ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2393-2014

ПЛОДЫ ЧЕРЕШНИ СВЕЖИЕ

Технические условия

ПЛАДЫ ЧАРЭШНІ СВЕЖЫЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.232(083.74)(476) МКС 67.080.10 КП 03

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

ОКП РБ 01.13.23.220

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 15 декабря 2014 г. № 54

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 21922-76)

© Госстандарт, 2015

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 7
7 Транспортирование и хранение 8
8 Гарантии изготовителя 8
Приложение А (обязательное) Перечень помологических сортов черешни, районированных в Республике Беларусь 9
Библиография 10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПЛОДЫ ЧЕРЕШНИ СВЕЖИЕ
Технические условия

ПЛАДЫ ЧАРЭШНІ СВЕЖЫЯ
Тэхнічныя ўмовы

Fresh sweet cherry fruits
Specifications

Дата введения 2015-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды черешни *Prunus avium* L. (L.) (далее – черешня), 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 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 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 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 17812-72 Ящики дощатые многооборотные 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

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

Издание официальное

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

ГОСТ Р 51289-99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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 заменяющими (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 ГОСТ 17527, ГОСТ 27519, ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 бигарро: Сорта черешни с плотной хрустящей мякотью плода.

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

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

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

3.5 заплесневелый плод: Плод, пораженный плесневыми грибами.

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

3.7 излишняя внешняя влажность на поверхности плода: Наличие на плодах влаги от дождя, росы, полива.

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

3.9 незрелый плод: Плод, который не может после съема приобрести свойственные плоду данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.

3.10 однородность плодов: Плоды, одинаковые по форме, размеру, окраске, степени зрелости и сорту (помологическому, товарному).

3.11 перезревший плод: Плод с размягченной, разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью, утративший признаки зрелости.

3.12 плод черешни: Одногнездовая костянка с сочным околоплодником и твердой косточкой внутри, содержащей семя.

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

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

3.15 помятый плод: Плод, который в результате деформации при сборе или транспортировке потерял свойственную ему форму без повреждения кожицы.

3.16 посторонний вкус и запах плода: Вкус и запах, не характерные для данного вида плодов, приобретенные от других продуктов, химических средств, упаковки или вызванные болезнями и вредителями.

3.17 раздавленный плод: Плод, который в результате деформации при сборе или транспортировке потерял свойственную ему форму с повреждением кожицы.

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

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

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

3.21 степень зрелости плода: Физиологическое состояние плода, при котором он достигает качества, соответствующего определенным требованиям потребителя.

3.22 сухой отрыв: Отсутствие соковыделения в месте отрыва плода от плодоножки.

3.23 товарный сорт плода: Группа плодов, отвечающих комплексу предусмотренных хозяйственно ценных признаков.

3.24 форма плода: Сочетание пространственных элементов внешнего вида (очертание, контуры плода).

3.25 чистый плод: Плод без любых видимых загрязняющих веществ.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Черешню подразделяют на два товарных сорта: первый и второй. Плоды первого товарного сорта должны быть одного помологического сорта (приложение А). Во втором товарном сорте допускается смесь помологических сортов.

4.1.2 Степень зрелости при заготовке должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование и хранение в течение установленного срока по 7.3 и в период реализации имели внешний вид и вкус, свойственные определенному помологическому сорту по [1], [2].

4.1.3 Черешня по показателям качества должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

4.1.4 В зависимости от способа уборки черешня может быть с плодоножкой или без нее.

4.1.5 Черешня, убранная без плодоножки, за исключением сортов, имеющих сухой отрыв плодов от плодоножки, используется для промышленной переработки.

4.1.6 При наличии в партии черешни, убранной с плодоножкой, плодов без плодоножки сверх установленных в таблице 2 норм, партию черешни принимают как партию, убранную без плодоножки.

4.1.7 При приемке в партии черешни первого сорта допускается не более 10 % плодов, относящихся по размеру ко второму сорту.

4.1.8 Содержание токсичных элементов и пестицидов в черешне не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 и [3] – [5], содержание радионуклидов – в [6].

4.1.9 Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в черешне не допускается.

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 или нескольких помологических сортов, типичные или нетипичные по форме и окраске, свежие, чистые, с плодоножкой или без нее, без повреждений кожицы плода, без излишней внешней влажности
	Не допускаются плоды загнившие, раздавленные и заплесневелые	
Размер плода (по наибольшему поперечному диаметру), мм, не менее	17	Не нормируется
Вкус и запах	Кисло-сладкий, сладко-кислый, сладкий, с легким ароматом, без посторонних запаха и привкуса	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение для товарного сорта	
	первого	второго
Степень зрелости	Однородная	Неоднородная
	Не допускаются незрелые и перезревшие плоды	

Примечания:
1 Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считается излишней внешней влажностью.
2 При перевозках наличие в местах назначения отдельных загнивших, раздавленных и заплесневелых плодов не служит основанием для перевода партии в низший сорт. При этом плоды, соответствующие требованиям стандарта, принимаются за 100 %, загнившие, раздавленные и заплесневелые плоды учитываются отдельно. В реализацию загнившие, раздавленные и заплесневелые плоды не допускаются.

Таблица 2

Наименование показателя	Допустимые отклонения, % по массе, не более			
	для партии черешни, убранной с плодоножкой		для партии черешни, убранной без плодоножки	
	товарного первого сорта	товарного второго сорта	товарного первого сорта	товарного второго сорта
Содержание плодов без плодоножки: – в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт, физическое лицо) – в местах назначения (магазин, торговая база, завод, хранилище)	5 10	10 20	– –	– –
Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями	5	20	5	20
Содержание плодов со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки, помятые): – в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт, физическое лицо) – в местах назначения (магазин, торговая база, завод, хранилище)	2 5	5 10	5 10	10 20
Содержание плодов с побурением в виде пятен: – в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт)	Не допускается			
– в местах назначения (магазин, торговая база, завод, хранилище) – для темноокрашенных сортов – для светлоокрашенных сортов	5 10	10 20	5 10	10 20
Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями	2	5	2	5

4.2 Упаковка

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

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

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

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

4.2.5 В упаковке с черешней не допускается наличие посторонних предметов, за исключением листков-вкладышей и упаковочных материалов.

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

4.2.7 Черешню фасуют в потребительскую упаковку по СТБ 1517 или другим ТНПА.

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

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

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

4.2.10 Фасованную черешню упаковывают в транспортную упаковку по ГОСТ 24831 или другим ТНПА.

4.2.11 Для упаковывания весовой черешни используют ящики по ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289 или другие типы транспортной упаковки, однородные по размеру, по ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке и обеспечивающие качество, безопасность и сохранность черешни при транспортировании, хранении и реализации.

4.2.12 Масса нетто весовой черешни в транспортной упаковке должна быть не более 10 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 и настоящего стандарта:

– наименование продукции;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– наименование и местонахождение 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 нетто и масса брутто продукции, кг;
– информация о подтверждении соответствия (при наличии);
– помологический сорт и товарный сорт;
– количество потребительских упаковок (для фасованной черешни);
– обозначение настоящего стандарта;
– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

4.3.2 Каждая единица потребительской упаковки для фасованной черешни должна иметь этикетку с указанием информации о продукции с учетом требований ТР ТС 022:

– наименование продукции;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– наименование и местонахождение юридического лица или индивидуального предпринимателя, осуществляющего упаковывание продукции не в месте ее изготовления;
– товарный знак (при наличии);
– помологический сорт и товарный сорт;
– количество черешни, выраженное в единицах массы;
– 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 черешни производят партиями. Партией считают определенное количество черешни одного товарного сорта, упакованное в упаковку одного типа, одной даты сбора и оформленное одним удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, в котором должна быть приведена следующая информация:

– номер удостоверения и дата его выдачи;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– наименование и местонахождение юридического лица или индивидуального предпринимателя, осуществляющего упаковывание продукции не в месте ее изготовления;

– обозначение настоящего стандарта;

– наименование продукции и помологический сорт;

– дата сбора с указанием числа, месяца, года;

– дата упаковывания;

– номер партии;

– количество упаковочных единиц;

– масса весовой продукции с транспортной упаковкой и масса весовой продукции, кг;

– номер протокола испытаний о содержании токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и дата его выдачи;

– подтверждение о соответствии черешни требованиям настоящего стандарта;

– срок годности и условия хранения продукции;

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

5.2 Для контроля показателей качества черешни, содержимого упаковочной единицы для фасованной черешни, правильности упаковки и маркировки из разных мест партии отбирают выборку:

– от партии черешни, упакованной непосредственно в транспортную упаковку:

– до 100 транспортных упаковок – не менее трех упаковок;

– свыше 100 транспортных упаковок – дополнительно по одной упаковке от каждой последующей полных и неполных 50 упаковок;

– от партии фасованной в потребительскую упаковку черешни:

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

5.3 Контроль показателей качества черешни проводят в каждой партии в отдельности по каждому из показателей, установленных в таблицах 1, 2.

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

Партия фасованной черешни с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.2.8).

5.4 Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Контроль содержания радионуклидов 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 черешни 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 отбора проб черешню, соответствующую требованиям настоящего стандарта, присоединяют к контролируемой партии.

Пробы списывают и утилизируют в соответствии с ТНПА, действующими в организации (лаборатории), производившей измерения.

5.7 Партию черешни, не соответствующую по показателям качества требованиям первого товарного сорта, переводят во второй товарный сорт. Партию черешни, не соответствующую по показателям качества требованиям второго товарного сорта, считают не соответствующей требованиям 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 и безопасности, установленных в настоящем стандарте.

6.2 Проведение испытаний

6.2.1 Внешний вид, помологический сорт, качество упаковки и маркировки, содержание плодов без плодоножки, содержание плодов с зажившими и свежими механическими повреждениями, содержание плодов с побурением в виде пятен определяют визуально, вкус, запах, степень зрелости – органолептически, размер плодов – 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 Плоды в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблицах 1, 2.

Массу каждой фракции плодов в процентах к массе плодов объединенной пробы K, %, вычисляют по формуле

$$K = \frac{m}{M} \cdot 100,$$

где m – масса фракции плодов с показателями, не соответствующими указанным в таблицах 1, 2, кг;

M – масса плодов в объединенной пробе, кг.

Полученные результаты рассчитывают с точностью до 0,1 % и сравнивают со значениями, указанными в таблицах 1, 2. Результаты распространяют на всю партию.

6.2.4 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266.

6.2.5 Содержание радионуклидов определяют по [7].

6.2.6 Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших определяют по [8].

6.2.7 Содержание пестицидов определяют по ГОСТ 30349.

6.2.8 Содержимое потребительской упаковки с фасованной черешней определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 5.2, как разность массы брутто 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 по СТБ ЕН 45501 среднего класса точности с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и дискретностью не более 2,0 г.

6.2.9 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 черешни с различным номинальным количеством.

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

6.2.11 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 и включенным в [9].

7 Транспортирование и хранение

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

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

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

7.3 Срок годности и условия хранения черешни устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности черешни:

– в неотапливаемых помещениях или под навесом при температуре и влажности окружающей среды – 2 сут с даты сбора;

– в холодильных камерах при температуре воздуха от 0 °С до плюс 2 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 %:

– без плодоножки – 10 сут с даты сбора;

– с плодоножкой или сухим отрывом – 20 сут с даты сбора;

– с мякотью плода бигарро с плодоножкой или без нее – 30 сут с даты сбора.

8 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(обязательное)

Перечень помологических сортов черешни, районированных в Республике Беларусь

Помологические сорта черешни, включенные в Государственный реестр сортов [10] и допущенные к возделыванию на территории Республики Беларусь:

– Витязь;
– Гасцинец;
– Гронковая;
– Ипуть;
– Красавица;
– Медуница;
– Народная;
– Наслаждение;
– Овстуженка;
– Северная;
– Сюбаровская;
– Таврическая;
– Янтарная.

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] Современный сортимент садовых насаждений в Беларуси / РУП «Ин-т плодоводства»; под общ. ред. З. А. Козловской, В. А. Самуся. – Мн.: Наша Идея, 2014. – 220 с.

[3] Санитарные нормы и правила
«Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[4] Гигиенический норматив
«Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[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] 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

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

[8] Экспресс-методы индикации возбудителей паразитарных болезней в плодоовощной продукции
Утверждены главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь от 15.04.2005 № 37-0305

[9] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[10] Государственный реестр сортов [Республики Беларусь]. – Мн.: УП «ИВЦ Минфина», 2014.

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 29.01.2015. Подписано в печать 13.03.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,62 Уч.-изд. л. 0,80 Тираж 2 экз. Заказ 251

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru