ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ 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. № 384-ст

3 В стандарте учтены требования Директивы 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

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Технические условия

Fresh food red beet for retail. Specifications

Дата введения 2003—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую свеклу (Beta vulgaris L.), предназначенную 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 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

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

Издание официальное

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-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 применен следующий термин с соответствующим определением:

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

4 Классификация

Свеклу в зависимости от качества подразделяют на три класса: экстра, первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Свекла класса экстра должна быть мытой, первого и второго классов — мытой или очищенной от земли сухим способом. Свекла классов экстра и первый должна быть фасованной в потребительскую тару. Допускается по условиям договора свеклу первого класса, поставляемую предприятиям общественного питания, и свеклу второго класса не фасовать.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для классов		
	экстра	первого	второго
Внешний вид	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них		
	Допускаются корнеплоды с поломанным стержневым корнем Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми	Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2—0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с незначительными поверхностными повреждениями на глубину не более 0,3 см, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки	
		Допускаются корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски	Допускаются корнеплоды с дефектами формы и окраски, но не уродливые, с зарубцевавшимися трещинами глубиной не более 2 см

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для классов		
	экстра	первого	второго
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 плоская»	
			Допускаются для остальных сортов корнеплоды с узкими светлыми кольцами, не более 10 % 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 порезами головок, легким увяданием, в совокупности, % от массы, не более	Не допускается	5,0	
Содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших	Не допускается		
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более	1,0		

Примечания

1 В одной упаковочной единице разница между размерами корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не должна превышать: для класса экстра — 1,0 см, первого класса — 2,0 см, второго класса — не нормируется.

2 Допускается по условиям договора максимальный диаметр свеклы второго класса, поставляемой предприятиям общественного питания, не ограничивать.

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

5.4 Упаковка

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

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

5.4.3 Свеклу фасуют в потребительскую тару. Допускается по условиям договора свеклу первого класса, поставляемую предприятиям общественного питания, и второго класса упаковывать в транспортную тару. Рекомендуемые способы упаковки свеклы приведены в приложении А.

5.4.4 Требования к массе фасованных корнеплодов свеклы 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 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 фасованной свеклы должна быть не менее номинального значения, указанного на этикетке.

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка свеклы — по ГОСТ Р 51074.

Дополнительно указывают:

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

6 Правила приемки

6.1 Свеклу принимают партиями. Партией считают любое количество свеклы 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 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 свеклы, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии свеклы 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 свеклы.

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

6.7 При приемке партии свеклы соблюдают следующие требования:

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

7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц со свеклой, 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 измерений ± 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 свекла 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 фасованной свеклы по 5.4.4 взвешивают без выбора десять упаковочных единиц фасованной свеклы.

Отобранную выборку свеклы в транспортной таре взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

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

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

7.2.6 Внешний вид, запах, вкус, наличие корнеплодов с порезами головок, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2—0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с незначительными поверхностными повреждениями (на глубину не более 0,3 см), образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, с поломанным стержневым корнем; с зарубцевавшимися трещинами глубиной не более 2 см; загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных определяют визуально и рассортировывают на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1.

7.2.7 Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, глубину зарубцевавшихся природных трещин и механических повреждений измеряют линейкой или штангенциркулем.

7.2.8 Наличие узких светлых колец определяют путем разрезания 10 % корнеплодов от массы объединенной пробы.

7.2.9 Взвешивают каждую фракцию корнеплодов m_i. Результат взвешивания фракции записывают с точностью до второго десятичного знака.

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

7.3 Обработка результатов

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

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

где m_i – масса фракции корнеплодов с отклонениями по качеству и размерам, кг;

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

Массу нетто каждой упаковочной единицы, фасованной произвольной массой нетто, определяют при отпуске продукции покупателям в розничную торговую сеть.

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

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

8.2 Свеклу хранят в условиях, обеспечивающих ее сохранность. Рекомендуемые условия хранения – в соответствии с приложением Б.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Способы упаковывания свеклы столовой свежей, реализуемой в розничной торговой сети

А.1 Свеклу, подготовленную 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 свеклу произвольной массой нетто.

А.2 Свеклу, фасованную в тканевые, полимерные или сетчатые мешки или пакеты, упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую тару по нормативному или техническому документу.

А.3 Свеклу первого класса, поставляемую предприятиям общественного питания, и второго класса по 5.4.3 упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 9142, 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 свеклы столовой свежей, реализуемой в розничной торговой сети

Б.1 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 %.

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 635.11:006.354 ОКС 67.080.20 С43 ОКП 97 3221

Ключевые слова: свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети; в потребительской таре; фасованная; классы: экстра, первый, второй; мытая, ботанический сорт; размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, требования по безопасности; методы контроля; упаковочные единицы

67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ОКС 67.080.20
Группа С43

к ГОСТ Р 51811—2001 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие	3 Стандарт гармонизирован со стандартом ООН/ЕЭК FFV-10, касающимся сбыта и контроля товарного качества моркови, поступающей в международную торговлю, и стандартом ЕС, касающимся сбыта моркови (Положение 730.99), а также 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»	3 В стандарте учтены требования Директивы 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»

(ИУС № 5 2002 г.)

gost.e-ecolog.ru