ЛУК РЕПЧАТЫЙ СУШЕНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ Москва УДК 664.844: 635.25: 006.354 Группа Н51

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛУК РЕПЧАТЫЙ СУШЕНЫЙ

Технические условия

ΓΟCT 7587—71*

Dried onion. Specifications

Взамен ГОСТ 7587—55

ОКП 91 6433, 91 6412

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 репчатый лук, подвергнутый предварительной подготовке и сушке в сушильных аппаратах.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Сушеный репчатый лук выпускают:

россыпью;

в брикетах:

в порошке.

Для промышленной переработки выпускают лук репчатый дробленый.

По требованию потребителей допускается выработка дробленого лука размером частиц не более 7,5 мм.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Сушеный репчатый лук россыпью и в брикетах выпускают с массовой долей влаги не более 14 %. По согласованию с потребителем сушеный лук выпускают с массовой долей влаги не более 8 %.

Сушеный лук в порошке и дробленый выпускают с массовой долей влаги не более 8 %.

1.3. В зависимости от показателей качества сушеный репчатый лук россыпью и в брикетах выпускают первого и второго сортов. Сорт брикетированного сушеного лука определяют сортом сушеного лука, из которого изготовлены брикеты.

Сушеный лук в виде порошка и дробленый выпускается без сорта.

 Свежий репчатый лук, применяемый для производства сушеного лука, должен соответствовать требованиям ГОСТ 1723—86.

Сушеный лук должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

На переработку не допускается свежий репчатый лук, в котором 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).

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

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

Органолептические и физико-химические показатели сушеного лука должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для лука					
	в брикетах	и россываю	в порошке	дробленого		
	первого сорта	второго сорта				
Внешний вид	Брикеты правиль поверхностью, равно целые, без обломанны свою форму при зави	пластинки и их части ной формы, с ровной омерные по толщине, их граней, сохраняющие ертке, укладке в тару и легко разминающиеся	Порошок Пластинки мелкие кусочка			
Консистенция		опускается легкая хруп- ка с пониженной массо- упкая	Сыпучая	Сыпучая		
Вкус и запах	Свойственные суп	пеному луку, без посторо	нних привкусо	в и запахов		
Цвет	Белый или светло-желтый. Допускается розовато-фиолетовый оттенок, свойственный красно-фиолетовым сортам лука, эеленоватый оттенок			келтовато-зеленова-		
		Допускается слег- ка коричневатый от- тенок				
Форма и размеры	толщиной 1—3 мм и большем измерении.	пластинки и их части не менес 5 мм в наи- Допускаются части дука ьшем измерении в % от	_			
Массовая доля по- рошка, проходящего че- рез сито из проволочной сетки № 067, %, не менее	_		100	_		
Массовая доля дроб- леного лука, проходяще- го через сито с отверстия- ми диаметром 5 мм, %, не менее		_		95		
Массовая доля остат- ка на сите с отверстиями диаметром 2 мм, %, не						
менее Массовая доля круж- ков, колец, пластинок и их частей поджаренных, с черными пятнами, с ос- татками чешуи, донца,	_	-	-	90		
шейки, %, не более в том числе массовая доля с черными пятнами,	3	12	-	3		
остатками чешуи, донца, шейки, %, не более Массовая доля метал-	2	5	_	-		
массовая доля метал- лических примесей (час- тиц не более 0,3 мм в наи- большем линейном изме- рении), %, не более	0,0003	0,0003	0,0003	0,0003		

Наименование показателя	Характеристика и норма для лука					
	в брикетах	и россыпью	в порощке	дробленого		
	перного сорта	второго сорта	2 Hopolare			
Массовая доля мине- ральных примесей (пес- ка), %, не более	0,01	10,0	0,01	0,01		
Массовая доля сер- нистого ангидрида, %, не более	0,05	0,05	0,05	0,05		

- 1.1-1.5. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).
- Сущеный лук, предназначенный для производства овощных смесей, пищевых концентратов и рационов, брикетированию не подлежит.
- 1.7. В сушеном луке не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также лука, поврежденного вредителями хлебных запасов, загнившего или заплесневевшего.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.8. Содержание токсичных элементов в сушеном репчатом луке 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).

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

Правила приемки — по ГОСТ 13341—77.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

 Контроль содержания токсичных элементов в сушеном луке проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

 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

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).

На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

Наименование продукции	Код ОКП
Лук репчатый сущеный россыпью первого сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетго 500 г	91 6412 5111
в двойных пакетах массой нетто 100 г	91 6412 5121
в двойных пакетах массой нетто 200 г	91 6412 5125
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6412 5135
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6412 5135
в коробках из даминированного картона массой нетто 500 г	91 6412 5145
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6412 5155
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6412 5165
в четырехелойных бумажных непропитанных мешках массой нетто 1 кг	91 6412 5175
в четырехслойных бумажных непропитанных мешках массой нетто 1 кг	91 6412 5181
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6412 5191
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6412 5201
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6412 5211
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6412 5221
Лук репчатый сушеный в брикетах первого сорта:	
в бумаге массой нетто 1 кг	91 6412 5351
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6412 5361
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6412 5371
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6412 5381
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6412 5391
Лук репчатый сушеный россыпью второго сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетго 500 г	91 6412 6231
в двойных пакетах массой нетто 100 г	91 6412 6241
в двойных лакетах массой нетто 200 г	91 6412 6242
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6412 6245
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6412 6255
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6412 6265
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6412 6275
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6412 6285
в четырехслойных бумажных непропитанных мешках массой нетто 1000 г	91 6412 6295
в четырехслойных бумажных непропитанных мешках массой нетто 1 кг	91 6412 6301
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6412 6311
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6412 6321
в ящиках из гофрированного картона массой нетго 1 кг	91 6412 6331
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6412 6341
Лук репчатый сушеный в брикетах второго сорга:	
в бумаге массой нетто 1 кг	91 6412 6401
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6412 6411
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6412 6421
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6412 6431
в фанерных барабанах массой негто 1 кг	91 6412 6441

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Лук репчатый сушеный в порошке без сорта:	
в пакетах из фольги или бумаги ламинированных массой нетто 500 г	91 6433 9001
в двойных пакетах массой нетто 500 г	91 6433 9011
в пакетах из лакированного целлофана массой нетто 500 г	91 6433 9021
в коробках из ламинированного картона массой нетто 500 г	91 6433 9031
в бумажных коробках массой нетто 500 г	91 6433 9041
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетго 1 кг	91 6433 9051
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6433 9061
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6433 9071
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6433 9081
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6433 9091
в фанерных барабанах массой нетго 1 кг	91 6433 9101
Лук репчатый сущеный дробленый без сорта:	
в мешках из термосваривающихся материалов массой нетто 1 кг	91 6433 9111
в четырехслойных бумажных мешках массой нетто 1 кг	91 6433 9121
в металлических банках массой нетто 1 кг	91 6433 9131
в фанерных ящиках массой нетто 1 кг	91 6433 9141
в ящиках из гофрированного картона массой нетто 1 кг	91 6433 9151
в фанерных барабанах массой нетто 1 кг	91 6433 9161

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Справочное

Пищевая и энергетическая ценность сущеного репчатого лука (100 г)

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность.	
	Jinesouga, i	β-каротин	Bi	В2	PP	С	ккал
Лук репчатый суще- ный	47,8	_	0,10	0,10	1,3	12,0	273

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

Редактор М.И. Максимова Технический редактор Л.А. Гусева Корректор А.С. Черноусова Компьютерная перетка В.И. Грищенко

Изд. лиц. № 02354 от 14,07,2000. Сдано в набор 11.07,2001. Подписано в печать 02.08,2001. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 120 экз. С 1700. Зак. 744.

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