ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54643— 2011

ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии), Российским экономическим Университетом имени Г.В. Плеханова

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 792-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2013

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы анализа 4
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Пищевая ценность 100 г белых грибов 6
Приложение Б (справочное) Рекомендуемые сроки хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ

Общие технические условия

Fresh ceps. General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плодовые тела белого гриба (Boletus edulis) (далее — белые грибы), заготовляемые (закупаемые), отгружаемые и реализуемые для потребления в свежем виде, а также используемые для промышленной переработки.

Требования безопасности изложены в 5.2.3, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке — в 5.4, к упаковке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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

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

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

Издание официальное

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **белые грибы:** Плодовые тела растений вида Boletus edulis.

3.2 **белые грибы свежие:** Грибы зрелые с характерной упругостью и внешним видом, типичными для разновидности Boletus edulis, и не подвергнутые обработке.

4 Классификация

4.1 Белые грибы в зависимости от показателей качества и размера подразделяются на сорта:

- высший;
- первый;
- второй;
- третий.

5 Технические требования

5.1 Белые грибы должны соответствовать положениям настоящего стандарта и требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям белых грибов приведены в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="4">Характеристика и норма</th></tr>
<tr><th>Высший сорт</th><th>Первый сорт</th><th>Второй сорт</th><th>Третий сорт</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="4">Плодовые тела белого гриба целые, в виде шляпки с ножкой, должны быть свежие, мясистые, чистые, здоровые, крепкие, естественно влажные или со слегка подсохшей поверхностью.
Шляпки с гладкой поверхностью или с легкой морщинистостью, внутри трубчатый слой из прилегающих плотно друг к другу узких трубочек.
от шаровидных с прилегающими к ножке краями до подушковидных с отстающими от ножки краями. | подушковидные с отстающими от ножки краями.
Ножки с тонкой сеточкой в верхней части (иногда спускающейся до основания):
клубневидная, яйцевидная или утолщенная книзу. | клубневидная, яйцевидная или утолщенная книзу. | утолщенная книзу.</td></tr>
</table>

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма			
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт
Внешний вид	Ножки должны быть очищены от почвы. Поврежденные части обрезаны. Не допускаются грибы грязные, мерзлые, заплесневелые, изъеденные червями, затхлые, с признаками гнили, дряблые, вялые, мокрые, водянистые, осклизлые. Примесь грибов других видов, частей других растений, а также органическая примесь животного происхождения (физиологические выделения, остатки жировых и мышечных тканей, клеевые вещества)			
Окраска	Поверхность шляпки беловатая, бурая, коричневая и красная различных оттенков в зависимости от формы белого гриба, с более или менее темными и светлыми пятнами, к краю обычно светлее. Ножка белая или светло-буроватая до светлой красно-коричневой. Мякоть белая, на изломе цвет не меняется			
Плотность мякоти		Мякоть должна быть плотной. Допускается заготовка грибов с меньшей плотностью, если по другим показателям они соответствуют требованиям настоящего стандарта		
Степень зрелости	Цвет гименофора белый.			Цвет гименофора от желтого до зеленого.
	Размер шляпки по наибольшему поперечному диаметру, мм:			
	От 20 до 40 включ.	От 41 до 80 включ.	От 81 до 100 включ.	От 100 до 120 включ.
	Размер ножки, определяемый по отношению к диаметру шляпки, естественный*			
* Естественным размером ножки считается соотношение длины ножки к диаметру шляпки, находящееся в пределах 0,6—1,8.				

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям белых грибов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма			
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт
Наличие плодовых тел, не соответствующих требованиям настоящего стандарта, %, не более:				
- по размерам шляпки	Не допускается	8		
- с пониженной плотностью мякоти	Не допускается	8		
- с механическими повреждениями*, не ухудшающими внешний вид, качество и сохранность	8		10	12
со следами червоточин**	2	5	8	
в том числе сильно поврежденных***	0	1,5	2	
Содержание посторонних примесей, %, по массе, не более:				
- органических растительного происхождения (мох, хвоя, листья или части других растений)	0,3			
- минеральных (песок, земля, камешки)	1			

* Под механическими повреждениями подразумевают надломы, царапины, вмятины, трещины, уколы, обнаруженные в плодовых телах, которые не должны превышать $^1/_4$ поверхности.

** Грибы, имеющие менее четырех отверстий.

*** Грибы, имеющие более четырех отверстий.

Примечания

1 В грибах высшего сорта допускается наличие 5 % (по числу и весу) белых грибов, не удовлетворяющих требованиям данного сорта, но отвечающих требованиям первого сорта.

2 В первом сорте допускается наличие 5 % (по числу и весу) белых грибов, не удовлетворяющих требованиям данного сорта, но отвечающих требованиям второго сорта.

3 Не допускается приемка белых грибов, собранных в карантинные сроки на участках, подвергнутых химической сплошной обработке.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов в белых грибах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Упаковка

5.3.1 Транспортная тара и вспомогательные материалы должны обеспечивать сохранность белых грибов и их соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Допускается использование импортной тары, разрешенной к применению в пищевой промышленности.

5.3.2 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным.

5.3.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в транспортной таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 со следующими дополнениями:

- страна происхождения и (при необходимости) район сбора или национальное, региональное или местное наименование;
- упаковщик и/или грузоотправитель (наименование и адрес);
- «Грибы белые»;
- научно-биологическое наименование вида;
- сорт;
- масса нетто и пищевая ценность — в соответствии с приложением А.

Пример записи наименования — «Грибы белые. Высший сорт. ГОСТ Р».

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

5.4.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Белые грибы принимают партиями. Партией считают любое количество упаковочных единиц, заготовленных предприятием за одну смену (световой день).

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии белых грибов.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в белых грибах проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических показателей — по ГОСТ 26313, физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, подготовка проб к испытаниям — минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ Р 54015.

7.2 Внешний вид белых грибов, окраску, плотность мякоти, степень зрелости спороносного слоя, наличие плодовых тел с механическими повреждениями, грязных, мерзлых, заплесневелых, затхлых, с признаками гнили, дряблых, вялых, мокрых, водянистых, осклизлых определяют органолептически.

7.3 Размеры частей плодового тела измеряют с точностью до 1 мм инструментом, обеспечивающим точность измерения до 1 мм.

7.4 Наличие и степень червивости определяют путем подсчета отверстий — ходов на поперечном сечении ножки гриба.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

7.5 Определение органической примеси

7.5.1 Определение массовой доли примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323; определение посторонних примесей — визуально.

7.5.2 Пробу заливают четырехкратным количеством воды и тщательно перемешивают. Грибы удаляют. Взвесь отстаивают до полной прозрачности. Часть воды осторожно сливают через бумажный фильтр, чтобы собрать на высушенном фильтре взвеси, которые легче воды. Оставшуюся взвесь отстаивают до полной прозрачности. Оставшийся осадок осторожно переносят на бумажный сухой фильтр, проветривают в течение 30 мин и осадки с фильтров взвешивают на лабораторных весах по ГОСТ Р 53228.

7.5.3 Взвешивание объединенной пробы проводят с помощью лабораторных весов по ГОСТ Р 53228 с точностью до 1 г.

Взвешивание примесей проводят с помощью лабораторных весов по ГОСТ Р 53228 с точностью до второго десятичного знака.

7.6 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

7.7 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349.

7.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование белых грибов следует проводить в соответствии с требованиями, предъявляемыми к скоропортящимся продуктам.

8.2 Транспортные упаковки укладывают таким образом, чтобы обеспечить вентиляцию каждой единицы упаковки.

8.3 Транспортные средства должны быть чистыми, без постороннего запаха, обеспечены вентиляцией, защитой от прямых солнечных лучей, атмосферных осадков и пыли.

8.4 Срок хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования, устанавливает изготовитель.

8.5 Рекомендуемые сроки хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования, приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г белых грибов

А.1 Пищевая ценность 100 г белых грибов приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, Ккал
Белые грибы	3,7	1,7	3,4	30

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые сроки хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования

Б.1 Рекомендуемые сроки хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования, приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Температура воздуха, °С	Продолжительность хранения, ч, не более
От 0 до 5 включ.	48 [3]
От 5 до 10 включ.	8
От 10 до 12 включ.	6
От 12 до 20 включ.	4
Св. 20	Не допускается

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*

[3] И.Э. Цапалова, В.И. Бакайтис, Н.П. Кутафьева, В.М. Позняковский. Экспертиза грибов — Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2002, 256 с.

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 635.82:006.354 ОКС 67.080.20 ОКП 97 6521

Ключевые слова: грибы белые (Boletus edulis), классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 04.12.2012. Подписано в печать 15.01.2013. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 170 экз. Зак. 22.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru ›@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru