ГОСТ 27569—87

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧЕСНОК СВЕЖИЙ РЕАЛИЗУЕМЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.262:006.354 Группа С42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЧЕСНОК СВЕЖИЙ РЕАЛИЗУЕМЫЙ

Технические условия

ГОСТ 27569—87

Fresh garlic for retail.
Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 97 3238

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на свежий чеснок (Allium sativum L.), отправляемый в розничную торговую сеть и предприятиям общественного питания и реализуемый в розничной торговой сети.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Чеснок в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: отборный и обыкновенный.

1.1.2. Чеснок должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для товарного сорта	
	отборного	обыкновенного
1. Внешний вид	Луковицы вызревшие, твердые, 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 сухой стрелкой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся — с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, 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	40	25
4. Содержание луковиц менее установленных размеров, но не более чем на 5 мм, % от массы, не более	10,0	10,0
5. Содержание луковиц, % от массы, не более:		
с отпавшим 1 зубком (для малозубковых сортов)	Не допускается	10,0
с отпавшими 1—2 зубками (для многозубковых сортов)	Не допускается	Без ограничения

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1987
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Норма для товарного сорта	
	отборного	обыкновенного
с отпавшими 3—5 зубками (для многозубковых сортов)	Не допускается	4,0
с незначительными механическими повреждениями	Не допускается	3,0
проросших, с длиной ростка не более 10 мм (с 1 марта)	Не допускается	Без ограничения
6. Содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца, % от массы, не более	Не допускается	3,0
7. Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных	Не допускается	
8. Содержание луковиц, пораженных нематодами и клещами, % от массы, не более:		
с видимыми признаками повреждения	Не допускается	
без видимых признаков повреждения	Не допускается	10,0
9. Содержание земли, прилипшей к луковицам, % от массы, не более	Не допускается	0,5

Примечания:

1. К вызревшим относят луковицы чеснока, закончившие рост и имеющие сухие, тонкие, плотные, полупрозрачные наружные чешуи; нижняя часть донца покрыта опробковевшей тканью.

2. Луковицы малозубковых сортов чеснока имеют до 10 зубков включительно, многозубковых — более 10 зубков.

1.1.3. В местах производства для реализации в товарном обыкновенном сорте допускаются без ограничения луковицы чеснока, пораженные нематодами и клещами (без видимых признаков повреждения).

1.1.4. 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. № 1).

1.2. Упаковка

1.2.1. Отборный и обыкновенный чеснок фасуют произвольной массой нетто, но не более 0,5 кг в сетки, пакеты из прозрачной пленки, разрешенной к применению Минздравом СССР.

Допускается обыкновенный чеснок не фасовать.

1.2.2. Определение массы нетто каждой упаковочной единицы, фасованной произвольной массой, производят при отпуске продукции покупателям в розничной торговой сети.

1.2.3. Фасованный чеснок упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или жесткую тару, изготовленную по другой нормативно-технической документации, плотно, на 2—3 см ниже края тары.

1.2.4. Нефасованный чеснок упаковывают в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812 плотно, на 2—3 см ниже края тары.

1.3. Маркировка

1.3.1. Каждую упаковочную единицу (сетка, пакет) с отборным чесноком сопровождают этикеткой с указанием:

1) наименования продукции и товарного сорта (отборный);

2) наименования отправителя;

3) даты упаковывания;

4) номера бригады и упаковщика;

5) обозначения настоящего стандарта.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001 (здесь и далее).

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 документом установленной формы, удостоверяющим его качество, с указанием:

1) номера документа и даты его выдачи;
2) номера партии;
3) наименования и адреса отправителя;
4) наименования и адреса получателя;
5) наименования продукции и сортотипа;
6) соответствия качества продукции требованиям настоящего стандарта;
7) количества упаковочных единиц;
8) массы брутто и нетто, кг;
9) номера и вида транспортного средства;
10) срока транспортирования, сут;
11) обозначения настоящего стандарта.

2.2. Для контроля качества 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

От партии чеснока, фасованного в потребительскую тару, для составления объединенной пробы из разных мест отбирают не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 единиц.

2.3. Результаты контроля распространяются на всю партию.

2.4. После проверки качества отобранный чеснок присоединяют к контролируемой партии.

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

2.6. Партию чеснока, не соответствующую по качеству требованиям отборного сорта, относят к обыкновенному сорту.

2.7. Партию чеснока, не отвечающую по качеству требованиям обыкновенного сорта, считают не соответствующей требованиям стандарта.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1. Метод отбора проб

3.1.1. Отбор ящиков от партии чеснока по п. 2.2 проводят из разных мест партии.

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, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом.

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

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 в 10—20 раз).

Охлажденные луковицы перед проведением определения выдерживают при комнатной температуре 1,5—2 ч, затем прогревают до 25 °С—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 (чашки Петри, часовое стекло, блюдце) и заливают водой, имеющей температуру 20 °С—25 °С, слоем 4—6 мм.

Через 1—1,5 ч при помощи бинокуляра или лупы (увеличение в 10—20 раз) 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. 2.2) отбирают не менее 3 кг луковиц чеснока. Отобранные и взвешенные луковицы очищают от земли вручную. Из массы луковиц, взятых для анализа, вычисляют 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. № 1).

3.3. Обработка результатов

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

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.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Чеснок перевозят в автомобильных транспортных средствах 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.

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 реализации**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 10131—93	1.2.3; 1.2.4
ГОСТ 17812—72	1.2.3; 1.2.4
ГОСТ 24831—81	1.2.3
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 (октябрь 2009 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1990 г. (ИУС 3—91)**

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 23.11.2009. Формат 60 × 84 $^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,50. Тираж 89 экз. Зак. 808.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru @gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru