ГОСТ 7588—71

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

разработано ГОСТ

УДК 664.834.132 : 006.354 Группа Н51

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СУШЕНАЯ

Технические условия

Dried carrot.
Specifications

ГОСТ 7588—71*

Взамен ГОСТ 7588—55

ОКП 91 6414

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 23 февраля 1971 г. № 306 срок введения установлен

с 01.09.71

Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440 снято ограничение срока действия

Настоящий стандарт распространяется на столовую морковь, подвергнутую предварительной подготовке и сушке в сушильных аппаратах.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 Сушеную морковь выпускают россыпью или в брикетах.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2. Сушеную морковь выпускают с массовой долей влаги не более 14 %. По согласованию с потребителем сушеную морковь выпускают с массовой долей влаги не более 8 %.

1.3. В зависимости от показателей качества сушеную морковь выпускают первого и второго сортов.

Сорт брикетированной сушеной моркови определяют сортом сушеной моркови, из которой изготовлены брикеты.

1.1—1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4. Свежая столовая морковь, применяемая для сушки, должна соответствовать требованиям ГОСТ 1721—85.

На переработку не допускается свежая столовая морковь, в которой содержание нитратов, пестицидов и токсичных элементов превышает допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.5. Сушеная морковь должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.6. Органолептические и физико-химические показатели сушеной моркови должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

* *Издание (июль 2001 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в октябре 1982 г., июне 1987 г., сентябре 1990 г. (ИУС 1—83, 9—87, 2—91).*

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Морковь в виде стружки, кубиков или пластинок. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью и равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся	
Консистенция	Стружка и пластинки эластичные, для сушеной моркови с пониженной массовой долей влаги — хрупкие. Кубики твердые	
Вкус и запах	Свойственные сушеной моркови без посторонних привкусов и запахов	
Цвет	Оранжевый. Допускается желтоватая окраска сердцевины	Оранжево-желтый
Форма и размеры: стружки	Равномерно нарезанная толщиной не более 3 мм, шириной не более 5 мм и длиной не менее 5 мм Допускается стружка длиной менее 5 мм по наибольшему измерению в % от массы не более 5 В сушеной брикетированной моркови с массовой долей влаги не более 8 % — не более 15 % от массы	
кубиков	Равномерно нарезанные размером стороны 5—9 мм	
пластинок	Равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм, длиной и шириной не более 12 мм	
Массовая доля стружки, кубиков или пластинок, поджаренных, зеленоватых, с черными пятнами и остатками кожицы, %, не более	3	12
в том числе массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, %, не более	2	3
Развариваемость при хранении до 12 месяцев со дня выработки в мин, не более	25	25
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	0,0003
Массовая доля минеральных примесей (песок), %, не более	0,01	0,01
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,04	0,04

1.5, 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.7. Сушеная морковь для производства овощных смесей, пищевых концентратов и рационов брикетированию не подлежит. Сушеная морковь для пищеконцентратной промышленности должна вырабатываться в форме кубиков или пластинок.

1.8. В сушеной моркови не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также моркови, поврежденной вредителями хлебных запасов, загнившей и заплесневевшей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.9. Содержание токсичных элементов в сушеной моркови не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР*.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Правила приемки — по ГОСТ 13341—77.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2а.2. Контроль содержания токсичных элементов в сушеной моркови проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 13341—77, методы испытаний — по ГОСТ 13340.1—77, ГОСТ 13340.2—77, ГОСТ 25555.3—82, ГОСТ 25555.5—91.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26929—94, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13342—77.

На этикетку потребительской тары должны быть нанесены информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукции. Пищевая и энергетическая ценность продукции приведены в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2, 3.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

Разд. 4. **(Исключен, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Морковь столовая сушеная россыпью первого сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6414 5111
в двойных пакетах массой нетто 50 г	91 6414 5116
в двойных пакетах массой нетто 100 г	91 6414 5117
в двойных пакетах массой нетто 200 г	91 6414 5118
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6414 5121
в пакетах из ламинированного целлофана массой нетто 500 г	91 6414 5126
в коробках из ламинированного картона массой нетто 150 г	91 6414 5131
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6414 5136
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6414 5141
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1кг	91 6414 5146
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6414 5151
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 5156
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6414 5161
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6414 5166
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6414 5171
Морковь столовая сушеная в брикетах первого сорта:	
в бумаге массой нетто 1 кг	91 6414 5241
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 5246
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6414 5251
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6414 5256
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6414 5261
Морковь столовая сушеная россыпью второго сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6414 6176
в двойных пакетах массой нетто 50 г	91 6414 6181
в двойных пакетах массой нетто 100 г	91 6414 6182
в двойных пакетах массой нетто 200 г	91 6414 6183
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6414 6186
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6414 6191
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6414 6196
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6414 6205
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6414 6211
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6414 6216
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 6221
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6414 6226
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6414 6231
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6414 6236
Морковь столовая сушеная в брикетах второго сорта:	
в бумаге массой нетто 1 кг	91 6414 6266
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6414 6271
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6414 6276
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6414 6281
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6414 6286

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность сушеной столовой моркови (100 г)

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	B2	PP	C	
Морковь столовая сушеная	54,6	40	0,12	0,30	2,6	10,0	275

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 11.07.2001. Подписано в печать 08.08.2001. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,45.
Тираж 120 экз. С 1754. Зак. 766.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. “Московский печатник”, 103062, Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102