Группа С43

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Технические условия

ГОСТ 26766—85

Fresh food red beet for retail.
Specifications

ОКП 97 3221

Дата введения 01.09.86

Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую свеклу (Beta vulgaris L.), поставляемую предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализуемую в розничной торговой сети.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свеклу в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: отборная и обыкновенная.

1.2. Отборная свекла должна быть очищенной от земли сухим способом и фасованной.

1.3. Свекла по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов свеклы	
	отборная	обыкновенная
Внешний вид	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, нетреснувшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них.	

Издание официальное

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов свеклы	
	отборная	обыкновенная
		Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися трещинами (у головки корнеплода), не уродующими его форму. Допускаются корнеплоды с отклонениями по форме, но не уродливые
	Допускаются корнеплоды с поломанными корешками	
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса	
Внутреннее строение	Мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта	
	Допускаются корнеплоды с узкими светлыми кольцами для сортов «Кубанская борщевая 43» (в районах Северного Кавказа и Ростовской области), «Египетская» без ограничения	
		Допускаются корнеплоды с узкими светлыми кольцами для остальных сортов не более 10,0 % от массы
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см	5,0—10,0	5,0—14,0
Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см, % от массы, не более	Не допускается	10,0
Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с зарубцевавшимися трещинами, с порезами головок, легким увяданием в совокупности, % от массы, не более	Не допускается	5,0

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов свеклы	
	отборная	обыкновенная
Содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных	Не допускается	
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более	1,0	

Примечание. Излишняя внешняя влажность — наличие на корнеплодах влаги от дождя или полива. Конденсат на корнеплодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в свекле 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. Свеклу принимают партиями. Партией считают любое количество свеклы одного ботанического и товарного сортов, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве, оформленное одним документом установленной формы, удостоверяющим его качество, с указанием:

номера документа и даты его выдачи;

наименования и адреса отправителя;

наименования и адреса получателя;

наименования продукции и товарного сорта;

наименования ботанического сорта;

результатов определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количества упаковочных единиц;

массы брутто и нетто, кг;

даты фасования, упаковывания и отгрузки;

номера транспортного средства;

даты последней обработки ядохимикатами и их наименования (при доставке из хозяйств в магазины);

обозначения настоящего стандарта.

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

от партии свеклы, упакованной в ящики и мешки:

до 100 упаковочных единиц включ. — не менее трех упаковочных единиц;

свыше 100 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждых последующих полных и неполных 50 упаковочных единиц;

от партии свеклы, фасованной в потребительскую тару (пакет, мешок полимерный, тканевый или сетчатый);

не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3. Результаты проверки распространяют на всю партию.

2.4. После проверки качества отобранную свеклу присоединяют к контролируемой партии.

2.5. Качество свеклы в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на свеклу в этих упаковочных единицах.

2.6. Партию свеклы, не отвечающую требованиям, установленным для отборной свеклы, относят к обыкновенной.

2.7. Партию свеклы, не отвечающую требованиям, установленным для обыкновенной свеклы, считают не соответствующей требованиям стандарта.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Методы отбора проб

3.1.1. Из ящиков и мешков, отобранных в выборку по п. 2.2, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы общей массой не менее 15 % от массы свеклы в выборке.

3.1.2. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 5 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе. Из отобранных по п. 3.1.1 точечных проб или свеклы из пакетов, отобранных от фасованной продукции по п. 2.2, составляют объединенную пробу.

3.2. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в настоящем стандарте.

Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов определяют органолептически, наибольший поперечный диаметр определяют измерением, светлые кольца определяют на разрезе 10 % корнеплодов от массы объединенной пробы.

Метод определения наличия земли и примеси — по ГОСТ 7194.

Корнеплоды каждой фракции взвешивают и вычисляют их содержание в процентах по отношению к массе объединенной пробы.

Все взвешивания производят с погрешностью не более 0,1 кг.

Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

3.3. 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. Отборную свеклу, подготовленную по п. 1.2, фасуют массой нетто по 1,0; 1,5 кг в тканевые мешки по ГОСТ 30090, сетчатые, полимерные мешки или пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Министерством здравоохранения СССР.

Допускается свеклу фасовать произвольной массой нетто.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Обыкновенную свеклу фасуют по п. 4.1.

Допускается обыкновенную свеклу не фасовать.

4.3. Для свеклы, фасованной массой нетто по 1,0; 1,5 кг, допускается отклонение массы нетто одной упаковочной единицы продукции не более ± 3 %.

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

4.4. Каждую упаковочную единицу (ящик, мешок, пакет) со свеклой сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции и товарного сорта;

наименования ботанического сорта;

наименования отправителя;

массы нетто, кг (для фасованной свеклы, кроме упаковочных единиц, фасованных произвольной массой нетто);

даты упаковывания;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

4.3; 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.5. Свекла, фасованная в тканевые, полимерные, сетчатые мешки или пакеты, должна быть упакована в дощатые ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, тару — оборудование по ГОСТ 24831 или тару, изготовленную по нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

4.6. Нефасованную свеклу упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, мешки сетчатые, полимерные или тканевые по ГОСТ 30090.

Свеклу укладывают плотно, вровень с краями тары.

4.7. Свеклу транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Допускается перевозить свеклу в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.8. Свеклу хранят в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 до 10 °С включительно не более 3 сут, свыше 10 °С — не более 2 сут.

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

И. И. Леунов, Р. А. Мещерякова, Е. А. Чернецова, Н. А. Медведева

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20 декабря 1985 г. № 4420

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1722—67 в части реализации

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194—81	3.2
ГОСТ 10131—93	4.5, 4.6
ГОСТ 10354—82	4.1
ГОСТ 17812—72	4.5, 4.6
ГОСТ 24831—81	4.5
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.3
ГОСТ 30090—93	4.1, 4.6

5. Ограничение срока действия снято по Протоколу Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в сентябре 1986 г., ноябре 1990 г. (ИУС 11—86, 3—91)

gost.e-ecolog.ru