ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

БРУСНИКА СВЕЖАЯ

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ, ПОСТАВКАХ И РЕАЛИЗАЦИИ

ГОСТ 20450—75

Издание официальное

БЗ 1—94

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.738 : 006.354 Группа С35

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

БРУСНИКА СВЕЖАЯ

Требования при заготовках, поставках и реализации

Fresh cowberries.
Requirements for state purchases, deliveries and retail

ГОСТ 20450—75

ОКП 97 6513

Дата введения 01.07.75

Настоящий стандарт распространяется на свежие или моченые ягоды брусники (Vaccinium vitis idaea L.), заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и переработки.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ягоды брусники должны быть свежие, чистые, не перезревшие, без каких-либо повреждений и заболеваний, без постороннего запаха и вкуса. Ягоды могут быть неоднородные по размеру и окраске (от розового до красного цвета), но не белые и не зеленые. Ягоды могут быть влажными.

1.2. Ягоды брусники должны соответствовать нормам, указанным в таблице.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1975
© Издательство стандартов, 1995
Переиздание с изменениями

Наименование показателя	Норма
1. Допускаемое содержание ягод брусники, % от массы, не более:	
недозрелых (белоглазка)	1
перезревших (покоричневевших)	1
2. Допускаемое содержание ягод примятых, законсервированных собственным соком (для брусники, затаренной в бочки), % от массы, не более:	
в местах заготовки (заготпункты)	5
в местах назначения (магазины, торговые базы, заводы и др).	30
Для брусники, затаренной в корзины, примятых ягод, % от массы, не более:	
в местах заготовки (заготпункты)	3
в местах назначения (магазины, торговые базы, заводы и др.)	5
3. Допускаемое содержание примеси, % от массы, не более:	
съедобных плодов других видов растений (водяника, толокнянка и др.)	2
органической примеси (веточек, иголок, мха, листьев и др.)	1

1.3. В ягодах брусники не допускаются:

зеленые ягоды;

несъедобные и ядовитые плоды других видов растений (крушина ломкая, паслен горький и др.);

минеральная примесь (песок, пыль и другие загрязнения).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. Содержание токсичных элементов, пестицидов в ягодах брусники 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. Свежие ягоды брусники принимают партиями. Партией считают любое количество ягод, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продуктах растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

При приемке от населения партией считают любое количество ягод, предназначенных для одновременной приемки.

(Измененная редакция, Изм. № 1) .

2.1а. 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;

соответствие качества продукции требованиям настоящего стандарта;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

дату сбора, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

срок хранения;

дату последней обработки пестицидами и их наименования;

фамилию лица, ответственного за качество;

обозначение настоящего стандарта.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.2. Проверке состояния упаковочной единицы и правильности маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта подлежит каждая упаковочная единица партии.

2.3. Для проверки качества ягод брусники из разных мест партии отбирают:

от партии до 100 упаковочных единиц — не менее трех единиц;

от партии св. 100 упаковочных единиц — дополнительно на каждые полные и неполные 50 упаковочных единиц по одной единице.

2.4. При приемке ягод брусники от населения на заготовительных пунктах отбирают не менее 1% ягод брусники от партии.

2.5. В партии ягод брусники в местах назначения допускается наличие загнивших и заплесневелых ягод не более 4%.

При приемке ягод для промышленной переработки загнившие и заплесневелые ягоды из массы партии исключаются.

2.2—2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.6. Результаты проверки распространяются на всю партию.

При получении неудовлетворительных результатов проверки партии считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта.

2.7. Качество ягод брусники в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на продукцию только в упаковочных единицах.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.8. После проверки качества ягоды брусники, отобранные от партии, присоединяют к контролируемой партии.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.9. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. От каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы массой не менее 1,5 кг. Точечную пробу отбирают сначала сверху, затем, повернув бочку или корзину на бок и высыпав часть ягод, — из середины и снизу.

Если ягоды находятся в бочке, залитой водой, то объединенную пробу после стекания воды высыпают для анализа на лист фильтровальной бумаги.

При приемке ягод брусники от населения точечные пробы берут из разных мест партии и объединенная проба составляется по п. 2.4.

3.2. Объединенную пробу высыпают на фильтровальную бумагу, положенную на ровную поверхность (стекло, фанера, картон и т. п.), разравнивают и анализируют на соответствие требованиям настоящего стандарта.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.3. Внешний вид ягод (цвет, запах, наличие плесени) определяют органолептически.

3.4. Из объединенной пробы отбирают и взвешивают отдельно ягоды недозрелые (белоглазка), перезревшие (покоричневевшие), примятые, съедобные плоды других видов растений, органическую примесь, зеленые ягоды, несъедобные и ядовитые плоды других видов растений, загнившие и заплесневевшие.

Взвешивание производят на технических весах 1-го класса с погрешностью не более 1 г и определяют процентное содержание каждой фракции по отношению к массе объединенной пробы.

3.5. Наличие минеральной примеси (пыль, грязь) определяют визуально.

Навеску ягод массой 50—60 г, взятую из объединенной пробы, переносят в прозрачный сосуд вместимостью 500 см³, заливают чистой водой и перемешивают несколько раз для отмывки загрязнения. Ягоды удаляют. После отстаивания до полной прозрачности воды (20—30 мин) осадок указывает на наличие минеральной примеси.

3.4, 3.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.6. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Ягоды брусники упаковывают в деревянные бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 100 дм³, а также в плетеные корзины по нормативно-технической документации вместимостью не более 30 кг.

При упаковывании ягод в корзины без крышек верх их обшивают полотном, марлей, рогожей, плотно пришивая их к верхнему краю корзины.

4.2. Тара для упаковывания ягод брусники должна быть целой, чистой без повреждений, без постороннего запаха.

Бочки должны быть исправными, с полным количеством обручей, без повреждений, без признаков течи, хорошо промыты.

Ягоды брусники укладывают в бочки плотно, без оставления свободного пространства между ягодами и верхним днищем бочки.

4.3. Каждую упаковочную единицу сопровождают этикеткой с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции;

массы брутто и нетто, кг (для бочек);

даты сбора и упаковывания;

обозначения настоящего стандарта.

4.1—4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.5. Ягоды брусники транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, и санитарно-гигиеническими правилами, утвержденными в установленном порядке.

При перевозке в открытых автомобильных транспортных средствах упаковочные единицы с брусникой закрывают брезентом.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.6. Хранение свежих ягод брусники в бочках производят в чистых без постороннего запаха складских помещениях при температуре не выше 3—5°С. Бочки устанавливают в один ряд.

Срок хранения — 2 месяца с момента сбора.

4.7. Хранение моченых ягод брусники осуществляется в бочках, залитых холодной кипяченой питьевой водой, покрытых деревянными крышками, входящими в тару. Количество доливаемой воды не должно превышать 7% общей массы. Крышки являются легким гнетом. Воду доливают по мере испарения. Срок хранения — 10 месяцев с момента сбора.

4.8. Допускается хранить свежие ягоды брусники в корзинах и плотных ящиках слоем не более 25—30 см в неотапливаемом помещении не более 10 суток с момента сбора.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом лесного хозяйства Совета Министров СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Н. А. Моисеев, А. С. Синников, В. Г. Чертовская, З. А. Миронова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 28.01.75 № 224

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. Унифицирован со стандартом МНР 1990—74

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 8777—80	4.1
ГОСТ 26927—86	3.6
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.6

6. Ограничение срока действия снято по решению Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол 4—93)

7. ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 1994 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в мае 1990 г., сентябре 1990 г. (ИУС 8—90, 12—90)

gost.e-ecolog.ru