

**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****САХАР**

Условия длительного хранения

Sugar. Prolonged storage conditions

**ГОСТ  
26907—86**

ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 июня 1986 г. № 1563 срок введения установлен

с 01.01.87

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 02.11.92 № 1471

Настоящий стандарт распространяется на сахар-песок и сахар-рафинад, предназначенные для длительного хранения более одного года, и устанавливает требования к условиям их хранения. Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 5222—85.

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Длительному хранению подлежат сахар-песок и сахар-рафинад, упакованные в тару и без упаковки.

1.2. Сроки хранения упакованного сахара устанавливают следующие для сахара-песка:

в отапливаемых складах — до 8 лет;

в неотапливаемых складах — от 1,5 до 4 лет в зависимости от климатических условий и вида тары;

для сахара-рафинада:

в отапливаемых складах — до 8 лет;

в неотапливаемых складах — до 5 лет.

1.3. Срок хранения для сахара-песка и рафинированного сахара-песка в силосах устанавливают не более 2 лет.

1.4. Температура сахара, подлежащего длительному хранению, не должна превышать 25 °С.

В летнее время при температуре окружающего воздуха свыше 25 °С допускается укладывать сахар на длительное хранение при температуре, соответствующей температуре окружающей среды.

**2. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

2.1. Сахар хранят отдельно от продуктов, которые могут ухудшить его качество.

2.2. Сахар-песок и рафинированный сахар-песок упаковывают массой нетто по 50 кг:

в новые тканевые мешки по ГОСТ 30090—93 с полиэтиленовыми вкладышами толщиной не более 0,100 мм, размером 109×59 см по ГОСТ 19360—74;

в мешки из комбинированных материалов;

массой нетто 40 кг в бумажные пятислойные мешки размером 92×60 см с одним слоем, ламинированным полиэтиленом, по ГОСТ 2226—88.

Фасованный сахар-рафинад упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 10131—93, массой до 25 кг и ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511—91, массой до 20 кг.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

*Переиздание.*

83

Допускается групповое упаковывание фасованных сахара-песка и сахара-рафинада массой до 20 кг в полиэтиленовую пленку.

2.3. Для длительного хранения упакованного сахара используются отапливаемые и неотапливаемые склады, для хранения неупакованного сахара — силосы.

2.4. Склады для хранения сахара должны соответствовать санитарным требованиям, утвержденным в установленном порядке. Перед укладыванием сахара на хранение склады должны быть тщательно очищены, проветрены и просушены.

2.5. Внутренние поверхности силосов должны быть покрыты красками, лаками или синтетическими пленками, разрешенными Минздравом СССР для контакта с пищевыми продуктами, не имеющими запаха, способного передаваться сахару.

2.6. Для предотвращения конденсации влаги на внутренних стенках силосов и увлажнения сахара, наружные поверхности их следует теплоизолировать.

2.7. Для создания и поддержания оптимальных режимов воздушной среды в силосах должен использоваться кондиционированный воздух.

2.8. Относительная влажность воздуха на уровне поверхности нижнего ряда мешков и ящиков с сахаром в отапливаемых складах не должна превышать 70 %.

Относительная влажность воздуха в силосах должна быть от 55 до 65 %.

Температура воздуха в отапливаемых складах для хранения упакованного сахара не должна быть ниже 12 °С. Температура воздуха в силосах должна быть от 20 до 22 °С.

2.9. Предельная концентрация сахарной пыли в воздухе в силосах не должна превышать 17,5 г/м<sup>3</sup>.

2.10. Контроль за температурным режимом хранения сахара осуществляется при помощи термометров или термографов, за относительной влажностью воздуха — при помощи гигрографов или психрометров.

2.11. В отапливаемых складах мешки и ящики с сахаром укладывают на сухие чистые подтоварники высотой 14,4 см.

В неотапливаемых складах сахар укладывают на подтоварники, высота которых в зависимости от климатических условий не должна превышать 30,0 см.

2.12. Сахар-песок и рафинированный сахар-песок укладывают на складе в штабеля, максимально используя высоту склада, но не превышая нормативной строительной нагрузки на 1 м<sup>2</sup> площади.

Сахар-рафинад, упакованный в дощатые ящики, укладывают в штабеля высотой до 5 м, упакованный в картонные, — до 2 м.

2.13. Штабеля должны быть составлены из однородного по качеству сахара, упакованного в тару одного вида, имеющего одинаковую массу.

Мешки с сахаром должны быть обращены горловиной во внутрь штабеля, а ящики трафаретами — в сторону проходов.

2.14. На каждый уложенный штабель заводят штабельный ярлык, в котором должны быть указаны:

- наименование продукции;
- наименование изготовителя;
- вид тары;
- количество мест;
- масса нетто;
- дата выработки;
- обозначение и наименование стандарта на продукцию;
- номер документа о качестве;
- основные показатели качества продукции.