

**КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ  
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ  
НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

## КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

### Технические условия

**ГОСТ**  
**26832—86**

Fresh potatoes for producing  
food products. Specifications

МКС 67.080.20  
ОКП 97 3110

Дата введения 01.06.87

Настоящий стандарт распространяется на свежий картофель, заготавливаемый и поставляемый для переработки на продукты питания (сухие, замороженные, консервированные, обжаренные).

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Картофель в зависимости от сроков заготовки и поставки подразделяют на ранний (картофель урожая текущего года, заготавливаемый и поставляемый до 1 сентября) и поздний (заготавливаемый и поставляемый с 1 сентября).

Картофель ранних сортов используют для производства консервированного картофеля, гарнирного резаного картофеля и картофеля, замороженного в целом виде, а поздних сортов — для производства всех видов картофелепродуктов.

1.2. Для производства определенных видов продуктов питания в зависимости от качества и технологической пригодности клубней используют определенные ботанические сорта картофеля.

Перечни сортов картофеля, заготавливаемого и поставляемого для переработки на продукты питания, утверждаются в установленном порядке.

Сортовая чистота картофеля должна быть не ниже 90 %.

1.3. Картофель должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

| Наименование показателя   | Характеристика и норма  |
|---|---|
| 1. Внешний вид  | Клубни целые, сухие, незагрязненные, непроросшие, непозеленевшие, без наростов, трещин, неувядшие, однородные по форме и окраске кожуры<br>Для позднего картофеля — зрелые, с плотной кожурой |
| 2. Форма  | Округлая, округло-овальная, удлиненная  |
| 3. Цвет мякоти  | От белого до желтого  |
| 4. Запах  | Свойственный картофелю, без постороннего запаха   |
| 5. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:  |   |
| для позднего картофеля  | 50,0  |
| для раннего картофеля   | 30,0  |
| 6. Содержание клубней с отклонением от установленных в п. 5 размеров не более чем на 5 мм, % от массы, не более | 10,0  |

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1986

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

| Наименование показателя  | Характеристика и норма |
|--|------------------------|
| 7. Базисная массовая доля крахмала для позднего картофеля, % (кроме картофеля, предназначенного для консервирования), не менее:  |                        |
| для РСФСР (Горьковская, Куйбышевская, Липецкая, Орловская, Рязанская, Тамбовская, Тульская, Ульяновская, Белгородская, Владимирская, Воронежская, Калужская, Кировская, Курская, Московская, Оренбургская, Пензенская, Саратовская, Смоленская, Брянская области; Башкирская, Мордовская, Марийская, Татарская, Чувашская АССР), Украинской ССР, Белорусской ССР, Литовской ССР, Латвийской ССР, Эстонской ССР | 15,0                   |
| для РСФСР (Ивановская, Курганская, Пермская, Челябинская, Калининская, Костромская, Вологодская, Иркутская, Кемеровская, Новгородская, Новосибирская, Псковская, Тюменская, Ярославская области; Алтайский и Красноярский края; Бурятская АССР)  | 14,0                   |
| для всех остальных регионов страны   | 13,0                   |
| Массовая доля крахмала для раннего картофеля   | Не нормируется         |
| 8. Массовая доля крахмала для картофеля, предназначенного для консервирования, %, не более   | 14,0                   |
| 9. Содержание клубней с механическими повреждениями глубиной более 3 мм и длиной более 10 мм (порезы, вырывы, трещины, вмятины), % от массы, не более  | 2,0                    |
| 10. Содержание раздавленных клубней, половинок и частей клубней  | Не допускается         |
| 11. Содержание клубней, пораженных болезнями, % от массы, не более:  |                        |
| железистой пятнистостью (ржавостью)  | То же                  |
| паршой или ооспорозом при поражении свыше $\frac{1}{4}$ поверхности клубня   | 5,0                    |
| мокрой, сухой, пуговичной, кольцевой гнилью и фитофторой   | Не допускается         |
| 12. Содержание клубней, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, % от массы, не более в том числе грызунами   | 2,0<br>Не допускается  |
| 13. Содержание клубней подмороженных, запаренных с признаками «удушья», позеленевших   | Не допускается         |
| 14. Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы, не более   | 1,0                    |
| 15. Наличие органических и минеральных примесей (солома, ботва, камни, маточные клубни и др.)  | Не допускается         |

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. № 1).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

### 2.1. Правила приемки — по ГОСТ 7194.

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

### 3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Определение качества картофеля — по ГОСТ 7194.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Картофель упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ящичные поддоны — по ГОСТ 21133, тканевые мешки — по ГОСТ 30090 или сетчатые мешки.

Ранний картофель при транспортировании железнодорожным и водным транспортом упаковывают в жесткую тару.

4.2. Партию картофеля сопровождают свидетельством на сортовой картофель, оформленным по ГОСТ 11856.

4.3. Допускают в период массовых заготовок транспортирование позднего картофеля навалом.

4.4. Картофель транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.5. Допускается транспортировать в одном транспортном средстве при перевозке водным транспортом несколько партий при условии их отдельного размещения.

4.6. Высота падения клубня при погрузочно-разгрузочных работах не должна превышать 30 см.

4.7. 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.

4.8. Картофель хранят отдельно по ботаническим сортам в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР****РАЗРАБОТЧИКИ**

**А. М. Мазур**, канд. техн. наук, **Г. И. Денисов**, канд. сельхоз. наук; **В. А. Владысик**

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.02.86 № 431****3. ВЗАМЕН ГОСТ 6014—68 в части картофеля, предназначенного для переработки консервными, овощесушильными и пищекокцентратными предприятиями****4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|
| ГОСТ 7194—81                            | 2.1, 3.1     |
| ГОСТ 10131—93                           | 4.1          |
| ГОСТ 11856—89                           | 4.2          |
| ГОСТ 21133—87                           | 4.1          |
| ГОСТ 26927—86                           | 3.2          |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86           | 3.2          |
| ГОСТ 30090—93                           | 4.1          |

**5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340****6. ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1990 г. (ИУС 3—91)**