

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СССР
СВЕКЛА САХАРНАЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ.
ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ
Технические условия

Sugar beet for industrial processing.
Requirements for state grain purchases.
Specifications

Взамен ГОСТ 17421-72

ГОСТ 17421-82

ОКП 97-2926

срок действия с 01.07.83 до 01.07.88

Настоящий стандарт распространяется на корнеплоды сахарной свеклы, заготавливаемые для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Корнеплоды сахарной свеклы по качеству должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Норма
Физическое состояние	Не потерявшее тургора
Цветушные корнеплоды, %, не более:	
для Прибалтийских республик и Белорусской ССР	3.0
для других республик	1.0
Подвяленные корнеплоды, %, не более	5.0
Корнеплоды с сильными механическими повреждениями, %, не более	12.0
Зеленая масса, %, не более	3.0
Мумифицированные корнеплоды	Не допускаются
Подмороженные корнеплоды со стекловидными отслаивающимися или почерневшими тканями	То же
Загнившие корнеплоды	То же
Примечания: 1. Для Алтайского края в партии сахарной свеклы допускается наличие корнеплодов подмороженных, но не почерневших. 2. Сахарную свеклу, содержащую цветущие, подвяленные и с сильными механическими повреждениями корнеплоды более норм, указанных в таблице, а также свеклу подмороженную, но не почерневшую относят к некондиционной.	

1.2. Базисная сахаристость свеклы по союзным республикам устанавливается Министерством сельского хозяйства СССР и Министерством пищевой промышленности СССР по согласованию с советами министров свеклосеющих союзных республик на срок действия пятилетних планов.

Базисная сахаристость свеклы по сырьевым зонам сахарных заводов устанавливается министерствами сельского хозяйства и пищевой промышленности союзных республик на срок действия пятилетних планов, исходя из утвержденной базисной сахаристости по республике.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Сахарную свеклу принимают партиями. Партией считают любое количество свеклы, находящееся в одной транспортной единице (автомашине или прицепе) и оформленное одним транспортным документом.

Автопоезд, состоящий из нескольких партий, допускается сопровождать одним транспортным документом с указанием номеров транспортных единиц.

2.2. Каждую партию сахарной свеклы заготовитель подвергает проверке на соответствие требованиям п.1.1.

Если партию свеклы по согласованию с хозяйством относят к некондиционной, то в транспортном документе ставят штамп "некондиционная", указывают по каким показателям, и под штампом подписываются представители сторон.

При несогласии хозяйства с оценкой партии как некондиционной проверку этой партии проводят повторно, для чего отбирают объединенную пробу массой не менее 12 кг в присутствии сдатчика или государственного инспектора по закупкам и качеству сельскохозяйственных продуктов. Полученные результаты распространяются на проверяемую партию.

2.3. Масса партии корнеплодов сахарной свеклы должна определяться методами согласно ГОСТ 8.484-83.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Проверку качества сахарной свеклы по п.2.2. проводят до приемки партии по количеству (до взвешивания) путем визуального осмотра корнеплодов в двух-трех местах насыпи на разной глубине.

3.2. Отбор проб

3.2.1. Для определения содержания в партии цветущих, подвяленных, мумифицированных, подмороженных, загнивших корнеплодов, а также зеленой массы при повторной проверке по п.2.2. объединенную пробу отбирают механизированным или ручным способом.

Для определения содержания в партии корнеплодов с сильными механическими повреждениями объединенную пробу отбирают ручным способом.

3.2.1.1. Механизированный способ

Отбор объединенной пробы производят в следующем порядке: пробоотборником механизированной линии по диагонали кузова транспортной единицы, а полуавтоматическим (автоматическим) устройством - по средней линии: от первой партии, выделенной для отбора, - у переднего борта; от второй - в середине и от третьей - у заднего борта.

Для этой цели кузов транспортной единицы устанавливают под щупом пробоотборника, который опускают, открыв створки, до дна кузова. Створки закрывают, щуп поднимают, отводят от кузова, пробу выталкивают и передают ее в лабораторию для проведения анализа.

Если слой свеклы в кузове менее 40 см, то рядом с первой отбирают вторую пробу.

Проба должна быть массой не менее 12 кг.

3.2.1.2. Ручной способ

Из транспортной единицы по средней линии кузова отбирают бурачными вилами примерно равные по массе три точечные пробы корнеплодов в следующих местах: у переднего борта - после снятия слоя свеклы толщиной в 10-15 см, в центре - из верхнего слоя и у заднего борта - из нижнего слоя.

Точечные пробы соединяют и получают объединенную пробу массой не менее 12 кг.

3.2.2. Для определения общей загрязненности и сахаристости свеклы объединенную пробу отбирают от одной партии из каждых десяти, поступивших от одного механизированного звена или от всех остальных подразделений хозяйства в целом, а в период малой интенсивности приемки свеклы и на

свеклоприемных пунктах с объемом заготовки менее 20 тыс.т - из каждых пяти партий. В сутки от механизированного звена или от всех остальных подразделений хозяйства в целом должно быть отобрано не менее одной объединенной пробы.

Очередной номер партии, от которой отбирают объединенную пробу, устанавливается заготовителем на каждом пункте приемки и оформляется документом.

При поступлении очередной партии сахарной свеклы в автосамосвале с вогнутым дном кузова объединенную пробу отбирают из последующей транспортной единицы с плоским дном кузова.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

В случае, если очередная партия свеклы, поступившая для отбора объединенной пробы, отнесена к некондиционной, то для определения сахаристости пробу необходимо отбирать от следующей партии кондиционной свеклы.

Пробы отбирают механизированным или при отсутствии механизированной линии - ручным способом.

3.2.2.1. Механизированный способ

Отбор производят по п. 3.2.1.1.

Объединенная проба должна быть массой не менее 12 кг.

3.2.2.2. Ручной способ

Из транспортной единицы после открытия заднего борта по средней линии насыпи (сверху вниз) из трех слоев отбирают примерно равные по массе точечные пробы в следующем порядке: из верхнего и среднего - бурачными вилами, из нижнего - совковой лопатой по ГОСТ 3620-76.

Точечные пробы соединяют и получают объединенную пробу массой не менее 12 кг.

3.2.3. При механизированном и ручном способах отбора проб землю и другие примеси, отделенные от свеклы на буртоукладчике, в массу тары (транспортной единицы) не включают.

3.3. Определение содержания зеленой массы, а также цветущих, подвяленных, с сильными механическими повреждениями (только в пробе, отобранной ручным способом), мумифицированных, подмороженных и загнивших корнеплодов.

3.3.1. Для определения содержания зеленой массы пробу, отобранную по п.3.2.2., окичают от минеральных и органических примесей и взвешивают с погрешностью не более 10 г. Зеленую массу (зеленые листья, черешки листьев, ростки и сорные растения) выделяют из пробы и взвешивают с погрешностью не более 10 г.

3.3.2. Для определения содержания корнеплодов по показателям качества пробу очищают от минеральных, органических примесей, а также зеленой массы и взвешивают с погрешностью не более 10 г.

Из очищенной пробы выбирают, взвешивают с погрешностью не более 10 г и возвращают в пробу в следующей последовательности:

корнеплоды с сильными механическими повреждениями (со сколами, срезами, обрывами, раздавленные, поврежденные животными, сельскохозяйственными вредителями и грызунами на 1/3 и более корнеплода);

цветущие корнеплоды;

подвяленные корнеплоды (с пониженным тургором, с нарушением естественной твердости, с изгибанием хвостов без отламывания);

мумифицированные корнеплоды (вялые, без восстановления тургора);

подмороженные корнеплоды со стекловидными отслаивающимися, а также почерневшими тканями; загнившие корнеплоды, у которых под влиянием поражения грибами и бактериями отдельные места или вся масса потемнели и потеряли структуру.

3.3.3. Содержание корнеплодов отдельно по показателям качества, а также зеленой массы (С) в процентах вычисляют по формуле

$$C = (m1 * 100) / m2$$

где $m1$ - масса цветущих, подвяленных, мумифицированных, подмороженных, загнивших или с механическими повреждениями очищенных корнеплодов в отдельности, а также зеленой массы, г;

$m2$ - масса пробы, очищенной от минеральных и органических примесей, при определении содержания зеленой массы или масса пробы, очищенной от всех примесей, при определении содержания корнеплодов по отдельным показателям качества.

Вычисления производят до сотых долей процента с последующим округлением результата до десятых долей процента.

3.3.4. Определение показателей качества проводит сырьевая лаборатория сахарного завода в присутствии сдатчика или госинспектора по закупкам сельскохозяйственных продуктов, а при невозможности присутствия сдатчика или госинспектора допускается проводить отбор проб и определение качества без них.

В обоих случаях по результатам анализа составляется акт и результаты распространяются на проверяемую партию.

Если анализируемая партия находится в составе автопоезда, ее взвешивают отдельно.

3.4. Определение общей загрязненности

3.4.1. Общую загрязненность (минеральные примеси - земля, камни; органические примеси - сухие листья, боковые корешки, хвостики диаметром менее 1 см; зеленая масса - зеленые листья, черешки листьев, ростки и сорные растения) определяют в механизированных, автоматизированных и немеханизированных лабораториях.

3.4.1.1. В механизированных и автоматизированных лабораториях анализируют пробы, отобранные пробоотборником.

Пробу взвешивают с погрешностью не более 100 г и определяют ее массу до отмывки. Затем в зависимости от степени загрязнения корнеплодов отмывают в свекломойке барабанного типа - от 1,5 до 3,0 мин, вертикального типа - от 1,0 до 2,0 мин.

После мойки корнеплоды помещают на перфорированный стол с отверстиями диаметром 3 мм или транспортер, где доочищают их вручную, обрезая металлическим ножом хвостики и боковые корешки диаметром менее 1 см и отделяя деревянным ножом или неметаллическими щетками оставшиеся органические и минеральные примеси.

Чистые корнеплоды и весь бой корнеплодов взвешивают с погрешностью не более 10 г и определяют массу пробы корнеплодов после их отмывки.

Для контроля за правильностью работы свекломойки под сливной кран устанавливают сито с отверстиями диаметром 5 мм.

Если на сите обнаружены кусочки свеклы размером более 5 мм по толщине, их возвращают в отмытую пробу, а свекломойку останавливают для устранения неисправностей.

3.4.1.2. В немеханизированных лабораториях анализируют пробы, отобранные пробоотборником или вручную.

Пробу взвешивают с погрешностью не более 10 г в сухом тарированном тазу (взвешенном с погрешностью не более 10 г) и вычисляют массу корнеплодов до их очистки. Затем корнеплоды очищают от земли, обрезают металлическим ножом боковые корешки и хвостики диаметром менее 1 см, черешки листьев, ростки и выбирают ботву, сорняки, а также другие органические и минеральные примеси. Прилипшую к корнеплодам землю отделяют деревянными ножами и неметаллическими щетками.

Чистые корнеплоды и весь бой корнеплодов взвешивают с погрешностью не более 10 г в том же тазу (чистом) и определяют массу пробы после очистки.

3.4.2. Общую загрязненность ($Z_{об}$) в процентах вычисляют по формуле

$$Зоб = ((m1 - m2) / m2) * 100$$

где $m1$ - масса пробы до очистки или отмывки корнеплодов, г;

$m2$ - масса пробы после очистки или отмывки корнеплодов, г.

Вычисления производят до сотых долей процента с последующим округлением результата до десятых долей процента.

3.4.3. Среднесуточным показателем общей загрязненности по хозяйству является среднее арифметическое значение результатов анализов всех проб, отобранных в течение суток от механизированных звеньев и остальных подразделений хозяйства в целом.

3.4.4. При определении общей загрязненности корнеплодов с помощью линии, оборудованной весами "нетто" с дуговой шкалой, вычисления производят с погрешностью не более одного деления шкалы.

3.5. Определение сахаристости на механизированных и автоматизированных линиях

3.5.1. Определение производят в соответствии с инструкцией по эксплуатации; поверку работы линии осуществляют в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

Контроль точности работы линии в целом проводят методом сравнения сахаристости пяти проб, определенной на линии, и сахаристости этих же проб, определенной методом холодного водного дигенерирования в лаборатории.

Контрольные проверки точности работы линии проводят не реже одного раза в 5 дней.

Абсолютная погрешность определения сахаристости на линии не должна превышать $\pm 0,2$ %.

3.6. Округление результатов вычислений - по СТ СЭВ 543-77.