

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

# **САХАР И КРАХМАЛ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

<b>СССР</b>  <b>Народный комиссариат пищевой промышленности</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> 8661
		<b>НКПП</b> 259
	<b>КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ</b>  <b>Технические условия</b>	<b>Взамен ОСТ 201</b>
		<b>Пищевая промышленность Н42</b>

Настоящий стандарт распространяется на крахмал картофельный, состоящий из крахмальных зерен, полученный путем механической и химической переработки картофеля.

### А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от органолептических и физико-химических показателей различают четыре сорта картофельного крахмала:

Сорт под маркой	А—наименование	«высший-экстра»
» » »	Б »	«высший-прима»
» » »	В »	1-й сорт
» » »	Г »	2-й »

### Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Органолептические и физико-химические показатели	„Экстра“	„Прима“	1-й сор. 2-й сорт	
а) Внешний вид, цвет и люстр . . . . .	Белый с кристаллическим блеском	Белый	Белый	Белый с сероватым оттенком
б) Влажность не более . .	20%	20%	20%	20%
в) Кислотность на сухое вещество в см <sup>3</sup> 0,1 н NaOH не более . . . . .	18	20	25	30
г) Зольность общая на сухое вещество не более . .	0,35%	0,50%	0,80%	1,2%
д) Количество крапин на 1 см <sup>2</sup> поверхности крахмала не более . . . . .	3	5	10	—
е) Содержание сернистой кислоты на 1 кг воздушно-сухого крахмала не более . .	50 мг			
ж) Свободных минеральных кислот и хлора . . . . .	Отсутствие			
з) Примеси других видов крахмала . . . . .	Отсутствие			

Внесен Главпатоккой	Утвержден 8/1 1936 г.	Срок введения 1/II 1936 г.
---------------------	--------------------------	-------------------------------

ОСТ	8661
НҚПП	259

## Крахмал картофельный

## Примечания:

1. Картофельный крахмал, предназначенный для пищевых целей, не должен давать при разжевывании хруста.

2. В крахмале «экстра» и в крахмалах прочих сортов в тех случаях, когда последние предназначаются для пищевых целей, не допускается посторонний, несвойственный крахмалу запах.

3. При исследовании навески в 20 г крахмала, предназначенного для пищевых целей, согласно методам, принятым органами санитарного надзора, цинк, олово, свинец, медь, мышьяк и сурьма не должны быть обнаружены.

## В. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

## 1. Упаковка

а) Крахмал картофельный упаковывается в мешки весом нетто 50, 80 и 100 кг.

б) Крахмал картофельный упаковывается в новые льняные и джутовые мешки или мешки, бывшие в употреблении, но обязательно целые, сухие и чистые.

в) Мешки должны быть зашиты; завязка мешков не допускается.

г) Крахмал картофельный может быть также расфасован в мелкую бумажную тару (пачки) чистым весом от 100 до 1000 г.

Пачки укладываются в деревянные сухие и чистые ящики весом до 30 кг.

д) Отклонение в весе допускается:

для пачек весом 250 г . . . . .	$\pm 1\%$
» » » выше 250 г . . . . .	$\pm 0,5\%$
» мешков . . . . .	$\pm 50\text{ г}$

## 2. Маркировка

а) Крахмал картофельный должен иметь на мешочной и ящичной таре этикетку следующего содержания:

- 1) наименование наркомата, главка и завода,
- 2) местонахождение завода,
- 3) вид и марка крахмала,
- 4) вес нетто, брутто и тары,
- 5) дата упаковки,
- 6) число пачек (на ящиках).

**Крахмал картофельный**

<b>ОСТ</b>	<b>8661</b>
<b>НКПП</b>	<b>259</b>

б) На каждой пачке картофельного крахмала должно быть напечатано:

- 1) наименование наркомата, главка и завода,
- 2) вид и сорт крахмала,
- 3) чистый вес крахмала,
- 4) номер расфасовщика.

Пачка заклеивается маркой расфасовочного предприятия.

**Г. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ**

Правила приемки и методы испытания изложены в  
ОСТ НКПП 8662/260

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ГОСТ 23—40 Правила приемки и методы испытаний сахара-песка и сахара-рафинада . . . . .	3
ГОСТ 21—40 Сахар-песок . . . . .	14
ГОСТ 22—40 Сахар-рафинад . . . . .	18
ГОСТ 2150—43 Сахарня пищевой . . . . .	23
ОСТ НКПП 8662/260 Крахмал. Правила приемки и методы испытания . . .	30
ОСТ НКПП 8661/259 Крахмал картофельный. Технические условия . . . .	37
ОСТ НКПП 526 Крахмал маисовый . . . . .	40

