

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

САХАР И КРАХМАЛ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1947

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

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

A. 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 »

B. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Органолептические и физико-химические показатели	«Экстра»	«Прима»	1-й сорт	2-й сорт
а) Внешний вид, цвет и лuster	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^3 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^2 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 Главпатокой	Утвержден 8/1 1936 г.	Срок введения 1/II 1936 г.
--------------------	--------------------------	-------------------------------

ОСТ	8661
НКПП	259

Крахмал картофельный

П р и м е ч а н и я:

- Картофельный крахмал, предназначенный для пищевых целей, не должен давать при разжевывании хруста.
- В крахмале «экстра» и в крахмалах прочих сортов в тех случаях, когда последние предназначаются для пищевых целей, не допускается посторонний, несвойственный крахмалу запах.
- 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

- Крахмал картофельный упаковывается в мешки весом нетто 50, 80 и 100 кг.
- Крахмал картофельный упаковывается в новые льняные и джутовые мешки или мешки, бывшие в употреблении, но обязательно целые, сухие и чистые.
- Мешки должны быть зашиты; завязка мешков не допускается.
- 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	± 1 %
» » » выше 250 г	± 0,5 %
» мешков	± 50 г

2. Маркировка

- Крахмал картофельный должен иметь на мешочной и ящичной таре этикетку следующего содержания:
 - наименование маркомата, главка и завода,
 - местонахождение завода,
 - вид и марка крахмала,
 - вес нетто, брутто и тары,
 - дата упаковки,
 - число пачек (на ящиках).

Крахмал картофельный

ОСТ
НКПП 8661
259

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 Сахарин 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 майсовый	40