

ГОСТ 17111–88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

## 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—88МКС 67.080.10  
ОКП 97 2116Дата 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.

Таблица 1

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

Примечание. 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. Характеристики

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

Таблица 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.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1989

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	15,0
Сорная и маслянистая 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.

Таблица 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 допускаются
Маслянистая 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.

Таблица 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
Маслянистая 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 маслянистой примесей

2.1.6.1. К основным семенам относят целые и поврежденные бобы арахиса, по характеру повреждений и выполненности не относящиеся к сорной или маслянистой 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 масляной 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 — шуплые;  
 проросшие;  
 поврежденные — все с частично измененным цветом семени в результате сушки, самосогревания или поражения болезнями (загнившие, заплесневевшие).

#### 2.2. Упаковка

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. Маркировка

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 складировать отдельно.

### 4. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

4.1. Отбор проб — по ГОСТ 10852.

4.2. Определение сорной, масляной 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

### по влажности

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

### по засоренности

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.