ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

ГОСТ 13907—86

Fresh egg-plants.
Specifications

ОКП 97 3244

Дата введения 01.07.87

Настоящий стандарт распространяется на баклажаны, выращенные в открытом или защищенном грунте, заготовляемые, поставляемые и реализуемые в свежем виде и для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Баклажаны должны соответствовать требованиям и нормам, установленным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, неувядшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, технически зрелые, с плодоножкой
Внутреннее строение	Мякоть сочная, упругая, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми белыми некожистыми семенами
Размер плодов, см, не менее: для сортов с удлиненной формой плода (по длине без плодоножки)	10,0

gost.e-ecolog.ru

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
для сортов с плодами другой формы (по наибольшему поперечному диаметру)	5,0
Содержание плодов с легким увяданием кожицы, со свежими царапинами и следами от нажимов, %, не более	10,0

1.2. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в баклажанах 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. Баклажаны принимают партиями. Партией считают любое количество баклажанов одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве, 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 наличии в одном транспортном средстве нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием данных по каждой партии в соответствии с п. 2.2.

(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;

номер партии;

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, кг;

дату уборки, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

от партии, упакованной в ящики:

до 100 ящиков включ. — не менее трех ящиков;

св. 100 ящиков — дополнительно по одному ящику из каждых последующих полных и неполных 50 ящиков;

от партии, упакованной в ящичные поддоны, — в соответствии с табл. 2.

Таблица 2

Количество ящичных поддонов в партии, шт.	Количество ящичных поддонов в выборке, шт.
До 10 включ.	2
От 11 » 20 »	3
» 21 » 50 »	5
Св. 50	5 и дополнительно на каждые полные и неполные 50 поддонов по одному

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

2.5. После проверки качества отобранные баклажаны присоединяют к контролируемой партии.

2.6. Качество баклажанов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на плоды в этих упаковочных единицах.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Проверке качества подлежат все баклажаны из отобранных в выборку ящиков по п. 2.3.

3.2. От каждого отобранного в выборку ящичного поддона из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают вручную или с помощью контейнероопрокидывателя и специального приспособления к нему (без повреждения продукции) не менее трех точечных проб.

3.3. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 5 кг; пробы должны быть примерно равными по массе.

Из точечных проб, отобранных по п. 3.2, и баклажанов, отобранных по п. 3.1, составляют объединенную пробу.

3.4. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в табл. 1.

Внешний вид, наличие больных и поврежденных плодов определяют органолептически, их размер — измерением, внутреннее строение определяют на разрезе 3,0 % плодов от массы объединенной пробы.

Каждую фракцию взвешивают и вычисляют ее содержание в процентах 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.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Баклажаны укладывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 плотно, вровень с краями тары.

4.2. Каждую упаковочную единицу с баклажанами сопровождают этикеткой с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции и ботанического сорта;

номера партии;

даты уборки, упаковывания, отгрузки;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

4.3. Баклажаны транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.3.1. При транспортировании в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 7 до 10 °С.

4.3.2. Высота укладывания ящиков с баклажанами при перевозке в рефрижераторных вагонах должна быть 2,0—2,2 м в зависимости от типа подвижного состава.

4.3.3 Допускается транспортирование баклажанов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.4. Баклажаны хранят при температуре воздуха от 7 до 10 °С и относительной влажности воздуха 85—90 % не более 15 сут.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Г. Л. Бондаренко, Н. Н. Ивакин, С. Г. Гаврилова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20 ноября 1986 г. № 3484

3. ВЗАМЕН ГОСТ 13907—68

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 10131—93	4.1
ГОСТ 17812—72	4.1
ГОСТ 21133—87	4.1
ГОСТ 21650—76	4.3.3
ГОСТ 24597—81	4.3.3
ГОСТ 26663—85	4.3.3
ГОСТ 26927—86	3.5
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.5

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340

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

gost.e-ecolog.ru