ГОСТ 7977—87

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧЕСНОК СВЕЖИЙ ЗАГОТОВЛЯЕМЫЙ И ПОСТАВЛЯЕМЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.262:006.354 Группа С42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧЕСНОК СВЕЖИЙ ЗАГОТОВЛЯЕМЫЙ И ПОСТАВЛЯЕМЫЙ

Технические условия

ГОСТ 7977—87

Fresh garlic for supply and delivery. Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 97 3238

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на свежий чеснок (Allium sativum L.), заготовляемый и поставляемый для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Чеснок по качеству должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
1. Внешний вид	Луковицы вызревшие, твердые и плотные, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, по форме и окраске типичные для ботанического сорта, с сухими кроющими чешуями, для стрелкующихся сортов — с обрезанной стрелкой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся — с обрезанными сухими листьями длиной не более 50 мм включительно, с остатками сухих корешков или без них
2. Запах и вкус	Характерные для данного ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса
3. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	25
4. Содержание луковиц, % от массы, не более:	
с отпавшим 1 зубком (для малозубковых сортов)	10,0
с отпавшими 1—2 зубками (для многозубковых сортов)	Без ограничения
с отпавшими 3—5 зубками (для многозубковых сортов)	4,0
с незначительными механическими повреждениями	3,0

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1988
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Норма
5. Содержание луковиц, пораженных нематодами и клещами (без видимых признаков повреждения), % от массы, не более:	
для отгрузки	10,0
для отправки на реализацию (в местах производства) и промышленной переработки	Без ограничения
6. Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных	Не допускается
7. Содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца, % от массы, не более	3,0
8. Содержание земли, прилипшей к луковицам, % от массы, не более	0,5

Примечания:

1. К вызревшим относят луковицы, закончившие рост и имеющие сухие, тонкие, плотные полупрозрачные чешуи; нижняя часть донца покрыта опробковевшей тканью.
2. Луковицы малозубковых сортов имеют до 10 зубков включительно; многозубковых — более 10 зубков.
3. Показатель 5 в части отгрузки луковиц, пораженных нематодами и клещами (без видимых признаков повреждения), действует до 01.01.92.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Упаковка

1.2.1. Чеснок упаковывают в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812 плотно, на 2—3 см ниже края тары.

1.2.2. Для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности чеснок упаковывают в дощатые или решетчатые ящики по ГОСТ 10131, закрытые, с поясами из деревянных планок, скрепленных угольниками.

1.3. Маркировка

1.3.1. Каждую упаковочную единицу с чесноком, отправляемым в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, сопровождают этикеткой с указанием:

1) наименования отправителя;
2) наименования продукции и сортотипа;
3) номера бригады или упаковщика;
4) обозначения настоящего стандарта.

2. ПРИЕМКА

2.1. Чеснок принимают партиями. Партией считают любое количество однородного по качеству чеснока в одном транспортном средстве, одного сортотипа, упакованное в тару одного вида и типоразмера, оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов», по форме, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. В документе о качестве указывают:

1) номер документа и дату его выдачи;
2) номер партии;
3) наименование и адрес отправителя;
4) наименование и адрес получателя;
5) наименование продукции и сортотипа;

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

6) соответствие качества продукции требованиям настоящего стандарта;
7) количество упаковочных единиц;
8) массу брутто и нетто в килограммах;
9) дату уборки, упаковывания и отгрузки;
10) номер и вид транспортного средства;
11) срок транспортирования, сут;
12) обозначение настоящего стандарта.

2.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.4. Для контроля качества свежего чеснока, соответствия упаковки и маркировки требованиям настоящего стандарта от каждой партии для составления объединенной пробы отбирают не менее 5 % от массы продукции в отобранных для анализа ящиках (табл. 2).

Таблица 2

Количество ящиков в партии, шт.	Количество отбираемых от партии ящиков, шт.
До 100 включ.	Не менее 3
Св. 100	3 и дополнительно по одному от каждых последующих полных и неполных 50 ящиков

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.6. Результаты контроля распространяют на всю партию.

2.7. После проверки чеснок, отобранный для определения качества, присоединяют к контролируемой партии.

2.8. Качество чеснока в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на продукцию только в этих упаковочных единицах.

2.9. В местах назначения наличие луковиц с отдельными загнившими зубками не является основанием для браковки партии. Такие луковицы считают не соответствующими требованиям настоящего стандарта.

2.10. Наличие примеси (отпавшая чешуя, части сухих стрелок, листьев и др.) не является основанием для бракования партии.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1. Метод отбора проб

3.1.1. Отбор ящиков от партии чеснока для составления объединенной пробы проводят при погрузке или разгрузке транспортного средства через определенные интервалы или после разгрузки из разных мест штабеля.

3.1.2. Из каждого ящика, отобранного из разных мест партии в соответствии с табл. 2, отбирают не менее трех точечных проб, примерно равных по массе (сверху, из середины, снизу), вручную без повреждения продукции. Из точечных проб составляют объединенную пробу.

3.1.3. Для определения зараженности чеснока болезнями и наличия вредителей (нематода, клещ) отбирают и взвешивают не менее 50 луковиц от объединенной пробы.

3.2. Проведение определения

3.2.1. Объединенную пробу взвешивают, очищают вручную от примеси, рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом.

3.2.2. Внешний вид, наличие поврежденных болезнями и вредителями и загрязненных луковиц, примеси определяют визуально, запах и вкус – органолептически, длину стрелок и листьев – измерением от основания шейки, размер луковиц – измерением наибольшего поперечного диаметра с погрешностью не более 1 мм.

3.2.1, 3.2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

3.2.4. Для определения наличия клеща с каждой луковицы, отобранной по п. 3.1.3, снимают поочередно наружные сухие чешуи. Поверхность чешуй, особенно около основания донца, просматривают под бинокуляром или лупой (увеличение 10—20ˣ).

Охлажденные луковицы перед проведением определения выдерживают при комнатной температуре 1,5—2 ч, затем прогревают до 25—30 °С для приведения клещей в подвижное состояние.

3.2.5. Для определения наличия нематоды берут 25 луковиц, отобранных по п. 3.1.3. От каждой луковицы срезают нижнюю часть сочных чешуй толщиной около 5 мм вместе с частью донца, измельчают на кусочки размером 1—3 мм, которые переносят в плоскую стеклянную посуду (чашка Петри, часовое стекло, блюдце) и заливают водой, имеющей температуру 20—25 °С, слоем 4—6 мм.

Через 1—1,5 ч при помощи бинокуляра или лупы (увеличение 10—20ˣ) слой воды между кусочками чеснока просматривают для обнаружения нематод.

3.2.6. Для определения зараженности чеснока болезнями в скрытой форме у каждой луковицы, отобранной по п. 3.1.3, разрывают сухие и сочные чешуи.

3.2.7. Для определения содержания земли, прилипшей к луковицам, из разных мест объединенной пробы (п. 2.4) отбирают не менее 3 кг луковиц чеснока. Отобранные и взвешенные луковицы очищают от земли вручную. Из массы луковиц, взятых для анализа, вычитают массу очищенных от земли луковиц и определяют массу прилипшей к луковицам земли.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.3. Обработка результатов

3.3.1. Содержание луковиц каждой фракции, выделенной по п. 3.2.1, вычисляют в процентах от массы объединенной пробы за исключением примеси.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3.2. Содержание земли, прилипшей к луковицам, вычисляют в процентах от массы луковиц, взятых для анализа.

3.3.3. Зараженность чеснока болезнями и вредителями определяют в процентах от массы луковиц, взятых для анализа.

3.3.4. Все вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

3.3.5. Примесь определяют путем взвешивания, вычисляют в процентах от общей массы объединенной пробы и учитывают отдельно от результатов определения качества, то есть сверх 100 %.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

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

4.3. При транспортировании чеснока транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663; средства скрепления и способы пакетирования по ГОСТ 21650, основные размеры пакетов – по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.4. При транспортировании свежего чеснока в рефрижераторных вагонах высота укладывания ящиков должна быть 2,2—2,4 м в зависимости от типа подвижного состава.

4.5. Чеснок, предназначенный для весенне-летней реализации, хранят в помещениях с искусственным охлаждением при температуре воздуха от минус 1° до минус 3 °С и относительной влажности воздуха 70—80 % в течение 4—7 мес.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   И. И. Леунов, канд. с.-х. наук (руководитель темы); **Б. В. Квасников,** д-р с.-х. наук; **В. Ф. Козлова,** канд. с.-х. наук; **Е. А. Чернецова,** канд. с.-х. наук

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24.12.87 № 5028**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 7977—67 в части заготовки и поставки**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 10131—93	1.2.1; 1.2.2
ГОСТ 17812—72	1.2.1
ГОСТ 21650—76	4.3
ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 26663—85	4.3
ГОСТ 26927—86	3.2.8
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2.8

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)**

6. **ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в феврале 1990 г., в ноябре 1990 г. (ИУС 5—90, 3—91)**

gost.e-ecolog.ru