



Документ:	<b>ГОСТ 26832-86</b>
Название:	<b>Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия</b>
Название на английском:	Fresh potatoes for producing food products. Specifications
Область применения:	Настоящий стандарт распространяется на свежий картофель, заготавливаемый и поставляемый для переработки на продукты питания (сухие, замороженные, консервированные, обжаренные)
Статус документа:	действующий
Взамен в части:	<a href="#">ГОСТ 6014-68</a> в части картофеля, предназначенного для переработки консервными, овощесушильными и пищевыми концентратными предприятиями
Дата издания:	13.07.2010
Переиздание:	переиздание с изм. 1
Дата последнего изменения:	14.10.2010
Дополнения:	<a href="#">Изменение №1 к ГОСТ 26832-86</a>

**Общероссийский Классификатор Стандартов (ОКС)**

67.0 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ /

80.2 [Фрукты. Овощи](#) / [Овощи и продукты их переработки](#)

0 -

**Классификатор Государственных Стандартов (КГС)**

С43 Сельское и лесное хозяйство -> [Овощные культуры и](#)

- [цветы](#)-> [Корнеплоды и клубнеплоды](#)



Группа С43

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР****КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ  
НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

Технические условия

Fresh potatoes for producing  
food products. Specifications**ГОСТ  
26832—86**

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.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

43



## ГОСТ 26832—86

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Внешний вид	Клубни целые, сухие, незагрязненные, непроросшие, неопоздевшие, без наростов, трещин, увядшие, однородные по форме и окраске кожуры 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
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



## ГОСТ 26832—86

*Продолжение*

Наименование показателя	Характеристика и норма
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:	То же
желистой пятнистостью (ржавостью)	
паршой или обесцвечиванием 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	2,0
в том числе грызунами	Не допускается
13. Содержание клубней подмороженных, запаренных с признаками «зудушья», 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.

## 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).**



## ГОСТ 26832—86

### 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 раздельного 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 раздельно по ботаническим сортам в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

**ГОСТ 26832—86****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 пищекопцентратными 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. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1990 г. (ИУС 3—91)**