ГОСТ 16834—81

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОРЕХИ ФУНДУКА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.5:006.354 Группа С36

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОРЕХИ ФУНДУКА

Технические условия

ГОСТ 16834—81

Nuts of giant filbert.
Specifications

МКС 67.080.10
ОКП 97 6142

Дата введения 01.07.82

Настоящий стандарт распространяется на орехи культурных сортов орешника фундука (Corylus maxima P. Mill), предназначенные для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Орехи фундука в зависимости от качества делят на три товарных сорта: высший, первый и второй.

1.2. Орехи фундука должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Орехи целые, нормально развитые, без околоплодника (плюски), одного помологического сорта		
	Допускаются орехи разных помологических сортов, сходных по форме, размеру и цвету скорлупы, для промышленной переработки — орехи не однородные по форме, размеру и цвету скорлупы		Допускаются орехи разных помологических сортов
Средняя масса ореха, г, не менее	2,1	1,4	Не нормируется
Выход ядра, %, не менее:			
для потребления в свежем виде	47	44	40
для промышленной переработки	47	42	38
Плотность, цвет, запах и вкус ядра	Твердые, на изломе белое, с кремоватым оттенком, без постороннего запаха и привкуса		
Базисная влажность ореха, %	14	14	14
Влажность ореха, %, не более	22	22	22
Содержание орехов, %, не более:			
недоразвитых, недозрелых, со сохшимся, сморщенным ядром	2	4	8
поврежденных вредителями	Не допускается	1	2
с прогорклым, плесневым, пожелтевшей сердцевиной ядром	1	2	3
Засоренность скорлупой, ломаным ядром и примесью, %, не более	Не допускается	0,3	0,3
Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок)	Не допускается		

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1981
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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. Орехи принимают партиями. Партией считают любое количество орехов одного товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

наименование и адрес организации-отправителя;

наименование и адрес организации-получателя;

наименование продукции;

товарный сорт;

количество упаковочных единиц;

среднюю массу порожней упаковки (тары);

массу брутто и нетто, кг;

дату упаковки и отгрузки;

номер транспортного средства;

дату последней обработки пестицидами и их наименования;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

до 50 упаковочных единиц — пять упаковочных единиц;

свыше 50 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных или неполных 20 упаковочных единиц.

2.4. При получении неудовлетворительных результатов проверки качества повторно отбирают орехи в соответствии с п. 2.3.

Результаты повторной проверки распространяют на всю партию.

2.5. При отклонении влажности орехов фундука по сравнению с базисной (14 %) проводят пересчет массы партии.

Зачетную массу орехов фундука (m_3) в пересчете на базисную влажность вычисляют по формуле

$$m_3 = \frac{m_ф \cdot (100 - W_ф)}{100 - W_б},$$

где $m_ф$ — масса партии орехов при фактической влажности, кг;

$W_ф$ — фактическая влажность орехов, %;

$W_б$ — базисная влажность орехов, %.

Пример 1. Партия орехов массой 1000 кг имеет влажность 20 %.

Зачетная масса орехов будет равна

$$m_3 = \frac{1000 \cdot (100 - 20)}{100 \cdot 14} = 930{,}2 \text{ кг}.$$

Пример 2. Партия орехов массой 1000 кг имеет влажность 10 %.

Зачетная масса орехов будет равна

$$m_3 = \frac{1000 \cdot (100 - 10)}{100 \cdot 14} = 1046{,}5 \text{ кг}.$$

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб

3.1.1. От каждой отобранной по п. 2.3 для контроля упаковочной единицы из разных слоев по высоте (верхнего, среднего и нижнего) отбирают три точечные пробы. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 500 г.

3.2. Аппаратура, реактивы и материалы

3.2.1. Для проведения испытания применяют:

весы лабораторные рычажные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г по ГОСТ 24104;

весы аналитические с погрешностью взвешивания не более 0,0002 г;

шкаф сушильный электрический;

бюксы диаметром (40±2) мм;

ступку металлическую с пестиком;

эксикатор по ГОСТ 25336;

щуп;

совочек;

банку стеклянную с притертой крышкой или пробкой;

щипцы-кусачки;

щипцы тигельные;

термометр ртутный лабораторный стеклянный по ГОСТ 28498.

кальций хлористый технический по ГОСТ 450;

кислоту серную по ГОСТ 4204;

вазелин технический.

3.3. Подготовка к испытанию

3.3.1. Из отобранных по п. 3.1.1 точечных проб составляют объединенную пробу, из которой методом квартования выделяют среднюю пробу. Для этого объединенную пробу рассыпают на ровную поверхность, тщательно перемешивают, разравнивают в виде квадрата и делят по диагонали на четыре треугольника. Из двух противоположных треугольников орехи удаляют, а из двух оставшихся соединяют вместе и перемешивают. Эту операцию повторяют до тех пор, пока в двух противоположных треугольниках останется орехов не менее 5 кг.

3.3.2. Среднюю пробу высыпают на ровную поверхность, разравнивают в виде квадрата и делят планкой на две равные части, которые помещают в стеклянные банки с притертой крышкой или термоспаенный полиэтиленовый пакет или заворачивают в парафинированную, пергаментную или целлофановую бумагу. Одну часть средней пробы взвешивают и анализируют, другую — опечатывают в присутствии представителя поставщика или представителя инспекции по качеству и хранят не более пяти суток.

Упакованные пробы сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции;

наименования отправителя и получателя;

массы партии;

количества упаковок;

номера транспортного средства;

даты и места отбора проб;

фамилии лиц, отбиравших пробы.

3.4. Проведение испытания

3.4.1. *Определение засоренности и наличия живых вредителей*

Взвешенную пробу рассортировывают на фракции:

орехи фундука;

скорлупу, ломаные ядра и примесь;

живых вредителей (насекомых или их личинок).

Каждую выделенную фракцию взвешивают.

За результат испытания принимают содержание каждой фракции, вычисленное в процентах от массы пробы.

3.4.2. *Определение содержания орехов недоразвитых, недозрелых, со ссохшимся, сморщенным ядром, поврежденных вредителями и с прогорклым, плесневелым и пожелтевшей сердцевиной ядром.*

Из разных мест пробы отбирают не менее 100 орехов и взвешивают. Орехи раскалывают и рассортировывают на фракции:

орехи, отвечающие требованиям, указанным в таблице;

орехи недоразвитые, недозрелые, со ссохшимся, сморщенным ядром;

орехи, поврежденные вредителями;

орехи плесневелые.

Ядра орехов, отвечающие требованиям, указанным в таблице, разрезают для определения содержания прогорклых и с пожелтевшей сердцевиной.

Каждую выделенную фракцию взвешивают со скорлупой.

За результат испытания принимают содержание каждой фракции, вычисленное в процентах от массы 100 орехов.

3.4.3. Внешний вид орехов фундука, плотность, цвет, запах и вкус, повреждения, поражения болезнями, засоренность, наличие живых вредителей определяют органолептически.

3.4.4. *Определение средней массы ореха фундука*

Из разных мест пробы отбирают 300 орехов и взвешивают.

За результат испытания принимают результат, вычисленный в граммах, полученный делением массы 300 орехов на 300.

3.4.5. *Определение выхода ядра*

Отобранные по п. 3.4.4 орехи раскалывают, извлекают из них ядра, которые затем взвешивают.

За результат испытания принимают содержание ядер, вычисленное в процентах от массы 300 орехов.

3.4.6. *Определение влажности орехов фундука*

Для определения влажности из разных мест пробы отбирают не менее 50 г орехов, которые измельчают до частиц размером около 1—2 мм.

Из измельченных орехов в бюксы (предварительно взвешенные) отбирают две навески массой по 5 г каждая и взвешивают.

Бюксы с навесками 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 закрывают крышками, ставят в эксикатор с хлористым кальцием или концентрированной серной кислотой на 25—30 мин до полного охлаждения, затем плотно закрывают и взвешивают.

Все взвешивания производят с погрешностью не более 0,0002 г.

Влажность орехов фундука (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.

За результат испытания принимают среднеарифметическое значение результатов двух определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,5 %.

Если расхождение между результатами двух параллельных определений превышает 0,5 %, проводят третье определение.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов двух наиболее близких определений в пределах допускаемых расхождений.

3.4.7. Все вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

3.4.8. 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. Орехи фундука упаковывают в мешки тканевые по ГОСТ 30090 массой нетто не более 50 кг, бумажные трехслойные или четырехслойные по ГОСТ 2226 массой нетто не более 30 кг. Мешки должны быть зашиты и иметь по краям два конца (ушки) для удобства переноски.

4.2. На каждую упаковочную единицу прикрепляют ярлык, на котором несмываемой, непахнущей краской указывают:

наименование заготовителя, его адрес и район заготовки;

наименование продукции;

товарный и помологический сорт;

год урожая и дату упаковки;

номер документа о качестве.

4.3. Орехи фундука транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов.

4.4. Хранят орехи фундука в закрытых, вентилируемых и обеззараженных помещениях при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 70 %.

4.5. Мешки с орехами фундука укладывают на стеллажи или доски штабелями на высоту не более 8 рядов. Расстояние между штабелями и стеной должно быть не менее 0,7 м, а расстояние от труб, калориферов, печей и дымоходов — не менее 1 м.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.07.81 № 3491

3. ВЗАМЕН ГОСТ 16834—71

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на которые дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на которые дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 450—77	3.2.1	ГОСТ 26927—86	3.4.8
ГОСТ 2226—88	4.1	ГОСТ 26930-86 —	
ГОСТ 4204—77	3.2.1	ГОСТ 26934-86	3.4.8
ГОСТ 24104—2001	3.2.1	ГОСТ 28498—90	3.2.1
ГОСТ 25336—82	3.2.1	ГОСТ 30090—93	4.1

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

6. ИЗДАНИЕ (апрель 2009 г.) с Изменением № 1, утвержденным в сентябре 1990 г. (ИУС 12—90)

gost.e-ecolog.ru