

ГОСТ 17111—88

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

АРАХИС

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ И ПОСТАВКАХ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

АРАХИС

Требования при заготовках и поставках

Ground-nuts. Requirements for state
purchases and deliveries

ГОСТ
17111—88

МКС 67.080.10
ОКП 97 2116

Дата введения 01.07.90

Настоящий стандарт распространяется на бобы арахиса, заготавливаемые и поставляемые для промышленной переработки на масло, кондитерской промышленности и в торговую сеть.

1. ТИПЫ

1.1. В зависимости от количества семян в бобе и массы 1000 бобов арахис подразделяют на типы, указанные в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Тип	Количество семян в бобе, шт.	Масса 1000 бобов, г
I	3 и более	1200 и более
II	1—2	1000 и более

П р и м е ч а н и е. Бобы арахиса I типа с массой 1000 бобов менее 1200 г относят ко II типу.

1.2. В каждом типе допускается не более 15,0 % примеси бобов арахиса другого типа.

Бобы арахиса, не удовлетворяющие требованиям по примеси другого типа, определяют как «смесь типов» с указанием состава в процентах.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Х а р а к т е р и с т и к и

2.1.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за заготавливаемые бобы арахиса, указаны в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	10,0
Сорная примесь, %	2,0
Масличная примесь, %	4,0
Зараженность вредителями	Не допускается

2.1.2. Ограничительные нормы для заготавливаемых, а также для поставляемых для промышленной переработки бобов арахиса указаны в табл. 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	15,0
Сорная и масличная примеси (суммарно), %, не более	15,0
в том числе сорная	5,0
Семена клещевины	Не допускаются
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом

2.1.3. Ограничительные нормы для бобов арахиса, поставляемых кондитерской промышленности, указаны в табл. 4.

Т а б л и ц а 4

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	11,0
Сорная примесь, %, не более	3,0
в том числе:	
минеральная и органическая (суммарно)	0,5
семена дикорастущих и культурных растений	Не допускается
Масличная примесь, %, не более	6,0
Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени

2.1.4. Ограничительные нормы для бобов арахиса, поставляемых в торговую сеть, указаны в табл. 5.

Т а б л и ц а 5

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	10,0
Сорная примесь, %, не более	1,0
в том числе:	
минеральная и органическая примесь (суммарно)	0,5
семена дикорастущих и культурных растений	Не допускаются
Масличная примесь, %, не более	2,0
в том числе изъеденных и проросших семян	Не допускается
Зараженность вредителями	Не допускается

2.1.5. Заготавливаемые и поставляемые бобы арахиса должны быть негреющиеся, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным бобам арахиса (без затхлого, плесневого и постороннего запахов).

Остаточные количества пестицидов в семенах арахиса не должны превышать максимально допустимых уровней, утвержденных Минздравом СССР.

2.1.6. Основные семена, состав сорной и масличной примесей

2.1.6.1. К основным семенам относят целые и поврежденные бобы арахиса, по характеру повреждений и выполненности не относящиеся к сорной или масличной примеси.

2.1.6.2. К сорной примеси относят:

минеральную примесь (земля, песок, пыль и т. п.);
органическую примесь (плодовые и семенные оболочки, плодоножки, части стеблей, листьев и т. п.);

семена всех дикорастущих растений;

семена всех других культурных растений;

испорченные — бобы арахиса все с явно испорченными семенами (семядолями) или явно измененным их цветом.

2.1.6.3. К масличной примеси относят семена арахиса:

обрушенные целые и битые (если осталось не менее половины семени) при содержании их более 3,0 % (до 3,0 % включительно их относят к основным семенам);

битые (если осталось менее половины семени);

изъеденные;

давленные;

сильно недоразвитые — щуплые;

проросшие;

поврежденные — все с частично измененным цветом семени в результате сушки, самосогревания или поражения болезнями (загнившие, заплесневевшие).

2.2. У п а к о в к а

2.2.1. Бобы арахиса упаковывают в мешки по ГОСТ 30090 не ниже III категории.

2.2.2. Упаковывание арахиса в мешки должно проводиться в соответствии с основными правилами отпуска, приемки и перевозки муки и крупы, упакованных в мешки стандартной массой, и с порядком использования тканевых мешков из-под хлебопродуктов и семян сельскохозяйственных культур, утвержденных в установленном порядке.

2.2.3. Мешки с арахисом зашивают машинным способом льняными или синтетическими нитками по нормативно-технической документации с оставлением гребня по всей ширине мешка.

Допускается ручная зашивка шпагатом по ГОСТ 17308 с оставлением двух ушек, при этом каждый мешок должен быть опломбирован.

2.3. М а р к и р о в к а

2.3.1. На каждый мешок с арахисом при упаковывании должен быть пришит или наклеен маркировочный ярлык размером 6×9 см из прочного эластичного картона, мешочной бумаги по ГОСТ 2228, оберточной бумаги марки А по ГОСТ 8273 или другого прочного материала.

На ярлыке должно быть четко обозначено черным шрифтом типографским способом:

наименование предприятия-изготовителя, местонахождение и его подчиненность;

наименование продукции;

масса нетто (кг);

дата упаковывания;

обозначение настоящего стандарта.

2.3.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

Транспортную маркировку следует наносить не менее чем на четырех грузовых местах.

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 10852.

3.2. Бобы арахиса, содержащие примесь семян других культурных растений более 15,0 % от массы семян вместе с примесями, определяют как смесь арахиса с другими культурами с указанием состава в процентах.

3.3. Бобы арахиса с потемневшей оболочкой вследствие загрязнения землей принимают с отметкой «загрязненный» и складывают отдельно.

4. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

4.1. Отбор проб — по ГОСТ 10852.

4.2. Определение сорной, масличной и особо учитываемой примеси — по ГОСТ 10854.

4.3. Определение цвета и запаха — по ГОСТ 27988.

4.4. Определение влажности — по ГОСТ 10856.

4.5. Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 10853.

4.6. Определение пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Арахис (бобы) транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта, а также в универсальных контейнерах по ГОСТ 18477, и правилами, действующими на данном виде транспорта.

С. 4 ГОСТ 17111—88

Допускается транспортирование арахиса насыпью.

5.2. Арахис (бобы) размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

5.3. При размещении, транспортировании и хранении бобов арахиса учитывают следующие состояния

п о в л а ж н о с т и

Состояние	Влажность, %
сухое	8,0 и менее
средней сухости	8,1—11,0
влажное	11,1—13,0
сырое	13,1 и более

п о з а с о р е н н о с т и

Состояние	Сорная примесь, %	Масличная примесь, %
чистое	1,0 и менее	2,0 и менее
средней чистоты	1,1—3,0	2,1—6,0
сорное	3,1 и более	6,1 и более

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.12.88 № 4482
3. ВЗАМЕН ГОСТ 17111—71 и ГОСТ 17112—71
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ
- | Обозначение НТД,
на которые дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД,
на которые дана ссылка | Номер пункта |
|--|--------------|--|--------------|
| ГОСТ 2228—81 | 2.3.1 | ГОСТ 14192—96 | 2.3.2 |
| ГОСТ 8273—75 | 2.3.1 | ГОСТ 17308—88 | 2.2.3 |
| ГОСТ 10852—86 | 3.1; 4.1 | ГОСТ 18477—79 | 5.1 |
| ГОСТ 10853—88 | 4.5 | ГОСТ 27988—88 | 4.3 |
| ГОСТ 10854—88 | 4.2 | ГОСТ 30090—93 | 2.2.1 |
| ГОСТ 10856—96 | 4.4 | | |
5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)
6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2009 г.