

ГОСТ 13342—77

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ  
И ХРАНЕНИЕ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011

## ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ  
13342—77Dried vegetables.  
Packing, marking, transportation and storage

МКС 67.080.20

Дата введения 01.01.79

Настоящий стандарт распространяется на сушеные овощи, сушеный картофель и смеси сушеных овощей и устанавливает требования, предъявляемые к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.

## 1. УПАКОВКА

1.1. Сушеные овощи выпускают фасованными массой нетто от 10 г до 25 кг в насыпном или в брикетированном виде.

1.2. Допускаются отклонения в массе нетто не более:

±1 г	—	при фасовании	до 15 г	включ.
±2 г	*	»	св. 15	» 25 г *
±3 г	*	»	» 25	» 100 г *
±6 г	*	»	» 100	» 300 г *
±7,5 г	*	»	» 300	» 500 г *
±10 г	*	»	» 500	» 1000 г *
±15 г	*	»	» 1,0	» 5,0 кг *
±0,25 %	*	»	» 5,0 кг	

1.3. Сушеные овощи в насыпном виде массой нетто до 500 г фасуют:

в пакеты из полимерных и комбинированных пленочных материалов, включающих в себя слой полиэтилена низкой и высокой плотности, полипропилена, лавсана, полиамида, целлофана, бумаги, алюминиевой фольги;

в пакеты из лакированного целлофана по ГОСТ 7730;

в двойные пакеты: внутренний из подпергамента по ГОСТ 1760, целлюлозной пленки (целлофана) по ГОСТ 7730, парафинированной бумаги по ГОСТ 9569, внешний — из писчей бумаги по ГОСТ 18510 или бумаги для печати по ГОСТ 9095;

в пачки из бумаги по ГОСТ 7247 с внутренним пакетом из подпергамента по ГОСТ 1760 или парафинированной бумаги по ГОСТ 9569.

Пакеты и пачки должны соответствовать требованиям ГОСТ 12302 и ГОСТ 24370, ГОСТ 13502, ГОСТ 12303 и быть красочно оформлены.

Пакеты из полимерных и комбинированных материалов с продукцией должны быть герметически укупорены. Укупоривание производят термосвариванием.

Тара из полимерных и комбинированных материалов, предназначенная для упаковывания сушеных овощей, должна быть допущена к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.2, 1.3. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4. Сушеные овощи в брикетированном виде упаковывают отдельными брикетами или пачками, состоящими из нескольких брикетов.

Брикетированные овощи должны быть завернуты в два слоя бумаги, из которых внутренний — подпергамент по ГОСТ 1760 или парафинированная бумага по ГОСТ 9569, наружный — этикетка из писчей бумаги по ГОСТ 18510, бумаги для печати по ГОСТ 9095 или оберточной бумаги по ГОСТ 8273.

1.5. Сушеные овощи, упакованные в пачки и брикетированные, должны быть упакованы в следующие виды транспортной тары массой нетто до 25 кг:

- ящики фанерные по ГОСТ 10131 № 6, 7, 9, 10;
- ящики дощатые по ГОСТ 10131 № 5, 6, 7;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 № 5, 10, 11, 18, 28;
- барабаны фанерные по ГОСТ 9338 № 1, 2—1, 2—2;
- барабаны картонные наливные по ГОСТ 17065 вместимостью 20—28 дм<sup>3</sup>.

1.6. Сушеные овощи в брикетированном виде допускается упаковывать в металлические банки по ГОСТ 5981 с последующей укладкой их в дощатые ящики по ГОСТ 13358.

**1.5, 1.6. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.7. Сушеные овощи в брикетированном виде, упаковываемые в металлические банки, закрывают в один слой подпергамента по ГОСТ 1760, пергамента по ГОСТ 1341 или парафинированной бумаги по ГОСТ 9569.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.8. Сушеные овощи в насыпном виде при фасовании массой нетто не более 25 кг должны быть упакованы:

- в мешки из термосваривающихся материалов по ГОСТ 19360, с последующей их герметизацией и упаковыванием в транспортную тару, указанную в п. 1.5;
- в ящики фанерные по ГОСТ 10131 № 6, 7, 9, 10;
- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 № 5, 10, 11, 18, 28;
- в барабаны фанерные по ГОСТ 9338 № 1, 2—1, 2—2;
- в барабаны картонные наливные по ГОСТ 17065.

1.9. По соглашению с потребителем допускается упаковывание сушеных овощей насыпью в многослойные бумажные непропитанные мешки по ГОСТ 2226\* массой нетто не более 20 кг, не менее чем четырехслойные при транспортировании их в контейнерах по ГОСТ 18477\*\*.

**1.8, 1.9. (Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.10. Сушеные овощи с массовой долей влаги не более 8 % упаковывают в металлические банки по ГОСТ 5981 с последующей укладкой в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или в мешки из термосваривающихся материалов по ГОСТ 19360 с последующей укладкой их в один из видов тары, указанных в п. 1.5 настоящего стандарта, за исключением дощатых ящиков. Банки должны быть герметически закатаны, а мешки термосварены.

1.11. Ящики и барабаны должны быть внутри выстланы:

- в один слой оберточной бумагой по ГОСТ 8273 для брикетированных сушеных овощей;
- в два слоя оберточной бумагой по ГОСТ 8273, подпергаментом по ГОСТ 1760 или парафинированной бумагой по ГОСТ 9569 для овощей насыпью.

Для сушеных овощей, упакованных в металлические банки, транспортную тару бумагой не выстилают.

1.12. В каждую единицу транспортной тары должны быть уложены сушеные овощи одного вида и одного сорта.

1.13. Сушеные овощи должны быть плотно уложены до краев транспортной тары и закрыты бумагой так, чтобы концы ее перекрывали друг друга.

1.14. Сушеные овощи, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, на длительное хранение, должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 13358 в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

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

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53361—2009.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53350—2009.

## 2. МАРКИРОВКА

2.1. На этикетках брикетов, пакетов, пачек и банок с сушеными овощами должны быть обозначены:

- наименование предприятия-изготовителя и его товарный знак;
- наименование и сорт продукта;
- обозначение стандарта на продукт;
- рецептура смесей (для овощных смесей);
- масса нетто;
- дата выработки;
- номер смены;
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта по нормативно-технической документации на продукцию.

При упаковывании сушеных овощей насыпью в металлические банки внутрь каждой банки перед укупориванием их должна быть вложена этикетка с указанием тех же данных.

2.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Бережь от влаги», дополнительной надписи «Хранить в сухом прохладном дезинсекционированном помещении». На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение, подчиненность и товарный знак;

- наименование продукта;
- сорт продукта;
- дата выработки;
- номер смены;
- масса нетто и брутто;
- количество брикетов, пачек или пакетов;
- обозначение нормативно-технической документации на продукцию;
- массовая доля влаги в процентах (для сушеных овощей с пониженной влажностью).

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

2.3. Клей, применяемый для наклеивания этикеток и заклейки упаковочных материалов, не должен иметь постороннего запаха и должен быть изготовлен из декстрина по ГОСТ 6034, крахмала по ГОСТ 7699 или поливинилацетатной эмульсии по ГОСТ 18992 без применения консервантов.

2.4. В каждую единицу транспортной тары, а также металлическую банку должен быть уложен талон с номером (или фамилией) упаковщика, номером смены и датой выработки.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

## 3. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Сушеные овощи транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортирование по железной дороге производят повагонными отправками.

Транспортирование грузов пакетами на плоских поддонах — по ГОСТ 23285.

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

3.2. Перевозка сушеных овощей в ящиках из гофрированного картона и бумажных непропитанных мешках по железной дороге допускается только без перевалок в контейнерах и повагонными отправками с обязательным ограждением дверных проемов щитами.

3.3. Сушеные овощи, предназначенные к перевозке водным транспортом и прямым смешанным железнодорожно-водным сообщением, должны отгружаться в контейнерах или дощатых ящиках по ГОСТ 10131 и ГОСТ 13358 сформированными в транспортные пакеты. Торцы дощатых ящиков должны обтягиваться стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560, скрепленной взмаком. Допускается обтяжка ящиков стальной проволокой.

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

3.4. Сушеные овощи, отгружаемые в районы Крайнего Севера с перевалками, должны упаковываться в дощатые ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 13358.

Транспортирование сушеных овощей в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

3.5. Сушеные овощи должны храниться в технически исправных, сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Сроки хранения сушеных овощей должны соответствовать указанным в таблице.

Наименование продукции	Срок хранения, мес, не более						
	в негерметичной таре				в герметичной таре		
	с массовой долей влаги, %, не более						
	12	12,5	13,5	14	8	12	14
Смеси сушеных овощей для первых блюд:							
суп картофельный	—	12	—	—	30	—	—
борщ	—	—	9	—	20	—	—
щи	—	—	6	—	15	—	—
Картофель сушеный	12	—	—	—	30	15	—
Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	—	—	—	12	24	—	16
Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная	—	—	—	8	18	—	12
Капуста белокочанная сушеная	—	—	—	6	15	—	8
Лук репчатый сушеный	—	—	—	12	24	—	16
Морковь столовая сушеная	—	—	—	12	24	—	16
Свекла столовая сушеная	—	—	—	12	30	—	18
Чеснок сушеный	—	—	—	—	30	—	—
Горошек зеленый сушеный	—	—	—	26	—	—	—

Сроки хранения сушеного картофеля и сухого картофельного пюре, поставляемого на длительное хранение, устанавливаются:

для сушеного картофеля в металлических банках — 5 лет;

для сухого картофельного пюре в виде крупки в металлических банках — 4 года;

для сушеного картофеля в фанерных барабанах, фанерных или дощатых ящиках в насыпном виде и сушеного картофельного пюре в виде гранул в полиэтиленовых мешках, фанерной или дощатой таре — 3 года.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. Погрузо-разгрузочные работы должны производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 12.3.009.

Разд. 4. (Введен дополнительно, Изм. № 1).

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 28.12.77 № 3093
3. ВЗАМЕН ГОСТ 13342—67, в части пп. 3.1, 3.4 и 3.5 ГОСТ 1688—71, в части разд. 3 ГОСТ 7586—71, ГОСТ 7587—71, ГОСТ 7589—71, ГОСТ 6017—71, ГОСТ 16729—71, ГОСТ 16730—71, ГОСТ 16731—71 и ГОСТ 7588—71
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 12.3.009—76	4.1
ГОСТ 1341—97	1.7
ГОСТ 1760—86	1.3, 1.4, 1.7, 1.11
ГОСТ 2226—88	1.9
ГОСТ 3560—73	3.3
ГОСТ 5981—88	1.6, 1.10
ГОСТ 6034—74	2.3
ГОСТ 7247—2006	1.3
ГОСТ 7699—78	2.3
ГОСТ 7730—89	1.3
ГОСТ 8273—75	1.4, 1.11
ГОСТ 9095—89	1.3, 1.4
ГОСТ 9338—80	1.5, 1.8
ГОСТ 9569—2006	1.3, 1.4, 1.11
ГОСТ 10131—93	1.5, 1.8, 1.14, 3.3
ГОСТ 12302—83	1.3
ГОСТ 12303—80	1.3
ГОСТ 13358—2002	1.6, 1.10, 1.14, 3.3
ГОСТ 13502—86	1.3
ГОСТ 13511—2006	1.5, 1.8
ГОСТ 14192—96	2.2
ГОСТ 15846—2002	1.14, 3.4
ГОСТ 17065—94	1.5, 1.8
ГОСТ 18477—79	1.9
ГОСТ 18510—87	1.3, 1.4
ГОСТ 18992—80	2.3
ГОСТ 19360—74	1.8, 1.10
ГОСТ 23285—78	3.1
ГОСТ 24370—80	1.3, 3.3

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)
6. ИЗДАНИЕ (февраль 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в октябре 1983 г., июне 1988 г. (ИУС 2—84, 11—88)