

**КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ  
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

## КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

## Технические условия

Fresh potatoes for processing. Specifications

ГОСТ  
6014—68МКС 67.080.20  
ОКП 97 3110Дата введения 01.08.68

Настоящий стандарт распространяется на свежий картофель, заготавливаемый и поставляемый для переработки\* предприятиям пищевой промышленности: спиртовым, крахмалопаточным.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свежий картофель для переработки должен соответствовать требованиям, указанным в таблице.

| Показатель качества   | Норма на картофель для переработки предприятиями   |                   |
|---|--|-------------------|
|   | спиртовыми   | крахмалопаточными |
| 1. Внешний вид  | Клубни должны быть целыми, сухими, без заболеваний, непроросшими, могут быть однородными или разнородными по окраске |                   |
| 2. Форма и размеры  | Любая форма. Размер клубней (по наибольшему поперечному диаметру) не менее 30 мм                                     |                   |
| 3. Крахмалистость в % (базисная)  |  |                   |
| для районов Горьковской, Куйбышевской, Липецкой, Орловской, Тамбовской, Тульской, Ульяновской областей; Мордовской АССР, Чувашской АССР   | 16,0   | 16,0              |
| для районов Белгородской, Владимирской, Воронежской, Калужской, Кировской, Курской, Московской, Оренбургской, Пензенской, Рязанской, Саратовской областей, Белорусской ССР, Литовской ССР, Украинской ССР, Эстонской ССР, Марийской АССР, Татарской АССР, Башкирской АССР | 15,0   | 15,0              |
| для районов Смоленской, Брянской областей, Латвийской ССР   | 14,5   | 14,5              |
| для районов Ивановской, Курганской, Пермской, Челябинской областей  | 14,0   | 14,0              |
| для районов Калининской, Костромской областей   | 13,5   | 13,5              |
| для районов Вологодской, Иркутской, Кемеровской, Новгородской, Новосибирской, Псковской, Тюменской, Ярославской областей; Алтайского и Красноярского краев; Бурятской АССР  | 13,0   | 13,0              |
| для всех остальных районов  | 13,0   | 13,0              |

\* В части переработки на продукты питания — ГОСТ 26832—86.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

| Показатель качества   | Норма на картофель для переработки предприятиями |   |
|---|--|---|
|   | спиртовыми                                       | крахмалопаточными                                 |
| 4. Содержание позеленевших клубней, с наростами в % к массе, не более   | Без ограничений                                  | Не допускается                                    |
| 5. Содержание увядших клубней в % к массе, не более   | Без ограничений                                  | Не допускается                                    |
| 6. Содержание мелких клубней от 20 до 30 мм (по наибольшему поперечному диаметру) в % к массе, не более   | 5  | 5   |
| 7. Содержание клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм или разрезанных и треснувших с повреждениями длиной более 20 мм в % к массе, не более | 2  | 2   |
| Содержание раздавленных клубней   | Не допускается                                   |   |
| 8. Содержание клубней поврежденных с/х вредителями, в % к массе, не более   | Без ограничений                                  | 2<br>(поврежденных проволочником без ограничений) |
| 9. Содержание клубней, пораженных болезнями, в % к массе, не более:   |  |   |
| ооспорозом или паршой   | Без ограничения                                  |   |
| сухой гнилью  | 2  | 2   |
| фитофторой и ржавостью (железистой пятнистостью)  | 2  | 2   |
| мокрой, кольцевой, пуговичной гнилями   | Не допускается                                   |   |
| 10. Содержание клубней запаренных подмороженных, мороженых с признаками «удушья»  | Не допускается                                   |   |
| 11. Наличие земли, прилипшей к клубням, в % к массе   | 1,5  | 1,5   |
| 12. Наличие посторонней примеси (солома, ботва и др.)   | Не допускается                                   |   |

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

1.2. К приемке для переработки не допускаются партии картофеля с посторонними запахами, вызванными условиями выращивания (от применения сточных вод, ядохимикатов), транспортирования и хранения.

1.3. Для предприятий по производству спирта допускается принимать подмороженный картофель при условии его немедленной переработки.

1.4. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в картофеле не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР\*.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).****2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

2а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7194.

Разд. 2а. **(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

**2. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА**

2.1. Определение качества картофеля — по ГОСТ 7194.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

## С. 3 ГОСТ 6014—68

2.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; пестицидов и нитратов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

### 3. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Картофель, предназначенный для производства спирта, крахмала и патоки, перевозят транспортом любого вида навалом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

3.2. При обнаружении очагов карантинных болезней и вредителей в областях, краях и республиках, не имеющих областного деления, картофель сопровождают карантинным сертификатом.

Карантинный сертификат прилагают к документу о качестве.

3.3. Картофель хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

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

### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР, НИИ картофельного хозяйства

#### РАЗРАБОТЧИКИ

Б. А. Писарев, канд. сельхоз. наук, В. П. Толопилов

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 22.05.68 № 718

#### 3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта  |
|---|---------------|
| ГОСТ 7194—81                            | 2а.1, 2.1     |
| ГОСТ 26832—86                           | Вводная часть |
| ГОСТ 26927—86                           | 2.2           |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86           | 2.2           |

4. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.92 № 1461

5. ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в ноябре 1971 г., марте 1981 г., сентябре 1986 г., ноябре 1990 г. (ИУС 11—71, 6—81, 12—86, 3—91)