ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, ЗАГОТОВЛЯЕМАЯ И ПОСТАВЛЯЕМАЯ

Технические условия

ГОСТ 1722—85

Fresh food red beet for sypply and delivery. Specifications

ОКП 97 3221

Дата введения 01.09.86

Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую свеклу (Beta vulgaris L.), заготовляемую, поставляемую для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свекла по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, нетреснувшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черенков не более 2,0 см или без них Допускаются корнеплоды с отклонениями от формы, но не уродливые Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися трещинами (у головки корнеплода), не уродующими его форму Допускаются корнеплоды с поломанными корешками

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
Внутреннее строение	Мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Допускаются корнеплоды с узкими светлыми кольцами для сортов «Кубанская борщевая 43» (в районах Северного Кавказа и Ростовской области), «Египетская» без ограничения, для всех остальных сортов не более 10 %, для предприятий промышленной переработки для всех сортов — не более 3 % от массы
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см	5,0—14,0
Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1 см, с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см с зарубцевавшимися трещинами, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности, % от массы, не более	5,0
Содержание корнеплодов увядших с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более	1,0

Примечание. Излишняя внешняя влажность — наличие на корнеплодах влаги от дождя или полива. Конденсат на корнеплодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Свеклу принимают партиями. Партией считают любое количество свеклы 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.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи:

наименование и адрес отправителя;

наименование и адрес получателя;

наименование продукции и ботанического сорта;

номер партии для упакованной продукции;

результаты определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто в килограммах;

дату сбора, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

от партии, упакованной в ящики и мешки, 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 100 упаковочных единиц;

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
» 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.	2
Св. 200 до 500 »	4
» 500 » 1000 »	6
» 1000 » 5000 »	12
Св. 5000	12 и дополнительно на каждые полные и неполные 1000 кг по одной точечной пробе

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. Результаты проверки распространяются на всю партию.

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

2.6. Качество свеклы в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на свеклу в этих упаковочных единицах.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Методы отбора проб

3.1.1 Из ящиков и мешков, отобранных в выборку по п. 2.3, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы общей массой не менее 15 % от массы свеклы 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.

3.1.3. Точечные пробы от партии неупакованной свеклы отбирают при погрузке или выгрузке из разных слоев насыпи (сверху, из середины, снизу).

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.1.4. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 5 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе. Из точечных проб, отобранных по пп. 3.1.1—3.1.3, 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 и поврежденных корнеплодов определяют органолептически, наибольший поперечный диаметр определяют измерением, светлые кольца определяют на разрезе 10 % корнеплодов от массы объединенной пробы.

Метод определения наличия земли и примеси — по ГОСТ 7194.

Корнеплоды каждой фракции взвешивают и вычисляют их 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.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Свеклу упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, мешки тканевые по ГОСТ 30090, мешки безузелковые сетчатые из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР. Укладывают свеклу плотно, вровень с краями тары.

4.2. Свеклу перевозят всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах (вагоны крытые, рефрижераторные, автофургоны и др.) в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся продуктов, действующими на данном виде транспорта. Допускается перевозить свеклу в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от воздействия атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.3. Допускается по согласованию с потребителем для перевозки без охлаждения автомобильным транспортом упаковывание свеклы в полиэтиленовые мешки.

Полиэтиленовые мешки не должны наносить повреждения корнеплодам.

4.4. Допускается по согласованию с потребителем транспортирование свеклы навалом.

4.5. Допускается перевозка свеклы транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортных пакетах и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.6. Упаковывание, маркирование, транспортирование свеклы для районов Крайнего Севера и труднодоступных районов — по ГОСТ 15846.

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

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

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20 декабря 1985 г. № 4419

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1722—67 в части заготовки и поставки

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194—81	3.2
ГОСТ 10131—93	4.1
ГОСТ 15846—79	4.6
ГОСТ 17812—72	4.1
ГОСТ 21133—87	4.1
ГОСТ 21650—76	4.5
ГОСТ 24597—81	4.5
ГОСТ 26663—85	4.5
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.3
ГОСТ 30090—93	4.1

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, утвержденными в сентябре 1986 г., мае 1988 г., ноябре 1990 г. (ИУС 11—86, 8—88, 3—91)

gost.e-ecolog.ru