МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ, ПОСТАВКАХ И РЕАЛИЗАЦИИ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.35:006.354 Группа С43

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ

Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7968—89

Fresh cauliflower for state purchases, deliveries and retail

МКС 67.080.20
ОКП 97 3213

Дата введения 01.07.90

Настоящий стандарт распространяется на свежую цветную капусту (Brassica cauliflower Lizg), заготовляемую, поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

1. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

1.1. Характеристики

1.1.1. Свежую цветную капусту в зависимости от качества делят на два товарных сорта: отборную и обыкновенную.

1.1.2. Капуста каждого товарного сорта должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Норма для товарного сорта	
	отборного	обыкновенного
1. Внешний вид	Головки плотные, белые или слегка кремовые, свежие, чистые, здоровые, целые, с бугорчатой поверхностью, без проросших внутренних листочков, без повреждений вредителями, без механических повреждений, с двумя рядами кроющих подрезанных на 2—3 см выше головки свежих листьев, с кочерыгой не более 2 см ниже последнего листа. Допускаются небольшие отклонения от ботанического сорта по форме и окраске	
2. Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса	
3. Размер головок по наибольшему поперечному диаметру (без листьев), см, не менее	11,0	8,0
4. Содержание головок, % от массы, не более: размером от 6 до 8 см,	Не допускается	5,0
менее плотных, с проросшими внутренними листочками (не более 6 листочков длиной не более 1,5 см), со слабыми потертостями общей площадью не более 3 см^2	То же	15,0

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1989
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

1.1.3. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в цветной капусте не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР*.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Упаковка

1.2.1. Цветную капусту фасуют произвольной массой нетто не более 3 кг в сетчатые полимерные мешки или пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки толщиной 40—60 мкм с перфорацией, разрешенной к применению Минздравом СССР.

Допускается цветную капусту не фасовать.

1.2.2. Фасованную и нефасованную цветную капусту упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или тару, изготовленную по другой нормативно-технической документации, плотно, на 2–3 см ниже края тары.

1.3. Маркировка

1.3.1. Каждую упаковочную единицу сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции и товарного сорта;

наименования отправителя;

даты упаковывания;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

2. ПРИЕМКА

2.1. Цветную капусту принимают партиями. Партией считают любое количество капусты одного ботанического и товарного сорта, одного срока сбора, упакованной в тару одного вида и типоразмера, поступившей в одном транспортном средстве, оформленной одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продуктах растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

При наличии в одном транспортном средстве нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов и соблюдении регламентов применения пестицидов» с указанием данных по каждой партии.

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

номер партии;

наименование и адрес отправителя;

наименование и адрес получателя;

наименование продукции, ботанического и товарного сортов;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

среднюю массу единицы тары, кг;

дату сбора, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

предельный срок транспортирования, сут;

фамилию лица, ответственного за качество;

обозначение настоящего стандарта.

2.3. Для контроля качества цветной капусты, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

до 100 упаковочных единиц включительно — не менее трех упаковочных единиц;

свыше 100 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждых последующих 50 или меньшего количества упаковочных единиц.

От партии цветной капусты, фасованной в потребительскую тару, для составления объединенной пробы из разных мест отбирают не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 единиц.

2.4. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и нитратов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2.5. Результаты контроля распространяют на всю партию.

2.6. Качество цветной капусты в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на продукцию только в этих упаковочных единицах.

2.7. После проверки качества цветную капусту, отобранную от партии, присоединяют к контролируемой партии.

2.8. При межобластных, межкраевых, межреспубликанских перевозках в местах назначения наличие загнивших головок в партии отборного товарного сорта не более 1,0 %, в партии обыкновенного товарного сорта не более 3,0 % не служит основанием для перевода партии в низший товарный сорт. Загнившие головки цветной капусты при реализации в розничной торговой сети не допускаются.

2.9. Партию цветной капусты, не отвечающую нормам, установленным для отборного товарного сорта, относят к обыкновенному товарному сорту.

Партию цветной капусты, не отвечающую нормам, установленным для обыкновенного товарного сорта, считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1. Метод отбора проб

3.1.1. Вся капуста в отобранных по п. 2.3 упаковочных единицах составляет объединенную пробу.

3.2. Проведение определения

3.2.1. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом.

3.2.2. Внешний вид, вкус, запах, наличие загнивших, менее плотных, с незначительными проросшими внутренними листочками, с потертостями, загрязненные головки определяют органолептически, размер головок — линейкой, мерными кольцами с погрешностью не более 1 мм.

3.2.3. Каждую фракцию взвешивают. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,01 кг.

3.2.4. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934; пестицидов и нитратов — методами, утвержденными в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Обработка результатов

3.3.1. Содержание цветной капусты каждой фракции, выделенной по п. 3.2.1, вычисляют в процентах от массы объединенной пробы.

3.3.2. Загнившие головки цветной капусты, обнаруженные при приемке по п. 2.8, учитывают отдельно от результатов определения качества, то есть сверх 100 %.

3.3.3. Вычисления проводят до второго десятичного знака с округлением результата до первого десятичного знака.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Цветную капусту транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.2. При перевозке в открытых автомобильных транспортных средствах цветную капусту защищают от атмосферных осадков и температуры воздуха ниже 0 °С.

4.3. Высота укладывания ящиков с цветной капустой при перевозке в рефрижераторных вагонах должна быть 2.2—2.4 м в зависимости от типа подвижного состава.

4.4. При транспортировании цветной капусты транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663:

средства скрепления — по ГОСТ 21650, основные размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.5. Цветную капусту хранят в холодильных камерах при температуре воздуха 3 °С — 4 °С не более 10 дней, при температуре от 0,5 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85 %—95 % — не более 60 дней.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Госагропромом СССР

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 25.09.89 № 2868

3. **ВЗАМЕН** ГОСТ 7968—68

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта
ГОСТ 10354—82	1.2.1
ГОСТ 10131—93	1.2.2
ГОСТ 17812—72	1.2.2
ГОСТ 20463—75	1.2.2
ГОСТ 21650—76	4.4
ГОСТ 24597—81	4.4
ГОСТ 24831—81	1.2.2
ГОСТ 26663—85	4.4
ГОСТ 26927—86	3.2.4
ГОСТ 26928—86	3.2.4
ГОСТ 26929—94	3.2.4
ГОСТ 26930—86	3.2.4

5. **Ограничение срока действия снято** по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

6. **ИЗДАНИЕ** (июнь 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1990 г. (ИУС 3—91)

gost.e-ecolog.ru