ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ ЗАГОТОВЛЯЕМАЯ И ПОСТАВЛЯЕМАЯ

Технические условия

ГОСТ 1724—85

Fresh white-headed cabbage for supply and delivery. Specifications

ОКП 97 3211; 97 3212

Дата введения 01.09.86

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Капусту в зависимости от сроков созревания подразделяют на раннеспелую, среднеспелую и позднеспелую.

1.2. Капуста по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для капусты	
	раннеспелой	среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой
Внешний вид	Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями	
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса	
Плотность кочана	Различной степени плотности	Плотные или менее плотные, но не рыхлые

gost.e-ecolog.ru

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для капусты	
	ранней спелой	среднеспелой, среднепоздней и поздней спелой
Зачистка кочана	Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов сортов Раджабли, Апшеронская местная, Дербентская местная улучшенная удаляют розеточные, загнившие, желтые, с увяданием и загрязненные листья (не пригодные для использования)	Допускаются кочаны с 2—4 неплотно прилегающими зелеными листьями
Длина кочерыги над кочаном, см, не более	3,0	3,0
Масса зачищенного кочана, кг, не менее:		
до 15 мая		
для сортов Раджабли, Апшеронская местная, Дербентская местная улучшенная	0,25	—
для остальных сортов	0,30	—
с 15 мая до 15 июня		
для районов Северного Кавказа (кроме Ростовской области), Закавказья, Казахской ССР (Кзыл-Ординской, Чимкентской, Джамбулской, Алма-Атинской областей), республик Средней Азии, Украинской ССР (Крымской, Николаевской, Одесской, Херсонской, Закарпатской областей), Молдавской ССР	0,3	—
с 15 мая до 1 июля		
для всех остальных районов (включая Ростовскую область)	0,3	—
для всех районов после указанных сроков:		
до 1 августа	0,4	0,4
с 1 августа до 1 сентября	0,6	0,6
с 1 сентября	—	0,8

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для капусты	
	раннеспелой	среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой
Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину: для раннеспелой не более двух облегающих листьев; для среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более четырех облегающих листьев в верхней трети кочана	Без ограничения	
Содержание кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев (для раннеспелой не более трех облегающих листьев), с засечкой кочана и кочерыги в совокупности, % от массы, не более	5,0	5,0
Содержание кочанов с механическими повреждениями глубиной свыше пяти облегающих листьев (для раннеспелой свыше трех облегающих листьев), проросших, треснувших, загнивших, запаренных, мороженых (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	Не допускается	

Примечания:

1. Плотно облегающими считают листья, которые прилегают к кочану по всей поверхности или не менее, чем на $^2/_3$ высоты кочана.

2. Кочаны с кочерыгой длиной более 3 см, но не более 7 см не считают соответствующими требованиям стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3. В партии капусты во время осенне-зимних перевозок автотранспортом допускаются кочаны с легкой подморозкой (до четырех облегающих листьев).

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.4. Для зимнего хранения закладывают капусту среднепоздних и позднеспелых сортов, для переработки используют среднеспелые, среднепоздние и позднеспелые сорта.

1.4а. Допускается в пределах Магаданской и Камчатской областей с 1 августа заготовка и поставка кочанов белокочанной капусты для текущей реализации массой не менее 0,4 кг.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Капусту принимают партиями. Партией считают любое количество капусты одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера или неупакованное, 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.

При размещении в одном грузовом объеме транспортного средства при поставке водным транспортом нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием данных каждой партии в соответствии с п. 2.2.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

номер партии для упакованной продукции;

наименование и адрес отправителя;

наименование и адрес получателя;

наименование продукции и ботанического сорта;

результаты определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто в килограммах;
дату уборки, упаковывания и отгрузки;
номер и вид транспортного средства;
обозначение настоящего стандарта.
(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

от партии, упакованной в ящики, выборку:

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

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

от партии, упакованной 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
От 11 » 20 »	3
От 21 » 50 »	5
Св. 50	5 и дополнительно на каждые полные и неполные 50 ящичных поддонов по одному ящичному поддону

от партии неупакованной продукции: точечные пробы в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

Масса партии, кг	Число точечных проб
До 200 включ.	1
Св. 200 » 500 »	2
» 500 » 1000 »	3
» 1000 » 5000 »	12
» 5000	12 и дополнительно на каждые полные и неполные 2000 кг по одной точечной пробе

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

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

2.5. После проверки качества отобранную капусту присоединяют к контролируемой партии.

2.6. Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на капусту в этих упаковочных единицах.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Методы отбора проб

3.1.1 Проверке качества подлежит вся капуста из отобранных в выборку ящиков по п. 2.3.

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.

3.1.3. Точечные пробы от партии неупакованной капусты отбирают при погрузке или выгрузке из разных слоев насыпи по высоте (верхнего, среднего и нижнего).

В местах заготовки допускается точечные пробы отбирать из разных слоев насыпи капусты непосредственно в транспортном средстве.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.1.4. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 10 кг. Все точечные пробы должны быть примерно равными по массе. Из точечных проб, отобранных по пп. 3.1.2 и 3.1.3, или капусты из ящиков, отобранных по п. 2.3 и 3.1.1 составляют объединенную пробу.

3.2. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в настоящем стандарте.

Внешний вид, запах, вкус, наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов определяют органолептически.

Каждую фракцию взвешивают и вычисляют ее содержание в процентах по отношению к массе объединенной пробы.

Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг. Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

У кочанов среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой капусты зачищают 2—4 неплотно прилегающих листа, удаляют часть кочерыги, превышающую 3 см, но не более 7 см, и определяют как отход, учитывают отдельно от результатов определения качества, то есть сверх 100 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Раннеспелую капусту укладывают в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812.

Среднеспелую, среднепоздниюю и позднеспелую капусту укладывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133.

Укладывают капусту всех сроков созревания вровень с краями тары без переуплотнения.

4.2. Каждую упаковочную единицу с раннеспелой капустой сопровождают этикеткой с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции и ботанического сорта;

номера партии;

даты уборки, упаковывания и отгрузки;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

4.3. Капусту транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах (вагоны крытые, рефрижераторные, автофургон и др.) в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Допускается перевозить капусту в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.3.1. В каждом грузовом объеме транспортного средства следует размещать одну партию капусты.

Допускается размещение в одном грузовом объеме транспортного средства при поставке водным транспортом нескольких партий при условии их раздельного размещения.

4.4. Допускается транспортирование капусты среднеспелых, среднепоздних и позднеспелых сортов навалом.

4.5. Капусту в зимнее время перевозят с обязательным укрытием от воздействия низких температур.

4.6. При транспортировании раннеспелых сортов капусты в рефрижераторных вагонах высота укладывания ящиков должна быть 2,2—2,4 м в зависимости от типа подвижного состава.

4.7. Допускается транспортирование капусты транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортных пакетах и способы пакетирования по ГОСТ 21650.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.8. Упаковывание, маркирование и транспортирование капусты для районов Крайнего Севера и труднодоступных районов — по ГОСТ 15846.

4.9. Хранение капусты, предназначенной для весенне-летней реализации, осуществляют в помещениях с искусственным охлаждением при температуре воздуха от минус 1 до 0 °С и относительной влажности 90—95 %.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

И. И. Леунов, Р. А. Мещерякова, Н. А. Медведева, Е. А. Чернецова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20 декабря 1985 г. № 4418

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1724—67 в части заготовки и поставки

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	4.1
ГОСТ 15846—79	4.8
ГОСТ 17812—72	4.1
ГОСТ 21133—87	4.1
ГОСТ 21650—76	4.7
ГОСТ 24597—81	4.7
ГОСТ 26663—85	4.7
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.3

5. Ограничение срока действия снято по Протоколу Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в сентябре 1986 г., мае 1988 г., августе 1989 г., ноябре 1990 г. (ИУС 12—86, 8—88, 12—89, 3—91)

gost.e-ecolog.ru