

ГОСТ 13340.2—77

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

## ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ  
ПРИМЕСЕЙ И ЗАРАЖЕННОСТИ ВРЕДИТЕЛЯМИ  
ХЛЕБНЫХ ЗАПАСОВ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011

## ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

Методы определения металлических примесей  
и зараженности вредителями хлебных запасовDried vegetables. Methods for determination of metal impurities  
and pests of cereal stocksГОСТ  
13340.2—77Взамен  
ГОСТ 13340—67  
в части п. 11—16МКС 67.080.20  
ОКСТУ 9109Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 26 сентября 1977 г. № 2308  
дата введения установлена

01.01.79

Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

Настоящий стандарт распространяется на сушеные овощи и устанавливает методы определения массовой доли металлических примесей, зараженности вредителями хлебных запасов и наличия загнивших и заплесневевших овощей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

## 1. ОТБОР ПРОБ

1.1. Отбор проб проводят по ГОСТ 13341—77.

## 2. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ПРИМЕСЕЙ — ПО ГОСТ 25555.3—82

## 3. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ПРИМЕСЕЙ

## 3.1. Сущность метода

Сущность метода заключается в выделении металломагнитных примесей с помощью подковообразного магнита и металлических примесей, не притягиваемых магнитом, путем механического разбора.

## 3.2. Аппаратура и материалы

Магнит подковообразный с подъемной силой не менее 5 кг.

Весы лабораторные с наибольшим пределом взвешивания 200 г, с допускаемой погрешностью взвешивания  $\pm 0,0002$  г.Весы с наибольшим пределом взвешивания 1000 и 2000 г, с допускаемой погрешностью взвешивания  $\pm 1$  г.Лупа зерновая с увеличением 5—10 $\times$  по НТД.

Сетка измерительная.

Пинцет.

Стекло часовое диаметром 50—60 мм.

Бумага белая по ГОСТ 18510—87, ГОСТ 21444—75 и ГОСТ 6656—76.

Бумага папиросная по ГОСТ 3479—85.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



Издание (февраль 2011 г.) с Изменением № 1, утвержденным в феврале 1984 г.  
(ИУС 4—84).

© Издательство стандартов, 1977  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

### 3.3. Проведение испытания

Из объединенной пробы берут 1 кг сушеных овощей (овощей в виде порошка и зелени — 0,5 кг), взвешенных с погрешностью не более  $\pm 1$  г, переносят на лист белой бумаги и разравнивают слоем, толщиной, примерно, 1 см.

Металломагнитные примеси извлекают подковообразным магнитом, на полюсы которого предварительно надевают плотно прилегающие колпачки из папиросной бумаги для облегчения съема металломагнитных примесей с магнита.

В продукте медленно проводят магнитом параллельные бороздки в продольном и поперечном направлениях так, чтобы вся поверхность исследуемой пробы была пройдена магнитом. Притянутые магнитом примеси осторожно снимают и переносят на предварительно взвешенное часовое стекло.

Извлечение металломагнитных примесей из продукта повторяют несколько раз, пока к магниту не будут притягиваться частицы примесей. Перед каждым извлечением примесей пробу смешивают и разравнивают тонким слоем, как указано выше.

После извлечения примесей магнитом пробу тщательно просматривают под лупой для обнаружения частиц металла, не притягиваемых магнитом. Такие примеси извлекают пинцетом и присоединяют к примесям, извлеченным магнитом.

Все собранные на часовое стекло металлические примеси взвешивают с погрешностью не более  $\pm 0,0002$  г.

Количество примесей выражают в миллиграммах на 1 кг продукта.

Для определения размера частиц в наибольшем линейном измерении примеси переносят на специальную измерительную сетку с ячейками размером  $0,3 \times 0,3$  мм и рассматривают под лупой с увеличением  $5-10\times$ .

3.2, 3.3. (Измененная редакция, Изм. № 1).

### 3.4. Обработка результатов

Массовую долю металлических примесей ( $x$ ), в процентах, вычисляют по формуле

$$x = \frac{m_1 \cdot 100}{m},$$

где  $m_1$  — масса металлических примесей, г;

$m$  — масса навески продукта, г.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

## 4. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЗАРАЖЕННОСТИ ВРЕДИТЕЛЯМИ ХЛЕБНЫХ ЗАПАСОВ И НАЛИЧИЯ ЗАГНИВШИХ И ЗАПЛЕСНЕВЕВШИХ ОВОЩЕЙ

### 4.1. Сущность метода

Сущность метода заключается в разборе продукта с целью выделения амбарных вредителей и обнаружения наличия загнивших и заплесневевших овощей.

### 4.2. Аппаратура и материалы

Весы с наибольшим пределом взвешивания 1000 и 2000 г, с допускаемой погрешностью взвешивания  $\pm 1$  г.

Сито из проволочной стальной тканой сетки № 1, 6 по ТУ 14-4-1374—86.

Лупа зерновая с увеличением  $5-10\times$  по ГОСТ 25706—83.

Пинцет.

Пробирки стеклянные по ГОСТ 25336—82.

Стекло.

Бумага темная по ТУ 13-0281099-01—90.

### 4.3. Проведение испытания

Единицы транспортной тары, отобранные по ГОСТ 13341—77, тщательно проверяют, осматривая щели в ящиках, складки в упаковочных материалах и отмечают наличие бабочек, жуков, личинок и куколок и других вредителей хлебных запасов.

Из отобранной объединенной пробы продукта берут навеску массой 1 кг (овощей в виде порошка и зелени — 0,5 кг), взвешенную с погрешностью не более  $\pm 1$  г. Продукт освобождают от индивидуальной упаковки, которую тщательно осматривают, особенно в местах складок и сгибов с целью обнаружения вредителей хлебных запасов. Сушеные овощи, имеющие температуру ниже плюс  $10^\circ\text{C}$ , необходимо предварительно выдерживать при температуре плюс  $20-30^\circ\text{C}$  в течение 15 мин и после этого испытывать.

Поверхность брикетов тщательно осматривают под лупой со всех сторон. Отмечают наличие амбарных вредителей, бороздки и ходы от присутствующих или присутствовавших вредителей. Брикеты разминают, рассыпают продукт тонким слоем на темную бумагу или стекло, положенное на темную бумагу, и проверяют наличие загнивших или заплесневевших овощей.

Небрикетированную продукцию также помещают в виде тонкого слоя на темную бумагу или стекло, положенное на темную бумагу, и, не касаясь продукта, осматривают его. Проверяют присутствие вредителей хлебных запасов и наличие загнивших или заплесневевших овощей.

Обнаруженных при осмотре продукта живых или мертвых насекомых собирают в пробирку. Затем перебирают пинцетом всю пробу и все, относящиеся к амбарным вредителям (взрослые насекомые, личинки, коконы, экскременты крупных насекомых, а также явно поврежденные насекомыми частицы продукта), также помещают в пробирку.

Осматривают пробу для выявления паутины, которая показывает на присутствие различных огневков.

Сушеные овощи после просмотра просеивают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм. Проход сита осматривают через лупу с увеличением 5—10× для выявления клещей и мелких насекомых.

Обнаруженных при испытании вредителей направляют в специализированную лабораторию для определения их вида.

**4.2, 4.3. (Измененная редакция, Изм. № 1).**