ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ ЗАГОТОВЛЯЕМЫЙ И ПОСТАВЛЯЕМЫЙ

Технические условия

ГОСТ 1723—86

Fresh onions for supply and delivery. Specifications

ОКП 97 3251

Дата введения 01.07.88

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ботанические сорта репчатого лука по вкусу подразделяют на острые, полуострые и сладкие.

1.2. Репчатый лук должен соответствовать характеристикам и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной от 2 до 5 см включ. Допускаются луковицы с разрывами сухих чешуй, открывающими сочную чешую на ширину не более 2 мм, раздвоенные, находящиеся под общими сухими наружными чешуями, с сухими корешками длиной не более 1 см.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее:	
для овальных форм	3,0
для остальных форм	4,0
Содержание луковиц, %, не более:	
для острых сортов:	
с длиной высушенной шейки:	
более 5 см, но не более 10 см	15,0
более 10 см	Не допускается
для полуострых и сладких сортов:	
с длиной высушенной шейки:	
более 5 см, но не более 20 см	20,0
более 20 см	Не допускается
Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой, %, не более:	
для всех сортов:	
до 1 сентября включ.	15,0
после 1 сентября:	
для острых сортов	1,0
для полуострых и сладких сортов	5,0
Содержание луковиц оголенных, %, не более:	
для острых сортов	5,0
для сладких и полуострых сортов:	
заготовляемых и отгружаемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы	5,0
заготовляемых до 20 августа включ. и отгружаемых в другие регионы до 25 августа включ.	30,0
заготовляемых после 20 августа и отгружаемых в другие регионы после 25 августа	5,0
Содержание луковиц менее установленных размеров, но не более чем на 1 см, с механическими повреждениями мякоти на глубину одной сочной чешуи и донца, а также с незначительными зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности, %, не более	5,0
Содержание луковиц, проросших при отгрузках с 1 марта до 1 августа, %, не более:	
с длиной пера не более 1 см включ.	10,0
с длиной пера более 1 см	Не допускается

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	Не допускается
Содержание земли, прилипшей к луковицам, %, не более	0,5

Примечания:

1. К оголенным луковицам относят полностью или частично оголенные, а также луковицы с разрывами сухих чешуй, открывающими сочную чешую на ширину более 2 мм.

2. Срок действия показателей «Содержание луковиц для острых сортов с длиной высушенной шейки более 5 см, но не более 10 см» и «Содержание луковиц для полуострых и сладких сортов с длиной высушенной шейки более 5 см, но не более 20 см» установлен до 01.01.91.

1.3. Репчатый лук, зараженный нематодами и клещами, но без признаков повреждения луковицы, используют для немедленной реализации в районе заготовок.

1.4. Для промышленной переработки используют репчатый лук районированных для этой цели ботанических сортов.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Лук принимают партиями. Партией считают любое количество лука одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и 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. № 1, 2).

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

наименование отправителя;

наименование получателя;

наименование продукции, ботанического сорта;

номер партии;

результаты определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

дату уборки, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

от партии лука, упакованного в ящики и мешки:

до 100 упаковочных единиц включ. — не менее трех упаковочных единиц;

свыше 100 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных или неполных 50 упаковочных единиц;

от партии лука, упакованного в ящичные поддоны, — выборку в соответствии с табл. 2.

Таблица 2

Количество ящичных поддонов в партии, шт.	Количество отбираемых в выборку ящичных поддонов, шт.
До 10 включ.	2
Св. 10 » 20 »	3
» 20 » 50 »	5
» 50	5 и дополнительно от каждых полных и неполных 50 ящичных поддонов по одному ящичному поддону

2.3а. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и нитратов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. Результаты контроля распространяют на всю партию.

2.5. После контроля качества отобранный от партии лук присоединяют к контролируемой партии.

2.6. Качество лука в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на лук в этих упаковочных единицах.

2.7. Примесь (отпавшую шелуху, солому и др.), землю и часть удаленной высушенной шейки, превышающей 5 см, учитывают отдельно от результатов определения качества, т. е. сверх 100 %.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. **Отбор проб**

3.1.1. От каждого ящика или мешка, отобранного по п. 2.3, в выборку из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб. Общая масса точечных проб, отбираемых от одной выборки, должна быть не менее 10 % от массы лука в выборке.

3.1.2. От каждого отобранного в выборку по п. 2.3 ящичного поддона из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб, освобождая их вручную или используя контейнероопрокидыватель и специальное приспособление к нему, не повреждая при этом продукцию. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 3 кг.

3.1.3. Точечные пробы, отбираемые от одной выборки, должны быть примерно равными по массе.

3.1.4. Совокупность точечных проб, отобранных от одной выборки, составляет объединенную пробу.

3.1.5. Для определения скрытых форм зараженности лука вредителями и болезнями отбирают не менее 50 луковиц объединенной пробы.

3.2. **Проведение определения**

3.2.1. Объединенную пробу взвешивают, очищают вручную от земли и примеси, удаляют часть высушенной шейки, превышающую 5 см, рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом.

3.2.2. Луковицы каждой фракции, землю, примесь и часть удаленной высушенной шейки взвешивают.

Все взвешивания проводят с погрешностью не более 5 г.

3.2.3. Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных луковиц определяют органолептически, размер луковицы, длину шейки и пера — измерением.

3.2.4. Определение скрытой формы зараженности лука вредителями и болезнями

3.2.4.1. Для определения зараженности лука клещом с каждой луковицы, отобранной по п. 3.1.5, снимают поочередно сухие чешуи. Поверхность чешуй, особенно около донца, просматривают под бинокуляром или лупой (с увеличением в 10—20 раз). Охлажденные луко-

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

3.2.4.2. Для определения зараженности лука стеблевой нематодой от луковиц после определения зараженности клещом, отбирают без выбора 25 луковиц. От каждой луковицы срезают нижнюю часть сочных чешуй толщиной около 5 мм вместе с частью донца, измельчают на кусочки размерами 1—3 мм, которые переносят в плоскую стеклянную чашку (чашки Петри, часовое стекло или блюдце) и заливают водой с температурой 20—25 °С слоем 4—6 мм.

Через 1—1,5 ч при помощи бинокуляра или лупы (с увеличением в 10—20 раз) слой воды между кусочками лука просматривают для обнаружения нематод.

3.2.4.3. Для определения скрытых форм зараженности лука болезнями у каждой луковицы, отобранной по п. 3.1.5, разрывают сухие и сочные чешуи.

3.2.5. 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 вычисляют в процентах от массы объединенной пробы, за исключением примеси, земли и части удаленной высушенной шейки.

3.3.2. Содержание примеси, земли и части удаленной высушенной шейки более 5 см вычисляют в процентах от общей массы объединенной пробы.

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

4. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Лук упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812 и ящичные поддоны по ГОСТ 21133 плотно, на 2—3 см ниже края тары, а также в сетчатые и тканевые мешки по ГОСТ 30090.

4.2. Для отправки в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы лук упаковывают в дощатые решетчатые ящики по ГОСТ 10131, закрытые с поясами из деревянных планок, скрепленных угольниками, и в ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или другие специализированные контейнеры, оборудованные вентиляционными отверстиями.

4.3. Лук транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.4. Допускается транспортирование лука транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления — по ГОСТ 21650, основные размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Перевозка лука, отгружаемого в летний период не позднее 25 августа, должна осуществляться в рефрижераторном подвижном составе в ящичной таре или с комбинированным укладыванием в ящики и мягкую тару на высоту 2,2—2,4 м в зависимости от типа подвижного состава.

4.6. Лук хранят в условиях, обеспечивающих сохранность его качества в соответствии с действующими правилами, утвержденными в установленном порядке.

4.7. Хранение лука, предназначенного для весенне-летней реализации, осуществляют в помещениях с искусственным охлаждением при температуре воздуха от (—1 ± 0,5) до (—3 ± 0,5) °С и относительной влажности воздуха 70—80 %.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госагропромом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

И. И. Леунов, В. Ф. Козлова, Е. А. Чернецова, Н. А. Медведева

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г. № 4022

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1723—67 в части заготовки и поставки

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	4.1, 4.2
ГОСТ 17812—72	4.1
ГОСТ 21133—87	4.1, 4.2
ГОСТ 21650—76	4.4
ГОСТ 24597—81	4.4
ГОСТ 26663—85	4.4
ГОСТ 26927—86	3.2.5
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2.5
ГОСТ 30090—93	4.1

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в мае 1988 г., ноябре 1990 г. (ИУС 8—88, 3—91)

6. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.94 № 1461

gost.e-ecolog.ru