП 322</b>  <b>Пищевая про- мышленность Н 50</b>

Настоящий стандарт распространяется на капусту белокочанную, подвернутую искусственной сушке в сушильных аппаратах.

#### A. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

Свежая капуста, употребляемая для сушки, должна удовлетворять всем требованиям, установленным стандартом на капусту белокочанную свежую, ОСТ НКЗага 428.

#### Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

Сушеная капуста подразделяется по качеству на 3 сорта: высший, первый, второй.

#### В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

I. Капуста сушеная должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
1. Влажность	Не более 14%
2. Консистенция	Эластичная, но допускается легкая хрупкость
3. Вкус и запах	Свойственные сушеной капусте
4. Цвет	Белый или белый со светло-желтым оттенком для высшего сорта. Допускается желтый оттенок для первого сорта. Допускается светло-коричневый оттенок для второго сорта. Для всех сортов допускается зеленоватая стружка
5. Форма и размеры	Равномерная шинковка

#### II. Не допускается в сушеной капусте:

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.),

Внесен Росглагавлплодовоющью	Утвержден 20/VII 1939 г.	Срок введения 1/VIII 1939 г.
---------------------------------	-----------------------------	---------------------------------

## Капуста белокочанная сушеная

ОСТ  
НКПП 503

в) наличия посторонних примесей (золы, 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 капусты сушеної производится по стобалльной системе в соответствии с показателями:

Показатели	Количество баллов
Цвет	100
Форма и размеры	

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 сушеноя капуста 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
Цвет	
1. Белый или белый со светложелтым оттенком. Допускается зеленоватая стружка . . . . .	0

*Продолжение*

Наименование показателей	Скидка
2. То же, что и в п. 1, но при наличии желтого оттенка . . . . .	4
3. То же, что и в п. 1, но при наличии светло-коричневого оттенка . . . . .	10
4. Наличие стружки:	
а) поджаренной, запаренной, подмороженной, с черными пятнами, листьев не более 1% по весу . . . . .	2
б) поджаренной, запаренной, подмороженной с черными пятнами, листьев не более 3% по весу . . . . .	3
в) поджаренной, запаренной, подмороженной, с черными пятнами, листьев не более 10% по весу . . . . .	10
г) поджаренной, запаренной, подмороженной, с черными пятнами, листьев выше 10% по весу . . . . .	31
Форма и размеры	
1. Равномерная шинковка длиной выше 5 мм . . . . .	0
2. Наличие мелочи (крошки):	
а) величиной менее 5 мм до 1% по весу. Наличие пластинок кочерышки не более 1% по весу . . . . .	1
б) величиной менее 5 мм до 4% по весу. Наличие пластинок кочерышки не более 3% по весу . . . . .	2
в) величиной менее 5 мм до 10% по весу. Наличие пластинок кочерышки не более 5% по весу . . . . .	10
г) величиной менее 5 мм выше 10% по весу. Наличие пластинок кочерышки более 5% по весу . . . . .	31

**Примечание.** Для бланшированной капусты допускается полупрозрачная стружка и более желтый оттенок окраски. Для бланшированной капусты допускается наличие склеившихся между собой листьев.

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

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

## Капуста белокочанная сушеная

ОСТ  
НКПП 503Изменение**Раздел Б «Классификация»**

Раздел изложен в следующей редакции:

«Сушеная капуста по качеству подразделяется на 4 сорта: высший, первый, второй и третий».

**Раздел В «Технические условия»**

Пункт 1 дополнен:

«Примечание. Для третьего сорта допускается шинковка различными размерами».

**Раздел Г «Определение сортов»**

Пункт 4, таблица дополнена показателями третьего сорта:

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

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

«г) поджаренной, запаренной, подмороженной, с черными пятнами, листьев не более 10% по весу — скидка 31».

Пункт 4 дополнен новым подпунктом «д»:

«д) поджаренной, запаренной, подмороженной, с черными пятнами, листьев более 10% — скидка 36».

(Пост. ВКС № 174 17/III—47 г.)

Замена

ОСТ НКЗага 428 заменен ГОСТ 1724—47

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ОСТ НКПП 498 Картофель сушеный . . . . .	3
ОСТ НКПП 529 Упаковка, маркировка, правила приемки и методы испытания овощей 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 КЗ СНК 5976/168 Грибы белые сухие . . . . .	33
ОСТ КЗ СНК 5977/169 Грибы черные сухие . . . . .	36
ОСТ КЗ СНК 5978/170 Грибы белые и черные сухие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	38

---

Л156649. Стандартгиз. Подл. к печ 2/1 1948 г. 2,5 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 16