ГОСТ 16832—71

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 1—2005

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.51:006.354 Группа С36

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ

Технические условия

Persian walnuts.
Specifications

ГОСТ
16832—71

МКС 67.080.10
ОКП 97 6141

Дата введения 01.01.72

Настоящий стандарт распространяется на грецкие орехи, заготовляемые и закупаемые заготовительными и торгующими организациями, реализуемые в торговой сети и используемые для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Грецкие орехи по качеству подразделяются на три товарных сорта: высший, первый и второй, отвечающие нормам и характеристикам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Норма и характеристика для сорта		
	высшего	первого	второго
1. Внешний вид	Орехи целые, вполне развившиеся, очищенные от околоплодника		
Окраска скорлупы	Равномерная от светло-серого до светло-коричневого цвета		От светло-серого до темно-коричневого цвета
2. Качество скорлупы	Скорлупа тонкая, орех легко раскалывается		Допускаются орехи с трудно раскалываемой скорлупой
3. Размер ореха по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	28,0 (равномерные по величине)	25,0	20,0 (неравномерные по величине)
4. Поверхность ореха	Гладкая, ребра малозаметные	Гладкая или слегка шероховатая, ребра слабо выделяются над поверхностью	Шероховатая, ребристая
5. Выход ядра, %, не менее	50,0	45,0	35,0
6. Отделяемость ядра от скорлупы	Ядро легко отделяется целиком, половинками, четвертинками		Ядро отделяется с трудом — кусочки разной величины, но не менее $^1/_8$ части
7. Цвет и качество ядра	Ядро с кожицей от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, на изломе белое с желтым оттенком		Ядро от светло-коричневого до коричневого цвета, на изломе белое с желтым оттенком

Издание официальное Перепечатка воспрещена
© Стандартинформ, 2006

Продолжение

Наименование показателя	Норма и характеристика для сорта		
	высшего	первого	второго
8. Вкус и запах ядра	Свойственные грецкому ореху, без посторонних привкуса и запаха		
9. Влажность ядра, %, не более	10,0	10,0	10,0
10. Наличие посторонних примесей и ореховой скорлупы, % (по массе), не более	Не допускается	0,1	0,3
11. Наличие орехов с присохшей кожурой, % (по массе), не более	Не допускается	1,0	3,0 Площадь присохшей кожуры не более половины поверхности ореха
12. Наличие поврежденных вредителями, прогорклых, недоразвитых орехов, % (по массе), не более	1,0	5,0	10,0
13. Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок) внутри ореха	Не допускается		

1.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.3. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1 и пестицидов в орехах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку орехов производят партиями. Партией считают любое количество продукции одного товарного сорта, одинаковой упаковки и маркировки, предназначенное для одновременной приемки и оформленное одним удостоверением 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. Партию орехов, предназначенную к отгрузке, проверяют на соответствие требованиям настоящего стандарта.

2.3. При приемке каждую партию осматривают для установления качества орехов, их однородности, правильности упаковывания и маркирования в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

2.4. Для контроля качества орехов на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают:

до 50 упаковочных единиц включительно — не менее 5 упаковочных единиц;

свыше 50 — дополнительно по одной упаковочной единице на каждые последующие 20 упаковочных единиц.

2.3, 2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.5. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1 и пестицидов проводят в установленном порядке.

2.6. Результаты проверки распространяются на всю партию.

2.7. При приемке в партии орехов допускается:

в партии высшего сорта не более 5 % орехов 1-го товарного сорта.

Если в партии высшего сорта содержится более 5 % 1-го товарного сорта, всю партию переводят в 1-й товарный сорт;

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

в партии 1-го товарного сорта не более 10 % орехов 2-го товарного сорта.

Если в партии 1-го товарного сорта содержится более 10 % 2-го товарного сорта, всю партию переводят во 2-й товарный сорт;

в партии 2-го товарного сорта не более 15 % орехов, не соответствующих требованиям этого сорта, но пригодных для употребления.

Если в партии 2-го товарного сорта содержится более 15 % орехов, не соответствующих требованиям 2-го товарного сорта, всю партию считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта.

2.8. После проверки качества орехи грецкие, отобранные от партии, присоединяют к контролируемой партии.

2.5 —2.8. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Из верхней, средней и нижней части каждой отобранной по п. 2.4 упаковочной единицы извлекают пробы массой не менее 500 г. Все пробы данной партии тщательно перемешивают, разравнивают ровным слоем в виде квадрата и разделяют по диагонали на две части, одна из которых будет средним образцом. Масса орехов в среднем образце должна быть не менее 8 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Средний образец делят на две равные части. Одну часть (контрольную пробу) помещают в герметически укупоренный сосуд, опечатывают его и хранят не более одного месяца в организации, принимающей данную партию. Другую часть (анализируемую пробу) проверяют по всем показателям настоящего стандарта.

Все пробы отбирают и опечатывают в присутствии представителя организации-поставщика.

3.3. Анализируемую пробу взвешивают с погрешностью не более 5 г.

Затем орехи высыпают на ровную поверхность и отделяют посторонние примеси, обломки скорлупы, орехов с присохшей кожурой, взвешивают их и вычисляют процент по отношению к общей массе пробы.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.4. Внешний вид и окраску скорлупы определяют органолептически.

3.5. Для установления размеров произвольно берут 100 орехов и определяют штангенциркулем размер в мм по наибольшему поперечному диаметру.

Затем эти орехи раскалывают и определяют процент поврежденных вредителями, недоразвитых, наличие живых вредителей и их личинок.

3.6. Отделяемость и выход ядра определяют путем отбора из анализируемой пробы 100 орехов.

Орехи взвешивают, раскалывают и после отделения и нового взвешивания ядра исчисляют процент выхода ядра и степень раскалываемости орехов. Одновременно органолептически определяют количество прогорклых ядер и качество ядра (цвет, вкус, запах). Результаты выражают в процентах к массе 100 орехов.

3.7. Для определения влажности ядра берут 100 полноценных ядер, измельчают их до величины частиц в основной массе около 1—2 мм. Две параллельные навески по 5 г (с погрешностью не более 0,0001 г) высыпают в бюксы с диаметром (40±2) мм, помещают в нагретый до 135—140 °С сушильный шкаф и высушивают при температуре (130±2) °С в течение 40 мин. После высушивания бюксы с навесками неплотно накрывают крышками, ставят в эксикатор с хлористым кальцием и крепкой серной кислотой на 25—30 мин до полного охлаждения, затем плотно закрывают и взвешивают.

Количество влаги (W) в процентах вычисляют по формуле

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \cdot 100,$$

где m_1 — масса бюксы с навеской до высушивания, г;

m_2 — масса бюксы с навеской после высушивания, г;

m_0 — масса пустой бюксы, г.

Вычисление проводят до второго десятичного знака с округлением результата до первого десятичного знака. Допускаемое расхождение между параллельными определениями не должно превышать 3 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.8. Результаты анализов распространяются на всю партию.

3.9. В случае несоответствия качества орехов требованиям настоящего стандарта проводят повторное испытание удвоенного среднего образца.

3.10. **(Исключен, Изм. № 1).**

3.11. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, афлатоксина B_1 и пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Грецкие орехи плотно упаковывают в тканевые мешки (не ниже третьей категории) массой до 50 кг по ГОСТ 30090.

4.2. Тара должна быть крепкой, целой, сухой, не поврежденной вредителями, чистой, без посторонних запахов. Мешки из ткани надежно зашивают, оставляя по краям «ушки» для удобства переноски.

Допускается упаковка орехов в бумажные мешки по ГОСТ 2226 массой до 30 кг;

а) в четырехслойные — при отгрузке в вагонах;

б) в трехслойные — при отгрузке в контейнерах.

4.3. На каждой единице упаковки при помощи трафарета или на бирке должна быть нанесена несмываемой, непахнущей краской четкая маркировка с указанием:

наименования и адреса организации-отправителя;

наименования продукции;

товарного сорта;

года урожая;

массы брутто и нетто;

даты упаковки;

номера удостоверения о качестве.

4.4. Каждая партия грецких орехов должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием:

номера удостоверения и даты его выдачи;

наименования и адреса организации-отправителя;

наименования и адреса организации-получателя;

наименования продукции;

товарного сорта;

количества мест, массы брутто и нетто в кг;

даты упаковки и отгрузки;

номера транспортного средства;

фамилии ответственного за качество;

даты последней обработки пестицидами и их наименования;

обозначения настоящего стандарта.

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.5. Грецкие орехи должны храниться в сухих, чистых, не зараженных вредителями и не имеющих постороннего запаха помещениях при температуре от минус 15 до плюс 20 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 70 %. Срок хранения — не более одного года.

4.6. Мешки с орехами укладывают на стеллажи или на доски штабелями. Расстояние между стеллажами (досками) и стеной, а также между отдельными штабелями должно быть не менее 0,7 м, расстояние от водопроводных труб, калориферов, печей и дымоходов – не менее 1 м.

4.7. Орехи транспортируют с соблюдением соответствующих требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями вагонах, автомашинах. При перевозке автогужевым транспортом мешки с орехами должны быть предохранены от атмосферных осадков.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 23.03.71 № 542

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2226—88	4.2
ГОСТ 26927—86	3.11
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	3.11
ГОСТ 30090—93	4.1

4. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 29.12.92 № 2397

5. ИЗДАНИЕ (август 2006 г.) с Изменением № 1, утвержденным в сентябре 1990 г. (ИУС 12—90)

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Н.И. Гаврищук*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 30.08.2006. Формат 60×84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,55. Тираж 136 экз. Зак. 626. С 3212.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» – тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru