ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2319-2013

ПЛОДЫ СЛИВЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

ПЛАДЫ СЛІВЫ СВЕЖЫЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.222(083.74)(476) МКС 67.080.10 КП 03

Ключевые слова: слива домашняя, слива диплоидная, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

ОКП РБ 01.13.23.240

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 25 июня 2013 г. № 34

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 21920-76)

© 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 8
7 Транспортирование и хранение 9
8 Гарантии изготовителя 9
Приложение А (обязательное) Классификация помологических сортов домашней сливы, районированных в Республике Беларусь, по размеру плода 10
Приложение Б (обязательное) Классификация помологических сортов диплоидной сливы, районированных в Республике Беларусь, по размеру плода 11
Библиография 12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПЛОДЫ СЛИВЫ СВЕЖИЕ
Технические условия

ПЛАДЫ СЛІВЫ СВЕЖЫЯ
Тэхнічныя ўмовы

Fresh plum fruits
Specifications

Дата введения 2014-02-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды домашней сливы и диплоидной сливы (далее – слива), заготовляемые, закупаемые, отгружаемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной 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

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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 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 внешний вид плода: Совокупность признаков плода, определяемых визуально (форма, размер, окраска, свежесть и т. д.).

3.2 градобоина плода: Не свойственные плодам оржавленные впадина или нарост на поверхности плода, образовавшиеся в результате повреждения его градом в период интенсивного роста.

3.3 диплоидная слива: Группа сортов сливы, включающая межвидовые гибриды *Prunus cerasifera* Ehrh., *Prunus salicina* L., *Prunus ussuriensis* Koval., *Prunus iranica* Koval., *Prunus pissardii* Carr, *Prunus americana* L. и других видов рода *Prunus* L. [1].

3.4 домашняя слива: Группа сортов сливы, включающая потомков *Prunus domestica* L. [1].

3.5 загнивший плод: Плод, имеющий пятна гнили внутри и (или) на поверхности.

3.6 зажившее механическое повреждение плода: Повреждение кожицы и (или) мякоти, вызванное механическими воздействиями, на котором образовалась ткань, закрывающая рану и препятствующая проникновению инфекции внутрь.

3.7 заплесневелый плод: Плод, пораженный плесневелыми грибами.

3.8 зрелость плода: Различные этапы процесса созревания, характеризующиеся качественными изменениями тканей плода, т. е. их размягчением, появлением сочности, гидролизом сахаров, пектиновых веществ, изменением окраски, вкуса и аромата.

3.9 излишняя внешняя влажность на поверхности плода: Наличие на плоде влаги от дождя, росы, полива или вытекания собственного сока.

3.10 нажим на плоде: Повреждение кожицы и мякоти, вызванное давлением, ударом или трением без открытых незарубцевавшихся ран, без вытекания сока.

3.11 наибольший поперечный диаметр: Диаметр, измеряемый в миллиметрах по наибольшему сечению, проведенному перпендикулярно к продольной осевой линии.

3.12 незрелый плод: Плод, не достигший потребительской зрелости после съема, даже при оптимальных для культуры условиях хранения.

3.13 перезревший плод: Плод с мучнистой или водянистой мякотью, часто бурого цвета, утративший признаки зрелости.

3.14 плод сливы: Одногнездовая костянка с сочным околоплодником и твердой косточкой внутри, содержащей семя.

3.15 плод овальной формы: Плод, типичный для данного помологического сорта, диаметр которого меньше высоты плода.

3.16 плод округлой формы: Плод, типичный для данного помологического сорта, диаметр которого равен или больше высоты плода.

3.17 повреждение плодов вредителями: Повреждение кожицы и (или) мякоти, вызванное жизнедеятельностью насекомых и их личинок.

3.18 помологический сорт: Вегетативно размноженное потомство одного растения плодовой культуры, которому присущи устойчивые хозяйственно-ценные признаки и свойства.

3.19 помятый плод: Плод, который в результате деформации при сборе или транспортировании потерял свойственную ему форму.

3.20 посторонние вкус и запах плода: Вкус и (или) запах, не характерные для плода данного вида, приобретенные от других продуктов, химических средств, упаковки или вызванные болезнями и вредителями.

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

3.22 ренклод: Сорт домашней сливы с крупными, округлыми, реже округло-овальными, зелеными, желтыми, реже красными или фиолетовыми, плодами с очень сахаристой сочной мякотью высоких вкусовых качеств.

3.23 свежее механическое повреждение плода: Повреждение кожицы и (или) мякоти с открытыми незарубцевавшимися ранами (трещины, рубцы), вызванное механическими воздействиями.

3.24 свежий плод: Плод с характерной упругостью и внешним видом, типичными для данного сорта и степени его зрелости.

3.25 сетка на поверхности плода: Тонкое, сетеподобное разветвление по поверхности плода, контрастирующее с его общим цветом.

3.26 сортировка плодов: Разделение плодов на однородные по качественным показателям группы (товарные сорта).

3.27 степень зрелости плода: Физиологическое состояние плода, при котором он достигает качеств, отвечающих определенным требованиям потребителя.

3.28 съемная зрелость: Степень зрелости, при которой плоды способны после сбора дозревать до состояния потребительской зрелости, а также пригодны для транспортирования, промышленной переработки и длительного хранения.

3.29 товарный сорт плода: Плод, отвечающий комплексу предусмотренных хозяйственно-ценных признаков.

3.30 уродливый плод: Плод, чрезмерно отличающийся от типичного по форме и окраске.

3.31 форма плода: Сочетание пространственных элементов, внешний вид – очертание, контуры плода.

3.32 чистый плод: Плод, практически свободный от любых видимых загрязняющих веществ.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Слива должна соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021 *.

4.1.2 Сливу подразделяют на два товарных сорта: первый и второй. Плоды каждого товарного сорта должны быть одного помологического сорта.

4.1.3 Степень зрелости при заготовке должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование и хранение в надлежащих условиях в течение установленного срока годности и имели признаки и свойства, присущие определенному помологическому сорту по [2], [3].

4.1.4 Слива по показателям качества должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

---

* Допускается переходный период в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"».

4.1.5 Содержание микотоксина патулина, нитратов, токсичных элементов и пестицидов в сливе не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 и [4], [5], содержание радионуклидов – в [6].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Плоды одного помологического сорта, типичные по форме и окраске, свежие, чистые, с плодоножкой или без нее, без повреждений кожицы плода, без излишней внешней влажности	Плоды одного помологического сорта, типичные или нетипичные по форме и окраске, не уродливые, свежие, чистые, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода, без излишней внешней влажности
	Не допускаются плоды загнившие и заплесневелые	
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	 45 35 40 30	 40 30 35 25
Вкус и запах	Кисло-сладкий, сладко-кислый, сладкий, с легким ароматом, без посторонних запаха и привкуса	
Степень зрелости	Однородная, съемная – при заготовке, потребительская – при реализации и для промышленной переработки	Неоднородная, съемная – при заготовке, потребительская – при реализации и для промышленной переработки
	Не допускаются незрелые и перезревшие плоды	
Наличие заживших механических повреждений плодов: – в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт)	Допускаются до двух градобоин, не уродующих форму плода, слабая потертость и легкие нажимы до 10 мм^2, но не более 15 % от партии	Допускаются градобоины, не более трех на плоде, нажимы, потертость и сетка площадью не более 1/8 поверхности плода
	Допускаются зажившие трещины длиной до 1/3 наибольшего диаметра плода для ренклодов	
– в местах назначения (магазин, торговая база, завод, хранилище)	Допускаются до двух градобоин, но не уродующих форму плода, слабая потертость и легкие нажимы до 20 мм^2	Допускаются градобоины, но не более трех на плоде, нажимы, потертость и сетка площадью не более 1/4 поверхности плода, в том числе сетка не более 1/8 поверхности плода
	Допускаются зажившие трещины длиной до 1/3 наибольшего диаметра плода для ренклодов	
Содержание плодов с повреждениями вредителями, %, не более – в том числе плодожоркой	5 2	10 5

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение для товарного сорта	
	первого	второго
Содержание плодов со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки и помятые) в партии, %, не более: – в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт) – в местах назначения (магазин, торговая база, завод, хранилище)	5 10	10 20
Примечания 1 Классификация помологических сортов домашней сливы и диплоидной сливы по размеру плода – согласно приложениям А, Б. 2 Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считается излишней внешней влажностью.		

4.1.6 Допускается при приемке партии сливы, рассортированной на товарные сорта:

– в партии сливы первого товарного сорта:

– не более 10 % плодов, относящихся ко второму товарному сорту по показателям качества [в местах отгрузки (заготовки)];

– не более 10 % плодов, относящихся ко второму товарному сорту по показателям качества (в местах назначения);

– в партии сливы второго товарного сорта:

– не более 10 % плодов, не соответствующих требованиям второго товарного сорта по показателям качества, но транспортабельных и пригодных для потребления в свежем виде или для промышленной переработки [в местах отгрузки (заготовки)];

– не более 15 % плодов, не соответствующих требованиям второго товарного сорта по показателям качества, но пригодных для потребления в свежем виде или для промышленной переработки (в местах назначения).

4.1.7 Допуски, установленные на рассортированную по товарным сортам сливу по 4.1.6, на нерассортированную по 4.2.2 сливу не распространяются.

4.1.8 В сливе, предназначенной для промышленной переработки на плодово-ягодные спиртованные и плодово-ягодные сброженно-спиртованные соки, содержание плодов со свежими механическими повреждениями во втором товарном сорте не нормируется.

4.2 Упаковка

4.2.1 В хозяйствах или на заготовительных пунктах слива перед отгрузкой должна быть рассортирована на товарные сорта и упакована.

4.2.2 Допускается по согласованию с получателем сливу, предназначенную для промышленной переработки, не рассортировывать на помологические сорта.

4.2.3 Упаковка, используемая при упаковывании, должна обеспечивать качество, безопасность и сохранность сливы в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005 *.

4.2.4 В каждую упаковку укладывают плоды одного помологического и товарного сорта или нерассортированные плоды по 4.2.2 для промышленной переработки.

4.2.5 В упаковке со сливой не допускается наличие посторонних предметов, за исключением этикеток и упаковочных материалов.

4.2.6 Слива отгружается (поставляется) как фасованный товар с различным номинальным количеством или как весовая продукция, упакованная непосредственно в транспортную упаковку.

4.2.7 Сливу фасуют в потребительскую упаковку по СТБ 1517.

---

* Допускается переходный период в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки"».

4.2.8 Номинальное количество сливы в потребительской упаковке для фасованной сливы с различным номинальным количеством – от 1 до 3 кг включительно. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого в потребительской упаковке от номинального количества для фасованной сливы с различным номинальным количеством – по СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованной сливы с различным номинальным количеством не нормируются.

4.2.9 Требования к количеству фасованной сливы, содержащейся в упаковочной единице, к партии фасованной сливы – по СТБ 8019.

4.2.10 Фасованную сливу упаковывают в транспортную упаковку по ГОСТ 24831 или другую транспортную упаковку по ТНПА.

4.2.11 Для упаковывания весовой сливы используют ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие типы транспортной упаковки, однородные по размеру, по ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке и обеспечивающие качество, безопасность и сохранность сливы при транспортировании, хранении и реализации.

4.2.12 Масса весовой сливы в транспортной упаковке должна быть не более 15 кг включительно.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192, с указанием информации о продукции с учетом требований ТР ТС 022 *:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, юридического лица или индивидуального предпринимателя, осуществляющего упаковывание продукции не в месте ее изготовления;

– товарный знак (при наличии);

– дата сбора и дата упаковывания;

– срок годности и условия хранения;

– номер партии;

– масса продукции с упаковкой и номинальная масса продукции, кг;

– информация о подтверждении соответствия (при наличии);

– помологический сорт и товарный сорт;

– обозначение настоящего стандарта;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

4.3.2 Для фасованной сливы в каждую единицу потребительской упаковки должна быть вложена этикетка с указанием информации о продукции с учетом требований ТР ТС 022, СТБ 1100:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, юридического лица или индивидуального предпринимателя, осуществляющего упаковывание продукции не в месте ее изготовления;

– товарный знак (при наличии);

– помологический сорт и товарный сорт;

– количество сливы, кг;

– дата сбора и дата упаковывания;

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– штриховой идентификационный код;

– информация о подтверждении соответствия (при наличии);

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

5 Правила приемки

5.1 Приемку сливы производят партиями. Партией считают любое количество сливы одного товарного сорта, упакованное в упаковку одного типа, одной даты упаковывания и оформленное одним удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, в котором должна быть приведена следующая информация:

---

* Допускается переходный период в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"».

– номер удостоверения и дата его выдачи;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, юридического лица или индивидуального предпринимателя, осуществляющего упаковывание продукции не в месте ее изготовления;

– обозначение настоящего стандарта;

– наименование продукции и помологический сорт;

– дата сбора и дата упаковывания;

– номер партии;

– количество упаковочных единиц;

– масса продукции с упаковкой и номинальная масса продукции, кг;

– номер протокола испытаний о содержании токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и дата его выдачи;

– подтверждение о соответствии сливы требованиям настоящего стандарта;

– номер акта сортировки и упаковывания продукции;

– срок годности и условия хранения продукции;

– фамилии и подписи лиц, ответственных за соблюдение требований настоящего стандарта.

5.2 Для контроля показателей качества сливы, качества упаковки и маркировки из разных мест партии отбирают выборку:

– от партии сливы, упакованной непосредственно в транспортную упаковку:

– до 100 транспортных упаковок – не менее трех упаковок;

– свыше 100 транспортных упаковок – дополнительно по одной упаковке от каждых последующих полных и неполных 50 упаковок;

– от партии фасованной в потребительскую упаковку сливы:

– не менее трех потребительских упаковок из каждой отобранной транспортной упаковки.

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

Контроль содержимого упаковочной единицы для фасованной сливы с различным номинальным количеством, соблюдение требований к партии, контроль качества упаковки и маркировки, отнесение сливы к определенному помологическому сорту осуществляют в каждой партии.

5.4 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, но не реже одного раза в сезон.

Контроль уровня радиоактивного загрязнения осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

В случае несоответствия качества сливы требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю по нему проводят повторное испытание на удвоенной выборке.

Результаты повторного испытания являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.6 После контроля показателей качества сливу, соответствующую требованиям настоящего стандарта, присоединяют к контролируемой партии, а не соответствующую списывают и уничтожают в соответствии с инструкцией изготовителя.

5.7 Показатели качества сливы в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на плоды в этих упаковках.

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

5.9 Сливу, соответствующую требованиям настоящего стандарта, принимают за 100 %.

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

5.11 Партию принимают, если слива соответствует 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, ГОСТ 26929 и настоящему стандарту.

6.1.2 Из каждой отобранной в выборку по 5.2 транспортной или потребительской упаковки 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 плодов, помологический сорт, качество упаковки и маркировки, свежие механические повреждения определяют визуально, запах, вкус, степень зрелости – органолептически, размер плодов, зажившие механические повреждения – измерением линейкой по ГОСТ 427, штангенциркулем – по ГОСТ 166 или специальными приспособлениями-шаблонами.

6.2.2 Для установления содержания плодов с повреждениями вредителями разрезают не менее 10 % плодов, взятых из разных мест объединенной пробы. При необходимости разрезают все плоды в объединенной пробе.

6.2.3 Отклонения по каждому показателю отдельно определяют взвешиванием с точностью до 0,01 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 сливы 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 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266.

Содержание радионуклидов определяют по методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке и прошедшим метрологическое подтверждение в соответствии с требованиями законодательства.

Содержание нитратов определяют по ГОСТ 29270, микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и по методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

6.2.6 Содержимое фасованной сливы в потребительской упаковке определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 5.2, как разность массы продукции с упаковкой и массы упаковки с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 4.2.8, на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и дискретностью не более 2,0 г.

6.2.7 Для каждой потребительской упаковки определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.2.8 и выявляют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии фасованной сливы с различным номинальным количеством.

6.2.8 Номинальную массу весовой продукции в транспортной упаковке определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 5.2, как разность массы продукции с упаковкой и массы упаковки на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и дискретностью не более 50 г. Допускается применение других весов, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

6.2.9 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

7 Транспортирование и хранение

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

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

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

7.3 Сливу хранят:

– в неотапливаемых помещениях или под навесом при температуре и влажности окружающей среды, но не ниже 0 °С, срок годности – 5 сут с даты сбора урожая;

– в холодильных камерах при температуре от 0 °С до плюс 1 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 %, срок годности – 30 сут с даты сбора урожая.

8 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(обязательное)

Классификация помологических сортов домашней сливы, районированных в Республике Беларусь, по размеру плода

Помологические сорта домашней сливы, включенные в Государственный реестр сортов и древесно-кустарниковых пород [7] и допущенные к возделыванию на территории Республики Беларусь, подразделяют на следующие группы по размеру плода:

а) I группа – крупноплодные сорта:
– Богатырская;
– Вашингтон;
– Даликатная;
– Кромань;
– Награда неманская;
– Ренклод президентский;
– Ренклод Харитоновой;
– Стенли;
– Фаворито дель Султано;
– Эмма Липперман;

б) II группа – средне- и мелкоплодные сорта:
– Венера;
– Виктория;
– Витебская поздняя;
– Местная красная;
– Монт роял;
– Нарач;
– Наташа;
– Пердригон;
– Ранняя лошицкая;
– Чарадзейка;
– Эдинбурская.

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 импортируемых помологических сортов домашней сливы к определенной группе по размеру плода определяется на основании документов стран-экспортеров.

Приложение Б
(обязательное)

Классификация помологических сортов диплоидной сливы, районированных в Республике Беларусь, по размеру плода

Помологические сорта диплоидной сливы, включенные в Государственный реестр сортов и древесно-кустарниковых пород [7] и допущенные к возделыванию на территории Республики Беларусь, подразделяют на следующие группы по размеру плода:

а) I группа – крупноплодные сорта:
– Комета;
– Лама;
– Лодва;
– Найдена;

б) II группа – средне- и мелкоплодные сорта:
– Асалода;
– Ветразь;
– Витьба;
– Мара;
– Прамень;
– Скороплодная.

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 импортируемых помологических сортов диплоидной сливы к определенной группе по размеру плода определяется на основании документов стран-экспортеров.

Библиография

[1] Реестр изучаемых сортов и перспективных гибридов плодовых, ягодных, орехоплодных культур и винограда в Республике Беларусь / сост. В. А. Самусь [и др.]. – Мн : Бел. наука, 2006. – 175 с.

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

[3] 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.

[4] 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 от 9 июня 2009 г. № 63

[5] 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

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

[7] Государственный реестр сортов и древесно-кустарниковых пород [Республики Беларусь]. – Мн : УП «ИВЦ Минфина», 2012. – С. 71, 102

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 25.07.2013. Подписано в печать 02.08.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,97 Уч.- изд. л. 0,81 Тираж 7 экз. Заказ 725

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