

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

**КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ  
СУШЕНЫЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

**ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ**

**Цена 1 руб. 50 коп.**

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

<b>СССР</b> Народный комиссариат пищевой промышленности	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> <b>НКПП 502</b>
	<b>ЛУК РЕПЧАТЫЙ</b> <b>СУШЕНЫЙ</b>	<b>ОСТ</b> Взамен <b>НКПП 323</b> Пищевая про- мышленность <b>Н50</b>

Настоящий стандарт распространяется на лук репчатый, подвергнутый искусственной сушке в сушильных аппаратах.

#### А. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

Свежий лук, употребляемый для сушки, должен удовлетворять всем требованиям, установленным стандартом на лук репчатый свежий продовольственный ОСТ НКЗага 430.

#### Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

Свежий лук подразделяется по качеству на три сорта: высший, первый, второй.

#### В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Лук сушеный должен удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
1. Влажность	Не более 14% для всех сортов
2. Консистенция	Эластичная, но допускается легкая крупкость
3. Вкус и запах	Свойственные сушеному луку
4. Цвет	Белый или светложелтый для белых и желтых сортов лука и с розовато-фиолетовым оттенком для красно-фиолетовых сортов Допускаются кружки, кольца или пластинки с зеленоватым оттенком. Для второго сорта допускается светлокориичневый оттенок
5. Форма и размеры	Кружки, кольца, пластинки или их части толщиной от 2 до 4 мм

II. Не допускается в сушеном луке:

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  
Росглавплодоовощью

Утвержден  
20/VII 1939 г.

Срок введения  
I/VIII 1939 г.

Лук репчатый сушеный

ОСТ  
НКПП 502

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 лука сушеного производится по сто-балльной системе в соответствии с показателями:

Показатели	Количество баллов
Цвет Форма и размеры Отсутствие дефектов: остатков чешуи, донец, шейки	100

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 сушеный лук 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
<b>Цвет</b>	
1. Белый или светложелтый для белых и желтых сортов лука и с розовато-фиолетовым оттенком для красно-фиолетовых сортов лука. Допускаются кружки, кольца или пластинки с зеленоватым оттенком . . . . .	0
2. То же, но допускается светлокоричневый оттенок . . . . .	10
3. Наличие кружков, колец или пластинок:	
а) поджаренных, запаренных, с черными пятнами не более 1% по весу . . . . .	1
б) то же, не более 5% по весу . . . . .	3
в) то же, не более 10% по весу . . . . .	10
г) то же, но свыше 10% по весу . . . . .	31
<b>Форма и размеры</b>	
1. Кружки, кольца, пластинки или их части толщиной от 2 до 4 мм . . . . .	0
2. Наличие мелочи (крошки) величиной менее 5 мм:	
а) до 1% по весу . . . . .	1
б) до 5% по весу . . . . .	3
в) до 10% по весу . . . . .	5
г) свыше 10% по весу . . . . .	31
<b>Наличие остатков чешуи, донец, шейки</b>	
а) не более 1% по весу . . . . .	1
б) не более 3% по весу . . . . .	3
в) не более 6% по весу . . . . .	5
г) свыше 6% по весу . . . . .	31

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

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

**Изменение****Раздел Б «Классификация»**

Раздел изложен в следующей редакции:

«Сушеный лук подразделяется по качеству на четыре сорта: высший, первый, второй и третий».

**Раздел В «Технические условия»**

Пункт 1 дополнен:

«Примечание. Для третьего сорта допускается различная толщина нарезки».

**Раздел Г «Определение сорта»**

Пункт 4, таблица дополнена показателями третьего сорта:

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

Таблица балльной скидки. Показатель «Цвет». Пункт 3, подпункт «г» изложен в новой редакции:

«г) то же, не более 20% по весу — скидка 31».

Пункт 3 дополнен новым подпунктом «д»:

«д) то же, но выше 20% по весу — скидка 36».

Таблица балльной оценки. Показатель «Наличие остатков чешуи, довец, шейки»

Подпункт «г» изложен в новой редакции:

«г) не более 10% по весу — скидка 31».

Введен новый подпункт «д»:

«д) выше 10% по весу — скидка 36».

(Пост. ВКС № 173 17/III—47 г.)

**Замена**

ОСТ НКЗага 430 заменен ГОСТ 1723—47.

## СО Д Е Р Ж А Н И Е

	Стр.
ОСТ НКПП 498 Картофель сушеный . . . . .	3
ОСТ НКПП 529 Упаковка, маркировка, правила приемки и методы испытания озошей 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 ҚЗ СНК 5976/168 Грибы белые сухие . . . . .	33
ОСТ ҚЗ СНК 5977/160 Грибы черные сухие . . . . .	36
ОСТ ҚЗ СНК 5978/170 Грибы белые и черные сухие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . . .	38

Л56649. Стандартгиз. Подл. к печ 2/І 1948 г. 2,5 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 16