ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2288-2012

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ ПОЗДНИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ

Технические условия

ЯБЛЫКІ СВЕЖЫЯ ПОЗНІХ 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 поздних 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 21122-75)

© 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 7
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 8
8 Гарантии изготовителя 8
Приложение А (обязательное) Классификация помологических сортов яблок поздних сроков созревания, районированных в Республике Беларусь, по размеру плода 9
Приложение Б (обязательное) Форма удостоверения качества и безопасности 10
Библиография 11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ ПОЗДНИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ
Технические условия

ЯБЛЫКІ СВЕЖЫЯ ПОЗНІХ ТЭРМІНАЎ ПАСПЯВАННЯ
Тэхнічныя ўмовы

Fresh apples of late ripening
Specifications

Дата введения 2013-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие яблоки поздних сроков созревания (далее – яблоки) (Malus domestica Borkh.), заготовляемые, закупаемые, отгружаемые и поставляемые с 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 21133-87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. 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

Издание официальное

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

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 побурение кожицы (загар): Физиологическое заболевание яблок, проявляющееся в виде потемнения кожицы.

3.13 побурение мякоти: Физиологическое заболевание яблок, проявляющееся в виде резко ограниченных бурых зон или сплошного потемнения мякоти плода.

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

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

3.16 подкожная пятнистость: Физиологическое заболевание яблок, проявляющееся на плодах в виде вдавленных пятен диаметром 2 – 3 мм, темнее основного цвета кожицы, которые при хранении буреют.

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

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

3.19 сильная сетка на поверхности плодов: Шероховатое разветвление по поверхности плода, резко контрастирующее с его общим цветом.

3.20 слабая сетка на поверхности плодов: Тонкое, сетеподобное разветвление по поверхности плода, не резко контрастирующее с его общим цветом.

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

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

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

3.24 увядание: Физиологическое заболевание яблок, вызванное потерей тургора клеток.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Яблоки в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта: высший, 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 [1], [2].

4.1.3 Яблоки второго сорта 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		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды одного помологического сорта, типичные по форме и окраске, сухие, чистые, с целой плодоножкой, без излишней внешней влажности	Плоды одного помологического сорта, типичные по форме и окраске или с незначительными отклонениями, сухие, чистые, с целой или сломанной плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода, без излишней внешней влажности	Плоды одного или нескольких помологических сортов, типичные или нетипичные по форме и окраске, но не уродливые, сухие, чистые, с целой или сломанной плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода, без излишней внешней влажности
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
Запах и вкус	Кисло-сладкий, сладко-кислый, сладкий, с легким ароматом, без постороннего запаха и привкуса		

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и требования для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Размер плода (по наибольшему поперечному диаметру), мм, не менее:			
– крупноплодных сортов (I группа):			
– плоды округлой формы	70	65	60
– плоды овальной формы	65	60	55
– средне- и мелкоплодных сортов (II группа):			
– плоды округлой формы	60	55	50
– плоды овальной формы	55	50	45
Допустимые отклонения в период заготовок (сентябрь – ноябрь)			
Механические повреждения:			
– в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт)	Не допускаются	Не более двух градобоин, легкие нажимы и потертость, не влияющие на хранение, общей площадью не более 20 мм^2	Не более пяти градобоин, нажимы и потертость общей площадью не более 40 мм^2, а также не более двух заживших проколов кожицы
– в местах назначения (магазин, торговая база, хранилище)	Легкие нажимы общей площадью не более 20 мм^2	Не более двух градобоин, легкие нажимы и потертость, общей площадью не более 40 мм^2	Не более пяти градобоин, нажимы и потертость общей площадью не более 1/4 поверхности плода, а также не более двух свежих проколов кожицы
Сетка:	Допускается		
– слабая	Не допускается	На площади не более 1/4 поверхности плода	Допускается
– сильная			
Повреждения вредителями	Не допускаются	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	Не допускаются	Зажившие повреждения кожицы общей площадью не более 20 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
Допустимые отклонения при реализации плодов после хранения (декабрь – июнь)			
Отсутствие плодоножки	Допускается		
Побурение кожицы (загар)	Не допускается	Слабое побурение кожицы на площади не более 1/4 поверхности плода	Побурение кожицы на площади не более 1/3 поверхности плода

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и требования для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Подкожная пятнистость	Не допускается	Допускается общей площадью не более 3 мм^2	Допускается общей площадью не более 10 мм^2
Увядание	Не допускается	Слабое увядание без признаков морщинистости	Увядание с легкой морщинистостью
Побурение мякоти	Не допускается		Допускается 1/4 поверхности поперечного среза
Примечания 1 Классификация помологических сортов яблок поздних сроков созревания по размеру плода – согласно приложению А. 2 Оржавленность воронки, характерная для отдельных помологических сортов яблок, не считается браковочным признаком. 3 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 высшего товарного сорта:

– не более 10 % яблок по размерам, установленным для первого товарного сорта;

– не более 5 % яблок, относящихся к первому товарному сорту по остальным показателям качества.

Сумма допускаемых отклонений по всем показателям качества не должна превышать 10 %.

Если в партии яблок высшего товарного сорта содержится более 10 % плодов первого товарного сорта, всю партию переводят в первый товарный сорт;

– в партии яблок первого товарного сорта:

– не более 10 % яблок по размерам, установленным для второго товарного сорта;

– не более 10 % яблок, относящихся ко второму товарному сорту по остальным показателям качества, за исключением поврежденных плодожоркой.

Сумма допускаемых отклонений по всем показателям качества не должна превышать 15 %.

Если в партии яблок первого товарного сорта содержится более 15 % плодов второго товарного сорта, всю партию переводят во второй товарный сорт;

– в партии яблок второго товарного сорта:

– не более 10 % яблок менее установленного для второго товарного сорта размера (но не менее 40 мм);

– не более 10 % яблок, не соответствующих требованиям второго товарного сорта по остальным показателям качества, но пригодных для потребления в свежем виде.

Сумма допускаемых отклонений по всем показателям качества не должна превышать 15 %.

Если в партии яблок второго товарного сорта содержится более 15 % плодов, не соответствующих по показателям качества требованиям второго сорта, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

4.1.7 Допускается при приемке партии яблок, нерассортированных на товарные сорта по 4.2.2:

– не более 5 % яблок по размерам, установленным для второго товарного сорта;

– не более 5 % яблок, относящихся ко второму товарному сорту по остальным показателям качества, за исключением поврежденных вредителями.

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 Допускается не рассортировывать яблоки на высший и первый товарные сорта для транспортирования, хранения и поставки оптовым торговым организациям в ящичных поддонах по ГОСТ 21133 или специальных контейнерах.

4.2.3 Калибруют яблоки высшего и первого товарных сортов путем разделения на однотипные по диаметру фракции, отличающиеся одна от другой на 5 мм.

Плоды второго товарного сорта не калибруют.

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

Допустимое отклонение по наибольшему диаметру яблок, находящихся в одной и той же таре, не должно превышать:

– для высшего товарного сорта – 5 мм;

– для первого товарного сорта – 10 мм.

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

4.2.6 Для упаковывания яблок используют ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, [6], ящичные поддоны по ГОСТ 21133, упаковку по ТР ТС 005 или другую тару по согласованию с получателем. Яблоки высшего товарного сорта упаковывают только в ящики.

4.2.7 Яблоки высшего товарного сорта должны быть уложены в ящики в один-два слоя.

При двухслойном укладывании 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 первого и второго товарных сортов 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.

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

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

4.2.10 Яблоки фасуют в потребительскую тару по СТБ 1517.

4.2.11 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 устанавливаются.

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

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

4.2.14 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 яблок, упакованных в ящичные поддоны или специальные контейнеры:

– до 30 ящичных поддонов – не менее трех ящичных поддонов;

– свыше 30 ящичных поддонов – дополнительно по одному ящичному поддону от каждых последующих полных и неполных 30 ящичных поддонов;

– 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 Допуски, установленные в 4.1.6 на рассортированные по товарным сортам яблоки, на нерассортированные яблоки по 4.2.2 не распространяются.

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

5.10 Наличие отдельных загнивших и перезревших плодов, с нажимами, ушибами и свежими механическими повреждениями площадью более 40 мм^2, 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 %, и их реализуют отдельно. Загнившие плоды в реализацию 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, ящичного поддона или специального контейнера 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, увядание определяют органолептически, размер плодов, механические повреждения, повреждения вредителями и болезнями, наличие сетки, побурение кожицы и мякоти, подкожную пятнистость – измерением линейкой по ГОСТ 427, штангенциркулем по ГОСТ 166 или специальными приспособлениями-шаблонами.

6.2.2 Для определения побурения мякоти допускается разрезать не более 2 кг плодов из объединенной пробы.

6.2.3 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.

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

6.2.5 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 номинальной массы по 4.2.11 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 4.2.11 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 4.2.12.

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 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 температуры ниже 0 °С и атмосферных осадков.

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

7.3 Яблоки хранят в холодильных камерах по ГОСТ 27819.

8 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(обязательное)

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

Помологические сорта яблок поздних 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:
– Айдаред;
– Алдас;
– Антей;
– Антоновка обыкновенная;
– Арнабель;
– Ауксис;
– Белорусское сладкое;
– Вербнае;
– Весяліна;
– Ветеран;
– Глостер;
– Дарунак;
– Джонаголд;
– Заславское;
– Имант;
– Имрус;
– Коштеля;
– Минское;
– Надзейны;
– Память Коваленко;
– Память Сюбаровой;
– Поспех;
– Синап орловский;
– Сябрына;
– Фридом;
– Шампион;

б) средне- и мелкоплодные сорта – II группа:
– Алеся;
– Банановое;
– Белорусский синап;
– Белорусское малиновое;
– Заря Алатау;
– Память Сикоры;
– Пепинка золотистая;
– Серуэл;
– Теллисааре;
– Уэлси;
– Чараўніца.

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] Гигиенические нормативы
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. 1,74 Уч.- изд. л. 0,85 Тираж 7 экз. Заказ 15

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