



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР**

**ЦИКОРИЙ СУШЕНЫЙ
ДЛЯ ЭКСПОРТА**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 13031—67

Издание официальное

Э

Цена 3 коп.

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва**

**ЦИКОРИЙ СУШЕНЫЙ
ДЛЯ ЭКСПОРТА**

Технические условия

Dried chicory for export.
Specifications**ГОСТ
13031-67***

ОКП 91 9843

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 23 июня 1967 г. Срок введения установлен**с 01.01.68****Проверен в 1985 г. Постановлением Госстандарта от 25.07.85 № 2364 срок действия продлен****до 01.01.89****Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на корень цикория, подвергнутый предварительно тщательной мойке, резке, сушке в сушильных аппаратах и предназначенный для экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 Сушеный цикорий должен изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

Коды ОКП приведены в обязательном приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2 По органолептическим показателям сушеный цикорий должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Издание официальное**Перепечатка воспрещена****Э**

* Переиздание (декабрь 1986 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1982 г., июле 1985 г. (ИУС 3-83, 11-85)

© Издательство стандартов, 1987

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
1. Внешний вид	Сушеный цикорий в виде столбиков, пластинок или кубиков	ГОСТ 13340 1—77
2 Форма и размеры, мм, не более	а) столбики: длина 70 ширина 15 толщина 8 б) пластины длина 30 ширина 30 толщина 15 в) кубики со стороны грани 15	ГОСТ 13340.1—77
3. Консистенция	Твердая, допускается эластичность	ГОСТ 13340 1—77
4 Вкус и запах	Терпкий, сладковато горьковатый, свойственный сушеному цикорию, без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 13340.1—77
5 Цвет	Серый разных оттенков допускается светло-коричневый оттенок	ГОСТ 13340.1—77

1.3 По физико-химическим показателям сушеный цикорий должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
1 Массовая доля влаги, %, не более при выпуске с производства при отгрузке из портов	12,0 14,0	ГОСТ 13340 3—77
2. Массовая доля одеревеневших, с грубоволокнистой тканью кусочков, %, не более	4,0	ГОСТ 13340.1—77
3 Массовая доля мелочи, %, не более. а) для столбиков и пластинок — проход через сито с круглыми отверстиями диаметром 6 мм б) для кубиков — проход через сито с круглыми отверстиями диаметром 4 мм	1,0 1,0	ГОСТ 13340.1—77
4. Массовая доля примесей, %, не более: а) органической (остатки ботвы, тонкие концы корнеплодов и соломистые частицы)	0,8	ГОСТ 13340.2—77

Продолжение

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
б) минеральной (земля, песок)	0,2	ГОСТ 13340 2—77
5. Массовая доля металломагнитных примесей и окалина (размер отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	ГОСТ 13340 2—77

Примечание Допускается по требованию потребителя массовая доля влаги при выпуске с производства 10,0%, при отгрузке из портов — 12,0%

1.4. В сушеном цикории не допускается наличие горелых, переросших, подмороженных, червивых, сырых, плесневелых кусочков, а также цикория, поврежденного вредителями хлебных запасов.

1.2—1.4. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.5. (Исключен, Изм. № 1).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

Разд. 1а. (Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 13341—77, методы испытаний — по ГОСТ 13340.1—77, ГОСТ 13340.2—77, ГОСТ 13340.3—77.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Сушеный цикорий упаковывают в новые льно-джуто-кенафные мешки по ГОСТ 8516—78, ГОСТ 18225—72 массой нетто 30, 35 и 40 кг. Допускаемое отклонение от массы нетто мешка с цикорием $\pm 0,25\%$.

3.2. Льно-джуто-кенафные мешки должны быть защищены сверху машинным способом льняными нитками по ГОСТ 2350—73, хлопчатобумажными марки «Особо прочные» с условным обозначением 0 и 00 по ГОСТ 6309—80, из хлопчатобумажной пряжи по ГОСТ 15958—70 или синтетическими по нормативно-технической документации.

Допускается зашивать мешки ручным способом шпагатом по ГОСТ 17308—71.

3.3. На каждый мешок с сушеным цикорием прикрепляют ярлык из отходов белой хлопчатобумажной ткани, сурового льняного полотна или синтетической ткани размером 9×5 см. Ярлык накладывают на горловину мешка и прошивают одновременно с мешком. На ярлык наносят маркировку в соответствии с требованиями заказов-парядов внешнегородового объединения.

3.4. Транспортная маркировка тары — по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционного знака «Бойтесь сырости».

3.5. Сушеный цикорий, упакованный в мешки, транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах по ГОСТ 15102—75 и транспортными пакетами в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Транспортные пакеты формируют из продукта, упакованного в мешки, на плоских полдонах гипов П4, 2П4, 2П04 размером 800×1200 мм по ГОСТ 9078—84 и в соответствии с требованиями ГОСТ 23285—78, ГОСТ 21929—76, ГОСТ 24597—81.

При транспортировании водным транспортом мешки с сушеным цикорием должны быть сформированы в пакеты по ГОСТ 23285—78.

3.6. Не допускается транспортирование сушеного цикория с химикатами и резко пахнущими продуктами и материалами.

3.7. Сушеный цикорий хранят в складах, незараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Мешки с сушеным цикорием должны быть уложены на стеллажи штабелями высотой не более 3 м. Между штабелями и стеной должно быть расстояние не менее 0,7 м. Не допускается укладывание штабелей вблизи водопроводных, канализационных труб и около отопительных приборов.

Разд. 3. (Измененная редакция, Изм. № 2).

4. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

4.1. Изготовитель гарантирует соответствие сушеного цикория требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования, установленных стандартом.

4.2. Гарантийный срок хранения сушеного цикория — 12 мес со дня изготовления.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Цикорий сушеный для экспорта в льно джуто кенафных мешках массой нетто, кг	
столбиками	
30	91 9843 1316
35	91 9843 1320
40	91 9843 1330
в виде пластин	
30	91 9843 1436
35	91 9843 1446
40	91 9843 1456
кубиками	
30	91 9843 1556
35	91 9843 1566
40	91 9843 1576

(Введено дополнительно, Изм. № 1, 2).

Редактор *Т И Василенко*
Технический редактор *Э В Митяй*
Корректор *Г И Чуйко*

Сдано в наб 02 02 87 Подп в печ 03 04 87 0 5 усл п л 0 5 усл кр отт 0 33 уч идз л
Тираж 2000 Цена 3 коп

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов 123840 Москва ГСП,
Новопресненский пер д 3
Вильнюсская типография Издательства стандартов ул Миндауго 12/14 Зак 1263