ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ, РЕАЛИЗУЕМЫЙ 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 картофельного хозяйства (ВНИИКХ) 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. № 381-ст

3 Стандарт гармонизирован со стандартом ООН/ЕЭК FFV-30 и FFV-31, касающихся сбыта и контроля товарного качества раннего и продовольственного картофеля, поступающего в международную торговлю и с Директивой Совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единицы фасованной продукции»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 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

КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ, РЕАЛИЗУЕМЫЙ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Технические условия

Fresh food potatoes for retail.
Specifications

Дата введения 2003—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий продовольственный картофель (Solanum tuberosum L.), предназначенный для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.

Требования по безопасности изложены в 5.3, обязательные требования к качеству — в 5.2, 6.7, в части маркировки — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7194—81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

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. Методы 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

Издание официальное

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

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-абсорционный 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:

картофель свежий продовольственный ранний: Картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября (для картофеля, выращенного в Камчатской, Магаданской и Сахалинской областях, — до 1 октября).

картофель свежий продовольственный поздний: Картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября (для картофеля, выращенного в Камчатской, Магаданской и Сахалинской областях, — с 1 октября).

излишняя внешняя влажность: Влага на клубнях от промывки, дождя. Конденсат на клубнях, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

клубни удлиненной формы: Клубни, у которых длина превышает ширину (наибольший поперечный диаметр) в 1,5 раза и более.

4 Классификация

4.1 Картофель в зависимости от сроков созревания подразделяют на ранний и поздний.

4.2 Ранний картофель, в зависимости от качества, подразделяют на два класса: первый и второй.

4.3 Поздний картофель, в зависимости от качества, подразделяют на три класса: экстра, первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Картофель класса экстра должен быть мытым, первого и второго классов — мытым или очищенным от земли сухим способом. Картофель классов экстра и первый должен быть фасованным в потребительскую тару. Допускается по условиям договора картофель первого класса, поставляемый предприятиям общественного питания, и картофель второго класса не фасовать.

5.2 Качество картофеля должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для картофеля				
	раннего		позднего		
	классов				
	первого	второго	экстра	первого	второго
Внешний вид	Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, непроросшие, неувядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 $см^2$, которые могут быть удалены при обычной очистке				
	—	Допускаются клубни разнородные по форме и окраске	—		Допускаются клубни разнородные по форме и окраске
	Допускаются клубни с неокрепшей кожурой				—
	Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 5 мм и длиной не более 10 мм. Допускаются клубни, пораженные паршой, ооспорозом на площади менее $^1/_4$ поверхности клубня. Допускаются клубни, поврежденные проволочником (при наличии не более одного хода)				
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего вкуса и запаха				
Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее					
округло-овальной формы	40	30	50	50	45
удлиненной формы	35	25	40	40	30
Содержание клубней с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 5 мм для всех форм, % от массы, не более	Не допускается	10,0	Не допускается		10,0
Содержание клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм и длиной более 10 мм (порезы, вырывы, трещины, вмятины); с израстаниями, наростами, позеленевших на площади более 2 $см^2$, но не более $^1/_4$ поверхности клубня; поврежденных сельхозвредителями (проволочником, более одного хода); паршой или ооспорозом при поражении более $^1/_4$ поверхности клубня; ржавой (железистой) пятнистостью, в совокупности % от массы, не более	2,0	5,0	2,0	5,0	10,0
Содержание клубней, позеленевших на поверхности более $^1/_4$; раздавленных клубней; половинок и частей клубней; поврежденных грызунами, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья»	Не допускается				
Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы, не более	1,0				

Примечания

1 В одной упаковочной единице разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней не должна превышать: для класса экстра — 20 мм, первого — 30 мм, для второго класса — не нормируется.

2 Для картофеля, выращенного в Камчатской, Магаданской и Сахалинской областях, допускается поставка для текущей реализации после 1 октября в пределах этих областей клубней с неокрепшей кожурой.

5.3 Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в клубнях картофеля не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078.

5.4 Упаковка

5.4.1 Картофель должен быть упакован так, чтобы обеспечить его надлежащую сохранность. Картофель в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству и размеру.

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

5.4.3 Картофель фасуют в потребительскую тару. Допускается по условиям договора картофель первого и второго классов, поставляемый предприятиям общественного питания, упаковывать в транспортную тару. Рекомендуемые способы упаковки картофеля приведены в приложении А.

5.4.4 Требования к массе фасованного картофеля в одной упаковочной единице должны соответствовать ГОСТ 8.579. Предел допускаемого отрицательного отклонения для номинальной массы нетто одной упаковочной единицы 0,5 кг должен быть 15 г, для номинальных значений 1,0 и 1,5 кг – 1,5 %, для номинальных значений от 2,0 до 5,0 кг – 1,0 % номинальной массы нетто. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют [1], [2].

Средняя масса нетто десяти упаковочных единиц фасованного картофеля должна быть не менее номинального значения, указанного на этикетке.

5.4.5 Видимая часть картофеля в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка картофеля — по ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают.

- класс (экстра, первый или второй);
- ботанический сорт;
- срок годности для мытого картофеля (устанавливает изготовитель).

6 Правила приемки

6.1 Картофель принимают партиями. Партией считают любое количество картофеля одного ботанического сорта и класса, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удовлетворяющим 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 фасования, упаковывания и отгрузки;
- номера транспортного средства;
- данных об использованных пестицидах и даты последней обработки каждым пестицидом;
- обозначения настоящего стандарта.

6.2 Для проверки качества картофеля, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии картофеля 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. Св. 500 » 1000 » » 1000 » 5000 » » 5000 » 10000 » » 10000	15 20 25 30 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 картофеля.

6.6 Качество картофеля в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на картофель, находящийся в этих упаковочных единицах.

6.7 При приемке партии картофеля соблюдают следующие требования:

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

7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с клубнями картофеля, 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 с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления $e = 50$ г и пределом допускаемой погрешности $\pm 0{,}5\ e$;
- весы по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления $e \le 2$ г;
- 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 весь картофель в отобранных по 6.2 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

7.2.3 Отобранные в выборку по 6.2 упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу брутто, нетто и тары в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованного картофеля по 5.4.4 взвешивают без выбора десять упаковочных единиц фасованного картофеля.

Отобранную выборку картофеля в транспортной таре взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.4 Общую массу клубней картофеля в объединенной пробе m в килограммах определяют суммированием значений, полученных по 7.2.3.

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

7.2.6 Внешний вид; запах; вкус; наличие клубней, позеленевших на площади не более 2 $см^2$; более 2 $см^2$, но не более $^1/_4$ поверхности клубня; более $^1/_4$ поверхности клубня; с неокрепшей кожурой; пораженных паршой или оospорозом на площади менее $^1/_4$ поверхности клубня, более $^1/_4$ поверхности клубня; поврежденных проволочником при наличии не более 1 хода и более 1 хода; с израстаниями, наростами; раздавленных; половинок и частей клубней; поврежденных грызунами; пораженных мокрой, сухой, кольцевой и пуговичными гнилями и фитофторой; подмороженных, запаренных, с признаками «удушья» определяют визуально и рассортировывают на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1.

7.2.7 Размер клубней картофеля по наибольшему поперечному диаметру, глубину и длину механических повреждений измеряют линейкой или штангенциркулем.

7.2.8 Для определения наличия клубней картофеля, пораженных скрытыми формами болезней (фитофтороз, железистая пятнистость), разрезают 50 клубней объединенной пробы и осматривают мякоть на продольном разрезе. При обнаружении хотя бы одной из указанных в таблице 1 болезней, дополнительно разрезают клубни в количестве не менее 10 % от объединенной пробы.

7.2.9 Взвешивают каждую фракцию клубней m_i. Значения массы фракции записывают до второго десятичного знака.

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

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Содержание клубней картофеля с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции K, %, от общей массы клубней объединенной пробы вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции клубней с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса клубней 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 клубней в упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности с ценой поверочного деления $e \leq 2$ г и наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг.

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

7.4 Наличие земли, прилипшей к клубням, определяют по ГОСТ 7194.

7.5 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930–26934, 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 Картофель транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Допускается перевозить картофель в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 4 °С.

8.2 Картофель хранят в условиях, обеспечивающих его сохранность. Рекомендуемые условия хранения в соответствии с приложением Б.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Способы упаковывания картофеля свежего продовольственного, реализуемого в розничной торговой сети

А.1 Картофель, подготовленный по 5.1, фасуют по 0,5—5,0 кг 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.

Допускается фасовать картофель произвольной массой нетто.

А.2 Картофель, фасованный в тканевые, полимерные или сетчатые мешки или пакеты, упаковывают 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.

А.3 Картофель первого класса, поставляемый предприятиям общественного питания, и второго класса по 5.4.3 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

Условия и сроки хранения картофеля свежего продовольственного, реализуемого в розничной торговой сети

Б.1 Картофель хранят в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 4 до 12 °С включительно не более 3 сут, от 12 до 20 °С не более 2 сут.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(справочное)

Библиография

[1] Директива совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) — О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции

[2] Правила по метрологии ПР 50.2.004—94 (зарегистрированы Минюстом России 9 декабря 1994 г. № 739) — Государственная система обеспечения единства измерений. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковке любого вида при их расфасовке и продаже

УДК 635.1:635.61/63:006.354 ОКС 67.080.20 С43 ОКП 97 3110

Ключевые слова: картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети; потребительская тара; фасованный; классы: экстра, первый, второй; мытый, очищенный от земли сухим способом; ботанический сорт; размер клубней по диаметру; упаковочные единицы; требования по безопасности, методы контроля

gost.e-ecolog.ru