ГОСТ 7758—75

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФАСОЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП 97 1711	ОКП 97 1621

(ИУС № 6 2013 г.)

УДК 635.652:006.354 Группа С13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФАСОЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ

Технические условия

Food beans. Specifications

ГОСТ 7758—75

МКС 67.060
ОКП 97 1711

Дата введения 01.07.76

Настоящий стандарт распространяется на фасоль, заготовляемую и поставляемую для продовольственных целей.

Обязательные требования к качеству фасоли, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пунктах 2.2, табл. 3; 2.3, табл. 4; 2.4, табл. 5 (показатели: галька, шлак, руда, зараженность вредителями), 2.5а.

Термины, применяемые в стандарте, и их определения — по ГОСТ 27186.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТИПЫ

1.1. В зависимости от цвета и формы продовольственную фасоль подразделяют на типы и подтипы, указанные в табл. 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Фасоль, содержащую примесь фасоли другого типа или подтипа более норм, указанных в табл. 1, определяют соответственно как «смесь типов» или «смесь подтипов» с указанием типового и подтипового состава в процентах.

Нетипичными считают семена фасоли, имеющие небольшие отклонения от основной характеристики типа, например белую фасоль с цветным рисунком около рубчика.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

Таблица 1

Номер и наименование типа	Номер и наименование подтипа	Характеристика семян		Примерный перечень сортов, характеризующих типы и подтипы	Содержание других типов, подтипов и нетипичных семян фасоли, %, не более
		по форме	по размеру		
I. Фасоль белая	1. Бомба	Округлая или яйцевидная	Крупная, длиной не менее 9 мм, толщиной более 6 мм	Днепровская бомба, Мотольская белая	Подтипов I типа — 10. Типы II и III не допускаются
	2. Перловка	Округлая, яйцевидная или овальная	Мелкая, длиной менее 9 мм	Местные сорта	То же
	3. Белая овальная	Овальная	Длиной более 9 мм, толщиной менее 6 мм	Степная 5, Краснодарская 19305, Донская белая местная, Харьковская 4, Днепровская 8, Днепровская 10, Красноградская 2014, Кишиневская штамбовая 1, Молдавская белая улучшенная	»

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**
© Издательство стандартов, 1975
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Продолжение табл. 1

Номер и наименование типа	Номер и наименование подтипа	Характеристика семян		Примерный перечень сортов, характеризующих типы и подтипы	Содержание других типов, подтипов и нетипичных семян фасоли, %, не более
		по форме	по размеру		
I. Фасоль белая	4. Змейка	Удлиненная, цилиндрическая, часто слегка изогнутая с округленными концами	Примерно длиной 16 мм, толщиной 6,5 мм	Местные сорта (змейка)	Подтипов I типа — 10. Типы II и III не допускаются
	5. Рачки	Почковидно-плоская	Средняя, длиной менее 14 мм	Белосемянная фрунзенская	Подтипов I типа нетипичных семян I типа — 10. Типы II и III не допускаются
	6. Лопата	Почковидно-плоская	Крупная, длиной более 14 мм	Местные сорта	То же
II. Фасоль цветная однотонная	1. Зеленая (разных оттенков)	Овально-круглая	Примерно длиной 10 мм, толщиной 6,5 мм	Местные сорта	Типов I и III, а также других подтипов II—5
	2. Коричневая или желтая (разных оттенков)	Удлиненно-цилиндрическая	Примерно длиной 13 мм, толщиной 5,5 мм	Щедрая, Триумф, Осетинская 302	То же
	3. Красная (разных оттенков)	—	Примерно длиной 10—12 мм, толщиной 5 мм	Местные сорта	»
	4. Прочие однородного цвета	—	Длиной примерно 6 мм	Марш (Победа 104) и другие местные сорта	»
III. Фасоль цветная пестрая	1. Пестрая светлая На светлом фоне темный рисунок	—	Крупная, примерно длиной 15 мм, толщиной 6,5 мм; средняя, примерно длиной 11 мм, толщиной 6 мм	Местные сорта, Лиахви	Типов I и II — 5. Другого подтипа III типа — 20
	2. Пестрая темная На темном фоне светлый рисунок	—	Крупная, примерно длиной 15 мм, толщиной 6,5 мм; средняя, примерно длиной 11 мм, толщиной 6 мм	Местные сорта	То же

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за заготовляемые семена фасоли, указаны в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	15,0
Содержание сорной примеси, %	1,0
Содержание зерновой примеси, %	2,0
Зараженность вредителями	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.1а. Из заготовляемой фасоли выделяют фасоль наиболее ценных по качеству сортов.
(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.2. Ограничительные нормы для заготовляемой фасоли указаны в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более*	23,0
Содержание сорной примеси, %, не более*	8,0
в том числе гальки	1,0
Содержание зерновой примеси, %, не более	15,0
в том числе проросших семян	5,0
Зараженность вредителями	Не допускается

* По согласованию заготовительной организации и поставщика допускаются влажность семян и содержание сорной примеси в заготовляемой фасоли более ограничительных норм при наличии возможности доведения таких семян до кондиций, обеспечивающих их сохранность.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. Фасоль, поставляемая для переработки, по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	18,0
Содержание сорной примеси, %, не более	1,0
в том числе минеральной примеси	0,1
в числе минеральной примеси:	
галька, шлак, руда	Не допускаются
Содержание зерновой примеси, %, не более	3,0
Зараженность вредителями	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. Фасоль, поставляемая в торговую сеть, по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	18,0
Содержание сорной примеси, %, не более	0,5
в том числе минеральной примеси	0,1
в числе минеральной примеси:	
галька, шлак, руда	Не допускаются
Содержание зерновой примеси, %, не более	2,0
в числе зерновой примеси семян, поврежденных фасолевой зерновкой	0,5
Зараженность вредителями	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.5. Заготовляемая и поставляемая фасоль должна быть одного типа и подтипа, в негреющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственные здоровым нормальным семенам фасоли (без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов).
(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.5а. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в заготовляемой и поставляемой фасоли не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР № 5061—89 от 01.08.89.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.6. Состав сорной и зерновой примесей

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.6.1. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.6.2. К сорной примеси относят:

весь проход, полученный при просеивании через сито с отверстиями диаметром 3,0 мм;

в остатке на сите с отверстиями диаметром 3,0 мм:

минеральную примесь (комочки земли, гальку, шлак, руду и прочие примеси минерального происхождения);

органическую примесь (частицы стеблей, листьев, створки бобов и т. п.);

семена всех дикорастущих и культурных растений;

испорченные — семена фасоли с явно испорченными (с полностью измененным цветом) семядолями в результате самосогревания, загнивания, плесневения.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.6.3. К зерновой примеси относят семена фасоли:

битые и изъеденные вредителями, не прошедшие через сито с отверстиями диаметром 3,0 мм;

проросшие, с вышедшим наружу корешком;

поврежденные — семена с частично измененным цветом семядолей в результате самосогревания, сушки или поражения болезнями (загнившие, заплесневевшие);

сильно недоразвитые и захваченные морозом;

давленые.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3.

3.2. Фасоль, содержащую примесь семян других бобовых и зерновых культур свыше 8 % массы семян вместе с примесями, принимают как смесь фасоли с другими культурами с указанием ее состава в процентах.

3.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3а. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3а.1. Отбор проб — по ГОСТ 13586.3.

3а.2. Определение запаха и цвета — по ГОСТ 10967.

3а.3. Определение влажности — по ГОСТ 13586.5.

3а.4. Определение зараженности и поврежденности вредителями — по ГОСТ 30483.

3а.5. Определение сорной и зерновой примесей и крупности — по ГОСТ 30483.

3а.6. Определение типового состава — по ГОСТ 10940.

3а.7. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом.

Разд. 3а. **(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

---

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Фасоль размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.2. При размещении, транспортировании и хранении фасоли учитывают состояния, указанные в табл. 6.

Таблица 6

Состояние фасоли	Норма, %	
	По влажности	
Сухое	Не более 15,0	
Средней сухости	15,1—18,0	
Влажное	18,1—20,0	
Сырое	20,1 и более	
	По засоренности	
	Сорная примесь	Зерновая примесь
Чистое	Не более 0,5	Не более 2,0
Средней чистоты	0,6—1,0	2,1—3,0
Сорное	1,1 и более	3,1 и более

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 18.08.75 № 2430

2. ВЗАМЕН ГОСТ 7758—63

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10940—64	3а.6
ГОСТ 10967—90	3а.2
ГОСТ 13586.3—83	3.1, 3а.1
ГОСТ 13586.5—93	3а.3
ГОСТ 26927—86	3а.7
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3а.7
ГОСТ 27186—86	Вводная часть
ГОСТ 30483—97	3а.4, 3а.5

4. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.91 № 814

5. ИЗДАНИЕ (декабрь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1988 г., апреле 1996 г. (ИУС 11—88, 7—96)

Поправка к ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП 97 1711	ОКП 97 1621

(ИУС № 6 2013 г.)

gost.e-ecolog.ru