ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2287-2012

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ РАННИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ

Технические условия

ЯБЛЫКІ СВЕЖЫЯ РАННІХ ТЭРМІНАЎ ПАСПЯВАННЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.11.075(083.74)(476) МКС 67.080.10 КП 03

Ключевые слова: яблоки свежие ранних сроков созревания, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

ОКП РБ 01.13.23.110

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН Республиканским научно-производственным дочерним унитарным предприятием «ИНСТИТУТ ПЛОДОВОДСТВА» (РУП «Институт плодоводства»)

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 8 ноября 2012 г. № 70

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 16270-70)

© Госстандарт, 2013

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 6
6 Методы контроля 6
7 Транспортирование и хранение 7
8 Гарантии изготовителя 7
Приложение А (обязательное) Классификация помологических сортов яблок ранних сроков созревания, районированных в Республике Беларусь, по размеру плода 8
Приложение Б (обязательное) Форма удостоверения качества и безопасности 9
Библиография 10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ РАННИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ
Технические условия

ЯБЛЫКІ СВЕЖЫЯ РАННІХ ТЭРМІНАЎ ПАСПЯВАННЯ
Тэхнічныя ўмовы

Fresh apples of early ripening
Specifications

Дата введения 2013-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие яблоки ранних сроков созревания (далее – яблоки) (Malus domestica Borkh.), заготовляемые, закупаемые, отгружаемые, поставляемые до 1 сентября и реализуемые для потребления в свежем виде и для переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1054-2012 Радиационный контроль. Отбор проб овощей и фруктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1393-2003 Торговля. Термины и определения

СТБ 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

ГОСТ 166-89 (ИСО 3599-76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 17812-72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463-75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

Издание официальное

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 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. Методы 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 27521-87 (ИСО 1990-1-82) Фрукты. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 27819-88 Яблоки свежие. Хранение в холодильных камерах

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29270-95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1393, ГОСТ 17527, ГОСТ 27519, ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 длительное хранение яблок: Хранение, продолжительность которого составляет не менее 3 мес.

3.2 зеленые плоды: Плоды, которые после съема не могут приобрести внешний вид и вкус, свойственные плодам данного помологического сорта.

3.3 излишняя внешняя влажность на поверхности плода: Наличие на плодах влаги от дождя или полива.

3.4 калибровка плодов: Процесс распределения плодов на фракции по размеру.

3.5 механические повреждения: Повреждения кожицы и (или) мякоти, вызванные механическими воздействиями.

3.6 нажимы на поверхности плода: Повреждения кожицы и мякоти, вызванные давлением, ударом или трением, без открытых незарубцевавшихся ран, без вытекания сока.

3.7 однородность яблок: Совокупность яблок, одинаковых по степени зрелости.

3.8 парша: Микробиологическое заболевание яблок, проявляющееся в виде серых или черных точек и пятен разной величины на поверхности плода.

3.9 перезревшие плоды: Плоды, непригодные к потреблению, полностью потерявшие внешний вид и вкус, свойственные плодам данного помологического сорта, с мучнистой, рыхлой или потемневшей мякотью.

3.10 плоды овальной формы: Плоды, типичные для данного помологического сорта, диаметр которых меньше высоты плода.

3.11 плоды округлой формы: Плоды, типичные для данного помологического сорта, диаметр которых равен или больше высоты плода.

3.12 повреждения плода болезнями: Повреждения кожицы и (или) мякоти, вызванные микробиологическими заболеваниями и физиологическими расстройствами.

3.13 повреждения плода вредителями: Повреждения кожицы и (или) мякоти, вызванные жизнедеятельностью насекомых и их личинок.

3.14 потребительская зрелость: Степень зрелости, при которой плоды достигают наиболее высокого качества по внешнему виду и вкусу.

3.15 свежие яблоки ранних сроков созревания: Плоды яблок, по внешнему виду и вкусу характерные для определенного помологического сорта, заготовляемые, закупаемые, отгружаемые и поставляемые до 1 сентября.

3.16 степень зрелости яблок: Стадия созревания яблок, при которой достигаются качества, удовлетворяющие требованиям потребителя.

3.17 съемная зрелость: Степень зрелости, при которой плоды являются вполне развившимися и оформившимися, способными после уборки дозреть и достигнуть потребительской зрелости.

3.18 товарный сорт плодов: Группа плодов яблони, отвечающая определенным показателям качества.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Яблоки в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

4.1.2 Яблоки при заготовке должны иметь съемную зрелость, чтобы они могли выдержать транспортирование и при реализации имели внешний вид и вкус, свойственные помологическому сорту в соответствии с [1], [2].

4.1.3 Яблоки не подлежат закладке на длительное хранение.

4.1.4 По показателям качества яблоки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и требования для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Плоды одного помологического сорта, типичные по форме и окраске, сухие, чистые, с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода, без излишней внешней влажности	Плоды одного или нескольких помологических сортов, типичные или нетипичные по форме и окраске, но не уродливые, свежие, чистые, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода, без излишней внешней влажности
Размер плода (по наибольшему поперечному диаметру), мм, не менее: – крупноплодных сортов (I группа): – плоды округлой формы – плоды овальной формы – средне- и мелкоплодных сортов (II группа): – плоды округлой формы – плоды овальной формы	 65 60 55 50	 55 50 45 40
Запах и вкус	Кисло-сладкий, сладко-кислый, сладкий, с легким ароматом, без постороннего запаха и привкуса	
Степень зрелости	Однородная, съемная – при заготовке, потребительская – при реализации. Зеленые и перезревшие плоды не допускаются	Неоднородная, съемная – при заготовке, потребительская – при реализации. Зеленые и перезревшие плоды не допускаются

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и требования для товарного сорта	
	первого	второго
Допустимые отклонения		
Механические повреждения: – в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт) – в местах назначения (магазин, торговая база)	Нажимы и градобоины общей площадью не более 30 мм^2. Не более двух заживших проколов кожицы Нажимы и градобоины общей площадью не более 50 мм^2. Не более двух заживших проколов кожицы	Нажимы и градобоины общей площадью до 1/4 поверхности плода. Не более двух заживших проколов кожицы Нажимы и градобоины общей площадью до 1/3 поверхности плода. Не более трех проколов кожицы
Повреждения вредителями	Допускаются плоды с одним-двумя зажившими повреждениями не более 20 мм^2	Допускаются плоды с одним-двумя зажившими повреждениями не более 40 мм^2
Повреждения болезнями	Зажившие повреждения кожицы общей площадью не более 30 мм^2, в том числе точек парши не более 10 мм^2 с диаметром отдельных точек – не более 3 мм	Зажившие повреждения кожицы общей площадью не более 40 мм^2, в том числе точек или пятен парши общей площадью не более 20 мм^2
Примечания 1 Классификация помологических сортов яблок ранних сроков созревания по размеру плода – согласно приложению А. 2 Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считается излишней внешней влажностью.		

4.1.5 Содержание микотоксина патулина, нитратов, токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3], [4], содержание радионуклидов – в [5].

4.1.6 Допускается при приемке партии яблок, рассортированных на товарные сорта:

– в партии яблок первого товарного сорта:

– не более 5 % яблок, относящихся ко второму товарному сорту по всем показателям качества и пригодных для потребления в свежем виде [в местах отгрузки (заготовки)];

– не более 5 % яблок по показателям качества «размер плода», «повреждения вредителями», «повреждения болезнями» и не более 10 % яблок по показателю качества «механические повреждения», относящихся ко второму товарному сорту и пригодных для потребления в свежем виде (в местах назначения);

– в партии яблок второго товарного сорта:

– не более 5 % яблок, не соответствующих требованиям второго товарного сорта по всем показателям качества, но пригодных для потребления в свежем виде [в местах отгрузки (заготовки)];

– не более 5 % яблок по показателям качества «размер плода», «повреждения вредителями», «повреждения болезнями» и не более 10 % яблок по показателю качества «механические повреждения», не соответствующих требованиям второго товарного сорта, но пригодных для потребления в свежем виде (в местах назначения).

4.2 Упаковка

4.2.1 В хозяйствах или на заготовительных пунктах яблоки перед отгрузкой должны быть рассортированы на товарные сорта, откалиброваны и упакованы в тару.

4.2.2 Калибруют яблоки первого товарного сорта путем разделения на однотипные по диаметру фракции, отличающиеся одна от другой на 5 мм.

Плоды второго товарного сорта не калибруют.

4.2.3 В каждую единицу тары укладывают яблоки одного товарного сорта, для первого товарного сорта – и одного размера.

Допускаемое отклонение по наибольшему диаметру яблок первого товарного сорта, находящихся в одной и той же единице тары, не должно превышать 10 мм.

4.2.4 Тара должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха и обеспечивать сохранность плодов.

4.2.5 Для упаковывания яблок используют ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, [6], упаковку по ТР ТС 005 и другую тару по согласованию с получателем.

4.2.6 Яблоки каждого товарного сорта должны быть уложены в ящики в один-два слоя. При двухслойной укладке слои разделяют бумагой или другими упаковочными материалами, обеспечивающими сохранность плодов. Упаковочные материалы должны быть новыми и чистыми, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Использование маркированных упаковочных материалов разрешается при условии, что печатная маркировка или этикетка нанесена нетоксичными красками или клеем по ТНПА.

Яблоки укладывают в тару рядами или в произвольном порядке, но при этом на дно и под крышку тары кладут упаковочный материал, защищающий плоды от механических повреждений.

4.2.7 В таре с яблоками не допускается наличие посторонних предметов и примесей, за исключением этикеток и упаковочных материалов.

4.2.8 Яблоки отгружаются (поставляются) как фасованные товары с различным номинальным количеством или как весовая продукция в транспортной таре.

4.2.9 Яблоки фасуют в потребительскую тару по СТБ 1517.

4.2.10 Номинальное количество яблок в потребительской таре для фасованных яблок с различным номинальным количеством – от 1 до 3 кг включительно. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого в потребительской таре от номинального количества для фасованных яблок с различным номинальным количеством – по СТБ 8019.

Требования к допускаемым положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованных яблок с различным номинальным количеством не нормируются.

4.2.11 Требования к партии фасованных яблок с различным номинальным количеством – по СТБ 8019.

4.2.12 Фасованные яблоки упаковывают в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую транспортную тару по ТНПА по согласованию с получателем.

4.2.13 Масса весовых яблок в транспортной таре должна быть не более 30 кг включительно.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192, с указанием информации о продукции с учетом требований СТБ 1100:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, упаковщика;

– товарный знак (при наличии);

– масса брутто и масса нетто, кг;

– дата сбора и дата упаковывания;

– срок хранения и условия хранения;

– номер партии;

– помологический сорт и товарный сорт;

– обозначение настоящего стандарта.

4.3.2 Для фасованных яблок в каждую единицу потребительской тары должна быть вложена этикетка с указанием информации о продукции по СТБ 1100:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, упаковщика;

– товарный знак (при наличии);

– помологический сорт и товарный сорт;

– номинальное количество, кг;

– дата сбора и дата упаковывания;

– срок хранения и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– штриховой идентификационный код;

– информация о подтверждении соответствия (при наличии).

5 Правила приемки

5.1 Приемку яблок производят партиями с оформлением удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

Под партией понимают любое количество яблок одного товарного сорта, заготовленных, упакованных в тару одного вида и типа, транспортируемых в одном транспортном средстве, качество которых оформлено удостоверением качества и безопасности (приложение Б).

5.2 Для контроля показателей качества яблок, качества упаковки и маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест каждой партии отбирают выборку:

– от партии яблок, упакованных в ящики:

– до 100 ящиков – не менее трех ящиков;

– свыше 100 ящиков – дополнительно по одному ящику от каждых последующих полных и неполных 50 ящиков;

– от партии фасованных яблок в потребительской таре с номинальным количеством от 1 до 3 кг включительно:

– не менее трех единиц потребительской тары от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

5.3 Яблоки принимают в местах отгрузки (заготовки) или местах назначения однократно. Контроль качества яблок проводят в отдельности по каждому из показателей, установленных в таблице 1.

Контроль содержимого упаковочной единицы для фасованных яблок с различным номинальным количеством, соблюдение требований к партии, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

5.4 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Контроль содержания радионуклидов осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.6 После проверки показателей качества отобранную выборку присоединяют к контролируемой партии.

5.7 Показатели качества яблок в поврежденной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на яблоки в этой таре.

5.8 Партию яблок, не соответствующую по показателям качества требованиям первого товарного сорта, переводят во второй товарный сорт. Партию яблок, не соответствующую по показателям качества требованиям второго товарного сорта, считают не соответствующей требованиям стандарта.

5.9 Яблоки, соответствующие требованиям настоящего стандарта, принимают за 100 %.

5.10 Наличие отдельных загнивших и перезревших плодов, обнаруженных при приемке, не является основанием для браковки или перевода партии яблок в низший сорт. Количество таких плодов учитывают отдельно от результатов определения показателей качества, т. е. сверх 100 %. В реализацию загнившие плоды поступать не должны.

5.11 Партию принимают, если яблоки соответствуют требованиям настоящего стандарта.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб

6.1.1 Отбор и подготовку проб для испытаний проводят по СТБ 1036, СТБ 1054 и настоящему стандарту.

6.1.2 Из каждого отобранного в выборку по 5.2 ящика или другой тары из разных мест и слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают три точечные пробы. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 1 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе.

6.1.3 Из отобранных по 6.1.2 точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг для определения показателей качества, установленных в настоящем стандарте.

6.2 Проведение испытаний

6.2.1 Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости определяют органолептически, размер плодов, механические повреждения, повреждения вредителями и болезнями – измерением линейкой по ГОСТ 427, штангенциркулем по ГОСТ 166 или специальными приспособлениями-шаблонами.

6.2.2 Количество яблок с отклонениями от требований настоящего стандарта определяют взвешиванием с точностью до 0,1 кг на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501. Допускается применение других весов, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

6.2.3 Результаты взвешивания яблок с отклонениями вычисляют в процентах по отношению к массе объединенной пробы с точностью до 0,1 %.

6.2.4 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

Содержание радионуклидов определяют по методикам, включенным в [7].

Содержание нитратов определяют по ГОСТ 29270, микотоксина патулина – по ГОСТ 28038 и по методикам, утвержденным в установленном порядке в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

6.3 Определение содержимого потребительской тары для фасованных яблок с различным номинальным количеством

6.3.1 Содержимое фасованных яблок в единице потребительской тары определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 5.2, как разность массы брутто и массы тары с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 4.2.10 на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и дискретностью не более 2,0 г.

6.3.2 Для каждой упаковочной единицы определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.2.10 и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отклонений).

Проверяют соблюдение требований к партии фасованных яблок с различным номинальным количеством, указанных в 4.2.11.

6.4 Определение массы нетто весовых яблок

Массу нетто весовых яблок в единице транспортной тары определяют как разность массы брутто и массы тары на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и дискретностью не более 50 г.

7 Транспортирование и хранение

7.1.1 Яблоки транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Допускается перевозить яблоки в открытых транспортных средствах с защитой продукции от воздействия атмосферных осадков.

7.1.2 Транспортирование яблок допускается в виде транспортных пакетов, сформированных по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования – по ГОСТ 21650.

7.1.3 Яблоки хранят в холодильных камерах по ГОСТ 27819 не более 3 мес с даты сбора.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие яблок требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Классификация помологических сортов яблок ранних сроков созревания, районированных в Республике Беларусь, по размеру плода

Помологические сорта яблок ранних сроков созревания, включенные в Государственный реестр сортов и древесно-кустарниковых пород [8] и допущенные к возделыванию на территории Республики Беларусь, подразделяют на следующие группы по размеру плода:

а) крупноплодные сорта – I группа:
– Коваленковское;
– Лучезарное;
– Народное;
– Орловское полосатое;
– Осеннее полосатое;
– Юбиляр;

б) средне- и мелкоплодные сорта – II группа:
– Елена;
– Мелба;
– Мечта;
– Слава победителям;
– Папировка;
– Утро.

Примечание – Отнесение вновь районированных сортов, не включенных в настоящее приложение, к определенной группе по размеру плода производится на основании подтверждающих документов учреждений-оригинаторов или их доверенных представителей.

Отнесение к определенной группе по размеру плода помологических сортов, поставляемых из-за рубежа, определяется на основании документов стран-производителей.

Приложение Б
(обязательное)

Форма удостоверения качества и безопасности

Удостоверение качества и безопасности № _____ от «___ » _____ 20__ г.

_____
наименование и адрес изготовителя, упаковщика продукции

_____

на отпуск _____
наименование и адрес получателя продукции

_____

Транспортное средство № _____ Накладная № _____

следующей продукции в соответствии со стандартом _____
обозначение действующего стандарта

Наименование продукции	Дата сбора	Помологический сорт	Товарный сорт	Количество упаковочных единиц (мест)	Масса брутто, кг	Масса нетто, кг

Удостоверение качества и безопасности выдано на основании:
– протокола испытаний № _____ от _____
число, месяц, год

_____;
наименование уполномоченной организации

– акта сортировки и упаковывания № _____ от _____
число, месяц, год

Срок хранения продукции _____
число, месяц, год

Руководитель (ответственное лицо)
изготовителя, упаковщика продукции _____ _____
подпись фамилия, инициалы

М. П.

Материально-ответственное лицо
изготовителя, упаковщика продукции _____ _____
подпись фамилия, инициалы

Библиография

[1] Сорта плодовых, ягодных, орехоплодных культур и винограда селекции РУП «Институт плодоводства» / РУП «Ин-т плодоводства». – Самохваловичи, 2010. – 108 с.

[2] Сорта, включенные в государственный реестр – основа высоких урожаев. Часть II: Характеристика сортов, включенных в Государственный реестр / Комитет по государственному испытанию и охране сортов растений. – Мн. : РУП «ИВЦ Минфина», 2001. – 368 с.

[3] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 9 июня 2009 г. № 63

[4] Санитарные и гигиенические нормы «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» Утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[5] Гигиенический норматив
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[6] EN 14053:2003 Packaging. Packagings manufactured from corrugated or solid fibreboard. Types and construction
(Тара и упаковка. Упаковочные изделия, выполненные из рифленого или твердого фиброкартона. Типы и конструкция)

[7] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн. : БелГИМ

[8] Государственный реестр сортов и древесно-кустарниковых пород Республики Беларусь. – Мн. : УП «ИВЦ Минфина», 2012. – С. 69, 70, 101

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 28.11.2012. Подписано в печать 10.01.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,62 Уч.- изд. л. 0,75 Тираж 7 экз. Заказ 14

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru