ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственной инспекцией по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия Правительства Москвы и рабочей группой с участием специалистов Всероссийского научно-исследовательского института овощеводства (ВНИИО) РАСХН.

ВНЕСЕН Управлением продукции сельскохозяйственного производства, пищевой, легкой и химической промышленности Госстандарта России

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 12 сентября 2001 г. № 382-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2010 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2001
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Технические условия

Fresh white-headed cabbage for retail.
Specifications

Дата введения 2003—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежую белокочанную капусту (Brassica oleracia L.), предназначенную для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.

Требования по безопасности изложены в 5.2, обязательные требования к качеству — в 5.1, 6.7, в части маркировки — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7502—98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 27519—87 (ИСО 1956-1—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

ГОСТ 27735—94 Весы бытовые. Общие технические требования

ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования*

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

Издание официальное

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51720—2001 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

3 Определения

3.1 Морфологическая и структуральная терминология по ГОСТ 27519.

В настоящем стандарте дополнительно применены следующие термины с соответствующими определениями:

излишняя внешняя влажность: Наличие на кочанах влаги от промывки, дождя. Конденсат на кочанах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью;

плотно облегающие листья: Листья, которые прилегают к кочану по всей поверхности или не менее чем на 2/3 высоты кочана;

кочан плотный: Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах прикрепления их к внутренней кочерыге. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не наблюдается. Визуально определяется при вертикальном разрезе кочана;

кочан рыхлый: Листья, образующие кочан, прилегают друг к другу неплотно, особенно в местах прикрепления их к внутренней кочерыге (просветы достигают 0,5 см и более). При легком надавливании кочана сверху в отдельных случаях прощупывается внутренняя кочерыга, при сдавливании с боков наблюдается пружинящая деформация формы кочана. Визуально определяется при вертикальном разрезе кочана.

4 Классификация

4.1 Капусту в зависимости от сроков созревания подразделяют на раннеспелую, среднеспелую, среднепоздниюю и позднеспелую.

4.2 Капусту в зависимости от качества подразделяют на два класса: первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Качество капусты должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для классов	
	первого	второго
Внешний вид	Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги	
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для классов	
	первого	второго
Плотность кочана	Плотные	Плотные или менее плотные, но не рыхлые. Для раннеспелых сортов — различной степени плотности
Зачистка кочана	Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов удаляют розеточные и не пригодные для потребления листья	
Длина кочерыги над кочаном, см, не более	3,0	3,0
Масса зачищенного кочана, кг, не менее для раннеспелой:		
до 1 июля	0,4	0,35
с 1 июля до 15 августа	0,6	0,5
для среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой:		
с 15 августа до 1 сентября	1,0	0,6
с 1 сентября до 1 февраля	1,0	0,8
с 1 февраля	1,0	0,6
Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений), % от массы, не более	10,0	Не нормируется
Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более двух, но не более пяти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана (в совокупности не более трех повреждений)	Не допускается	Не нормируется
Содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги	Не допускается	Не нормируется
Содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3 см, % от массы, не более	Не допускается	5,0
Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	Не допускается	

Примечание — Для капусты второго класса до 1 февраля допускаются кочаны со срезанными при зачистке местами на площади не более $^1/_8$ поверхности кочана, с 1 февраля — не более $^1/_4$ поверхности кочана.

5.2 Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в капусте не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078.

5.3 Упаковка

5.3.1 Капуста должна быть упакована так, чтобы обеспечить ее надлежащую сохранность. Капуста в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру.

5.3.2 Материалы, используемые для упаковки, а также нетоксичные чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

5.3.3 Капусту упаковывают в транспортную тару. Капуста первого класса по условиям договора может быть фасованной произвольной массой нетто. Рекомендуемые способы упаковки капусты приведены в приложении А.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка капусты — по ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают:

- класс (первый или второй);
- ботанический сорт.

6 Правила приемки

6.1 Капусту принимают партиями. Партией считают любое количество капусты одного ботанического сорта и класса, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим его качество, с указанием:

- номера документа и даты его выдачи;
- наименования и адреса отправителя;
- наименования и адреса получателя;
- наименования продукции;
- класса;
- ботанического сорта;
- количества упаковочных единиц;
- массы брутто и нетто (кг);
- даты упаковывания и отгрузки (для фасованной — и даты фасования);
- номера транспортного средства;
- данных об использованных пестицидах и даты последней обработки каждым пестицидом;
- обозначения настоящего стандарта.

6.2 Для проверки качества капусты, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии капусты из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 » 1000 »	20
» 1000 » 5000 »	25
» 5000 » 10000 »	30
» 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

6.3 Проверяют 100 % продукции, содержащейся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2.

6.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии капусты.

6.6 Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на капусту, находящуюся в этих упаковочных единицах.

6.7 При приемке партии капусты соблюдают следующие требования:

- партию капусты, не соответствующую по качеству требованиям первого класса, переводят во второй класс;
- партию капусты, не соответствующую по качеству требованиям второго класса, считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта.

7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц с капустой, отобранных по 6.2, на соответствие требованиям настоящего стандарта проверяют визуально.

7.2 Порядок проведения контроля

7.2.1 Средства измерений:

весы бытовые для взвешивания по ГОСТ 27735;

весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности;

линейка металлическая длиной 300 мм, ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерения ± 0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на вытяжном конце ленты по ГОСТ 7502, 2 класса точности;

штангенциркуль 1 или 2 класса точности по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05—0,1 мм.

Допускается применение других средств измерений, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

7.2.2 Проверке по качеству подлежит вся капуста в отобранных по 6.2 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

7.2.3 Отобранную выборку капусты в транспортной таре взвешивают, определяют массу брутто, нетто и тары в килограммах.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.4 Общую массу кочанов в объединенной пробе m в килограммах определяют по 7.2.3.

7.2.5 Кочаны в объединенной пробе рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.2.6 Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана, зачистку, наличие кочанов с механическими повреждениями на глубину не более 2-х, более 2-х, но не более 5-ти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана, не более 5-ти облегающих листьев, не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана; с засечкой кочана и кочерыги; треснувших; с механическими повреждениями на глубину не более и более 3-х см; проросших; пораженных точечным некрозом и пергаментностью; поврежденных сельскохозяйственными вредителями; загнивших; мороженых; запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) определяют визуально и рассортировывают на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1.

7.2.7 Длину кочерыги над кочаном, площадь срезов при зачистке кочана измеряют линейкой или штангенциркулем.

7.2.8 Взвешивают каждую фракцию кочанов m_i. Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.9 По результатам взвешиваний по 7.2.8 определяют в процентах содержание кочанов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Содержание кочанов с отклонениями по качеству и массе по каждой фракции K, %, от общей массы кочанов объединенной пробы вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} 100, \qquad (1)$$

где m_i — масса фракции кочанов с отклонениями по качеству и массе, кг;

m — общая масса кочанов в объединенной пробе, кг.

7.3.2 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака. Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

7.3.3 Массу нетто каждой упаковочной единицы, фасованной произвольной массой нетто, определяют при отпуске продукции покупателям в розничной торговой сети.

7.4 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, хлорорганических пестицидов – по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов – по ГОСТ 30710, нитратов других пестицидов и радионуклидов – по методам, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Капусту транспортируют крытым автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Допускается перевозить капусту в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

8.2 Капусту хранят в условиях, обеспечивающих ее сохранность.

Рекомендуемые условия хранения – в соответствии с приложением Б.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Способы упаковывания капусты белокочанной свежей, реализуемой в розничной торговой сети

А.1 Капусту первого и второго класса упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289, мешки по ГОСТ 30090, ГОСТ Р 51720, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 и другую тару по нормативному или техническому документу.

А.2 Капусту, подготовленную по 5.1, фасуют произвольной массой нетто в тканевые мешки по ГОСТ 30090, мешки из полимерных пленок по ГОСТ Р 51720, ГОСТ Р 51760, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или другой прозрачной пленки по техническому документу.

А.3 Капуста, фасованная в тканевые, полимерные или сетчатые мешки или пакеты, должна быть упакована в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую тару по нормативному или техническому документу.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

Условия и сроки хранения капусты белокочанной свежей, реализуемой в розничной торговой сети

Б.1 Капусту рекомендуется хранить в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 до 10 °С включительно не более 2 сут, при 0 °С — не более 4 сут.

Относительная влажность воздуха при хранении должна быть 85 % — 90 %.

УДК 635.342:006.354 ОКС 67.080.20 С42 ОКП 97 3211
97 3212

Ключевые слова: капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети; фасованная; классы: первый, второй; ботанический сорт; плотность кочана; зачистка кочана; требования по безопасности; методы контроля; упаковочные единицы

gost.e-ecolog.ru