

ГОСТ 21946-76—ГОСТ 21948-76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

**ХМЕЛЬ-СЫРЕЦ
И ХМЕЛЬ ПРЕССОВАННЫЙ**

МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ХМЕЛЬ-СЫРЕЦ

ГОСТ
21946—76*

Технические условия

Raw hop.
SpecificationsВзамен
ГОСТ 8473—57
в части хмеля-сырца

ОКП 97 2000

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 22 июня 1976 г. № 1497 дата введения установлена

с 01.07.79

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 26.03.92 № 264

Настоящий стандарт распространяется на хмель-сырец в виде шишек культивируемого растения хмеля (*Humulus lupulus* L), высушенных и прошедших отлежку.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 1.1 Запах хмеля должен быть специфический хмелевой.
1.2 Базисные нормы хмеля указаны в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Цвет	От светло-желто-зеленого до золотисто-зеленого. Шишки могут быть с покрасневшими кончиками лепестков
Массовая доля альфа-кислот, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %	3,5
Влажность, %	13

- 1.3 Ограничительные нормы хмеля указаны в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Цвет	Желтовато-зеленый, зеленовато-желтый, желтый с коричневыми пятнами, бурый
Массовая доля альфа-кислот, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	2,5

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

* Издание (декабрь 2001 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1983 г. (ИУС 2—84).

© Издательство стандартов, 1976
© ИПК Издательство стандартов, 2002

Наименование показателя	Норма
Массовая доля хмелевых примесей, %, не более:	
для хмеля машинного сбора	10
для хмеля ручного сбора	5
Массовая доля золы, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	14
Влажность, %:	
не более	13
не менее	11
Массовая доля семян, %, не более	4
Массовая доля осыпавшихся лепестков, %, не более	25

Примечание. Для Алтайского края в хмеле-сырце допускается массовая доля семян до 8 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4 Не допускается хмель:

с прелым, затхлым, сырным, дымным, валериановым или другим посторонним запахом, не свойственным хмелю;

пораженный плесенью;

при массовом поражении шишек хмеля вредителями и болезнями;

с содержанием посторонних (нехмелевых) примесей.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1 Приемку хмеля-сырца проводят партиями.

Партией считают любое количество хмеля одинакового качества, одного района произрастания, оформленное одним документом о качестве.

2.2 Каждая партия хмеля-сырца должна сопровождаться документом о качестве установленной формы, содержащим следующие данные:

наименование хозяйства, выростившего хмель;

наименование сырья;

номер партии;

массу партии;

результаты испытаний качества хмеля без данных о содержании альфа-кислот;

год урожая;

способ уборки (машинный или ручной);

дату последней обработки хмеля ядохимикатами и их наименование;

обозначение настоящего стандарта.

2.3 Для определения качества хмеля-сырца пробы отбирают от каждого мешка партии.

2.4 При получении неудовлетворительных результатов контроля качества хмеля производят повторный контроль на вновь отобранных пробах. Результаты повторного контроля распространяются на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.5 Мешки с хмелем, в которых обнаружены посторонние (нехмелевые) примеси, приемке не подлежат.

2.6 Определение расчетной массы хмеля

При пониженной влажности хмеля по сравнению с базисной (13 %) производят пересчет массы партии.

Расчетную массу партии m_p , кг, вычисляют по формуле

$$m_p = \frac{m_\phi \cdot (100 - W_\phi)}{100 - W_6},$$

где m_ϕ — масса партии хмеля при фактической влажности, кг;

W_ϕ — фактическая влажность хмеля, %;

W_6 — базисная влажность хмеля, %.

Пример. Партия хмеля массой 1000 кг имеет влажность 11,0 %. Приводят массу хмеля к массе с базисной влажностью:

$$m_p = \frac{1000 \cdot (100 - 11)}{100 - 13} = 1022,98 \text{ кг.}$$

Расчетная масса хмеля равна 1022,98 кг.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1 Методы испытаний — по ГОСТ 21948—76.

4. УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1 Хмель-сырец упаковывают в цельные чистые мешки из ткани по ГОСТ 5530—81 размером 1×2 м, массой не более 60 кг. Хмель упаковывают при легком прессовании или без прессования.

4.2 Хмель хранят в чистых предварительно продезинфицированных от вредных насекомых, темных складских помещениях, не имеющих постороннего запаха, на деревянном полу или настиле.

В помещениях, предназначенных для хранения хмеля, запрещается хранить ядохимикаты, минеральные удобрения, горюче-смазочные материалы.

4.3 Транспортируют хмель-сырец в крытых транспортных средствах. Допускается перевозка хмеля с укрытием водонепроницаемыми материалами.