ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**СТБ 2083-2010**

# ОВОЩИ ЗЕЛЕННЫЕ СВЕЖИЕ

**Требования при заготовках, поставках и реализации**

# АГАРОДНІНА ЗЯЛЕНІЎНАЯ СВЕЖАЯ

**Патрабаванні пры загатоўках, пастаўках і рэалізацыі**

**Издание официальное**

БЗ 6-2010



**Госстандарт**
**Минск**

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.1/.7-156(083.74)(476) МКС 67.080.20 КП 03

**Ключевые слова**: овощи зеленные свежие, правила приемки, срок хранения, методы контроля, упаковка, маркировка

ОКП РБ 01.12.11;
01.12.13

## 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 и ВНЕСЕН государственным предприятием «Институт «Плодоовощпроект» РУП «НПЦ НАН Беларуси по механизации сельского хозяйства»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 июня 2010 г. № 36

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2010

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 Классификация ..... 2
4 Технические требования ..... 2
5 Правила приемки ..... 8
6 Методы контроля ..... 9
7 Транспортирование и хранение ..... 10
8 Гарантии изготовителя ..... 11
Библиография ..... 12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

# ОВОЩИ ЗЕЛЕННЫЕ СВЕЖИЕ
## Требования при заготовках, поставках и реализации

# АГАРОДНІНА ЗЯЛЕНІЎНАЯ СВЕЖАЯ
## Патрабаванні пры загатоўках, пастаўках і рэалізацыі

Vegetables green fresh
Requirements at preparations, deliveries and realisation

**Дата введения 2011-01-01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие зеленные овощи, выращенные в открытом или защищенном грунте: свежую петрушку – зелень, свежий салат, свежий укроп, свежий лук-порей, выращенные из семян; свежую выгоночную петрушку, выращенную из старых корней; зеленый свежий чеснок, выращенный из луковиц (далее – свежие зеленные овощи), заготавливаемые и предназначенные для реализации, промышленной переработки и употребления в пищу.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

СТБ 1054-98 Радиационный контроль. Отбор проб овощей, фруктов и ягод. Общие требования

СТБ 1055-98 Радиационный контроль. Отбор проб картофеля и корнеплодов. 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 вольтамперметрии 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

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

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7194-81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. 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 17308-88 Шпагаты. Технические условия

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 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

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

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

Издание официальное

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

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

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования.

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 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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 технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – 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 Классификация

– свежая петрушка – зелень;
– свежая выгоночная петрушка;
– свежая листовая петрушка в стаканчиках с торфосмесью;
– свежий листовой салат;
– свежий кочанный салат;
– свежий ромен-салат;
– свежий листовой салат в стаканчиках с торфосмесью;
– свежий молодой столовый укроп;
– свежий укроп для солений;
– свежий укроп в стаканчиках с торфосмесью;
– свежий лук-порей первого и второго сортов;
– свежий зеленый чеснок.

## 4 Технические требования

Свежие зеленные овощи должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

Свежие зеленные овощи выпускаются весовыми и фасованными.

Требования к количеству свежих зеленных овощей, содержащихся в упаковочных единицах, к их упаковке – по СТБ 8019.

### 4.1 Характеристики

**4.1.1** По органолептическим показателям свежие зеленные овощи должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 1 и 2.

**Таблица 1 – Органолептические показатели свежих зеленных овощей, кроме выращенных в стаканчиках с торфосмесью**

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид | Свежая петрушка – зелень и свежая выгоночная петрушка:<br>– свежие, незагрязненные, молодые, без излишней внешней влажности, с корнями растения или срезанные листья с черешками, а также старые мелкие корни выгоночной петрушки с наращенной свежей зеленью.<br>Допускаются:<br>– слегка помятые, поломанные и отпавшие от корней листья зелени;<br>– слегка увядшие и с незначительно пожелтевшими кончиками листья.<br>Свежий листовой салат:<br>– целые, здоровые, с корешками свежие листовые розетки; неогрубевшие, чистые, без цветочных стеблей, без излишней внешней влажности листья.<br>Допускаются:<br>– отпавшие от растений листья;<br>– растения со слегка помятыми листьями;<br>– слегка увядшие и незначительно огрубевшие листья.<br>Свежий кочанный салат:<br>– свежие листовые розетки и свежие целые, здоровые кочаны; неогрубевшие, чистые листья; кочаны различной степени плотности, типичной для сорта формы, без цветочных стеблей, срезанные с кочерыгой длиной не более 10 мм, без нижнего листа, без излишней внешней влажности.<br>Допускаются:<br>– отпавшие от растений листья;<br>– растения со слегка помятыми листьями.<br>Свежий ромен-салат:<br>– свежие листовые розетки и свежие целые, здоровые, чистые кочаны; неогрубевшие листья; кочаны различной степени плотности, удлиненно-овальной формы, типичной для сорта, без цветочных стеблей, срезанные с кочерыгой длиной не более 10 мм от нижнего листа, без излишней внешней влажности.<br>Допускаются:<br>– отпавшие от растений листья;<br>– растения со слегка помятыми листьями.<br>Свежий молодой столовый укроп:<br>– молодые, свежие, чистые, не поврежденные болезнями растения; здоровые с корешками или без корешков, без излишней внешней влажности, без признаков огрубения, подмораживания и самосогревания стебли.<br>Допускаются растения с пожелтевшими кончиками листьев, загрубевшими стеблями.<br>Свежий укроп для солений:<br>– свежие, чистые, здоровые, с частично пожелтевшими или жесткими листьями растения; загрубевшие стебли с цветочными зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без излишней внешней влажности.<br>Допускаются растения с частично сформировавшимися семенами.<br>Свежий лук-порей:<br>– свежие, чистые, цельные, неогрубевшие, здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями листья и стебли, не достигшие стадии образования семян, без признаков подмораживания и самосогревания, с очищенными от земли, с ровно обрезанными корнями.<br>Допускаются:<br>– слегка увядшие листья;<br>– стебли и листья с механическими повреждениями, порезами, слегка огрубевшие, со стрелками.<br>Свежий зеленый чеснок:<br>– луковицы молочной спелости с корешками и пучками молодых, свежих, чистых, здоровых листьев без излишней внешней влажности.<br>Допускаются слегка увядшие с пожелтевшими кончиками листьев растения |

**Окончание таблицы 1**

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Вкус и запах | Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса |
| Консистенция | Корни свежей петрушки – зелени сочные, плотные, с неогрубевшей сердцевиной |
| Цвет | Листья петрушки – зелени, выгоночной петрушки, молодого столового укропа, укропа для солений, лука-порея, зеленого чеснока – зеленые; листья листового салата, кочанного салата, ромен-салата и стебли лука-порея – зеленовато-белые.<br>Допускаются:<br>– незначительное пожелтение кончиков листьев в петрушке – зелени, выгоночной петрушке, молодом столовом укропе;<br>– растения с частично пожелтевшими листьями в укропе для солений |

**Таблица 2 – Органолептические показатели свежих зеленных овощей, выращенных в стаканчиках с торфосмесью**

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид | Свежая листовая петрушка:<br>– молодые, свежие, чистые, не поврежденные болезнями и вредителями, здоровые с корешками в стаканчиках с торфосмесью, без увядания, без излишней внешней влажности, подмораживания и самосогревания растения.<br>Допускаются растения с пожелтевшими кончиками листьев и загрубевшими стеблями.<br>Свежий листовой салат:<br>– свежие, целые, здоровые с корешками листовые розетки; неогрубевшие, чистые, без цветочных стеблей, без излишней внешней влажности листья.<br>Допускаются:<br>– отпавшие от растений листья;<br>– легкое увядание, незначительное огрубение и краевой ожог листьев.<br>Свежий укроп:<br>– молодые, свежие, чистые, не поврежденные болезнями и вредителями, здоровые с корешками в стаканчиках с торфосмесью, с неувядшими листьями, без излишней внешней влажности, без признаков огрубения, подмораживания и самосогревания растения.<br>Допускаются растения с пожелтевшими кончиками листьев и загрубевшими стеблями |
| Вкус и запах | Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса |
| Цвет | Листовой петрушки и свежего укропа – зеленый, листового салата – светло-зеленый |

**4.1.2** По физико-химическим показателям свежие зеленные овощи должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 3 и 4.

**Таблица 3 – Физико-химические показатели свежих зеленных овощей, кроме выращенных в стаканчиках с торфосмесью**

| Наименование показателя | Значение |
|---|---|
| Средняя длина стебля и листьев (от основания черешка, шейки корня или луковицы до кончика верхних листьев), см, не менее:<br>– петрушки – зелени и выгоночной петрушки<br>– листового салата<br>– молодого столового укропа<br>– зеленого чеснока | <br><br>12<br>8<br>6<br>15 |
| Длина отбеленной части ложного стебля лука-порея, см, не менее:<br>– первого сорта<br>– второго сорта | <br>$^1/_3$ общей длины стебля<br>$^1/_4$ общей длины стебля |
| Высота кочана ромен-салата (от основания кочана), см, не менее | 12 |
| Длина корней, см, не более:<br>– петрушки – зелени и выгоночной петрушки<br>– лука-порея | <br>10<br>3 |

**Окончание таблицы 3**

| Наименование показателя | Значение |
|---|---|
| Наибольший поперечный диаметр корней петрушки – зелени и выгоночной петрушки, см, не более | 1,5 |
| Наибольший поперечный диаметр, см, не менее:<br>– луковиц зеленого чеснока<br>– ложного стебля лука-порея<br><br><br><br><br>– кочанного салата | <br>1,5<br>10<br>Допускается для первого сорта лука-порея в одной упаковочной единице максимальное различие в диаметрах ложных стеблей не более чем в 2 раза<br>8 |
| В петрушке – зелени и выгоночной петрушке:<br>– массовая доля слегка помятых, поломанных и отпавших от корней листьев зелени, %, не более<br>– массовая доля листьев зелени длиной от 8 до 12 см, %, не более<br>– массовая доля слегка увядших и с незначительно пожелтевшими кончиками листьев, %, не более | <br><br>10<br>10<br><br>10 |
| В салате (листовом, кочанном и ромен-салате):<br>– массовая доля отпавших от растений листьев, %, не более<br>– массовая доля растений размером менее установленных, %, не более<br>– массовая доля растений со слегка помятыми листьями, %, не более | <br>2<br>5<br>2 |
| В листовом салате массовая доля слегка увядших и незначительно огрубевших листьев, %, не более | 2 |
| В молодом столовом укропе массовая доля слегка увядших с пожелтевшими кончиками листьев и с загрубевшими стеблями растений, %, не более | 12 |
| В укропе для солений массовая доля растений с частично сформировавшимися семенами, %, не более | 12 |
| В луке-порее<br>– массовая доля слегка увядших листьев, %, не более:<br>– первого сорта<br>– второго сорта<br>– массовая доля стеблей и листьев с механическими повреждениями, порезами, слегка огрубевших, со стрелками, %, не более:<br>– первого сорта<br>– второго сорта<br>– массовая доля стеблей с корнями до 5 см:<br>– первого сорта<br>– второго сорта | <br><br>5<br>10<br><br><br>5<br>10<br><br>5<br>10 |
| В зеленом свежем чесноке массовая доля слегка увядших с пожелтевшими кончиками листьев растений, %, не более | 5 |
| В молодом столовом укропе наличие растений с частично сформировавшимися семенами | Не допускается |
| Массовая доля земли, прилипшей к корням (кроме кочанного салата и ромен-салата), %, не более | 1 |
| Посторонние примеси (сорная трава и др.) | Не допускаются |

Примечания

1 Излишняя внешняя влажность – наличие на листьях и стеблях влаги от дождя или полива. Конденсат на листьях и стеблях, вызванный разницей температур, не является излишней внешней влажностью.

2 Общие допускаемые отклонения показателей качества от массы: для петрушки – зелени и выгоночной петрушки не должны превышать 10 %, для лука-порея первого сорта – 10 %, второго сорта – 20 %, причем по отдельным показателям они не должны превышать установленные значения.

**Таблица 4 – Физико-химические показатели свежих зеленных овощей, выращенных в стаканчиках с торфосмесью**

| Наименование показателя | Значение |
|---|---|
| Длина растения от шейки корня до кончиков верхних листьев, см, не менее: | |
| – листовой петрушки | 6 |
| – листового салата | 8 |
| – укропа | 6 |
| Массовая доля, %, не более: | |
| – в листовой петрушке и укропе: | |
| – растений с пожелтевшими кончиками листьев и с загрубевшими стеблями | 12 |
| – в листовом салате листьев: | |
| – отпавших от растений | 2 |
| – размера менее установленного | 5 |
| – помятых | 2 |
| – с легким увяданием и незначительным огрублением, краевым ожогом | 5 |
| Масса зеленой части, г, не менее: | |
| – листовой петрушки | 50 |
| – листового салата | 55 |
| – укропа | 45 |
| Количество растений в стаканчиках, шт., не менее: | |
| – листовой петрушки и укропа | 25 |
| – листового салата | 2 |
| Количество стаканчиков с механическими повреждениями в транспортной таре, шт., не более | 1 |
| Растения листовой петрушки и укропа с частично сформировавшимися семенами | Не допускаются |
| Загнившие, заплесневелые, запаренные, поврежденные сельскохозяйственными вредителями листья | Не допускаются |
| Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на листьях и стеблях влаги от дождя или полива. Конденсат на листьях и стеблях, вызванный разницей температур, не следует считать излишней внешней влажностью. | |

**4.1.3** Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина в свежих зеленных овощах не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные [2].

**4.1.4** Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в 25 г свежих зеленных овощей.

### 4.2 Упаковка

**4.2.1** Свежие зеленные овощи, подготовленные к упаковыванию, не должны быть влажными.

**4.2.2** Свежие зеленные овощи упаковывают в ящики деревянные по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 или другую тару по ТНПА, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающую качество, безопасность и сохранность свежих зеленных овощей при транспортировании, хранении и реализации.

Укладка в тару должна быть рыхлой, вровень с краями тары, с легким нажимом, не вызывающим повреждения. Деревянные ящики должны быть открытыми. Ящики из гофрированного картона должны быть неплотно прикрытыми верхними клапанами.

Масса нетто в ящиках, кг, не более:

– петрушки – зелени, выгоночной петрушки и молодого столового укропа – 10;

– листового салата – 5;

– лука-порея – 6;

– свежего зеленого чеснока – 20.

**4.2.3** Тара для упаковывания должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха и обеспечивать качество, безопасность и сохранность свежих зеленных овощей при транспортировании, хранении и реализации.

Для связывания свежих зеленных овощей в пучки используются ленты бумажные по [3], закрепляющиеся самоклеящимися этикетками по [4].

Укроп для солений связывают в пучки массой нетто не более 6 кг шпагатом из лубяных волокон или шпагатом вискозным по ГОСТ 17308.

Допускается использование других видов упаковки и вспомогательных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

**4.2.4** Петрушку – зелень и выгоночную петрушку, связанные в пучки массой 100 – 200 г или насыпью, свежий зеленый чеснок, листовой салат, свежий молодой столовый укроп, укроп для солений, свежий лук-порей укладывают в тару по 4.2.2 при горизонтальной упаковке корнями к краям ящика, а стеблями в середину или наоборот, а при вертикальной – стоймя, корнями вниз.

**4.2.5** Свежие зеленные овощи для реализации в потребительской таре расфасовывают в пакеты из пленки пищевой полиэтиленовой по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Минздравом, массой нетто не более 200 г. Петрушку – зелень, выгоночную петрушку, молодой столовый укроп и листовой салат размещают в пакете методом: зелень на зелень, корень на корень. Пакеты герметизируют методом термозаваривания только в местах производства. Пакеты с расфасованной зеленью укладывают рыхло по 20 – 25 шт. в ящики по 4.2.2.

**4.2.6** Кочанный салат фасуют по 1 – 2 головки в пакеты из полиэтиленовой пленки толщиной 30 – 40 мкм. Допускается более крупные партии салата упаковывать в мешки размером 50 × 100 см из полиэтиленовой пленки толщиной 200 мкм без последующей герметизации.

**4.2.7** Допускается фасование свежего салата в полиэтиленовые пакеты не производить. При упаковывании без предварительного фасования в пакеты ящики должны быть выстланы пленкой.

**4.2.8** Свежие зеленные овощи в стаканчиках с торфосмесью из полимерных материалов вместимостью не более 0,3 $дм^3$ по СТБ 1517 упаковывают в потребительскую тару – открытые пакеты из пленки пищевой полиэтиленовой по ГОСТ 10354 или из другой прозрачной пленки по ТНПА, разрешенной к применению Минздравом.

**4.2.9** Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы потребительской тары от номинального количества и требования к среднему содержимому партии должны соответствовать требованиям СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы не ограничиваются.

**4.2.10** Свежие зеленные овощи в стаканчиках с торфосмесью, упакованные в потребительскую тару, устанавливают вертикально в ящики по ГОСТ 13511 или другую жесткую тару, изготовленную по ТНПА, разрешенную к применению Минздравом и обеспечивающую сохранность свежих зеленных овощей при транспортировании, хранении и реализации.

**4.2.11** Пакеты со свежими зеленными овощами в стаканчиках с торфосмесью упаковывают в транспортную тару, шт.:

– листовой петрушки – 30 – 35;
– листового салата – 15 – 20;
– укропа – 35 – 40.

Масса брутто должна быть, кг, не более:

– петрушки листовой – 6;
– салата листового – 5;
– укропа – 8.

### 4.3 Маркировка

**4.3.1** Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

На пакеты со свежими зеленными овощами должна быть наклеена этикетка, выполненная полиграфической офсетной печатью, флексографическим способом, на компьютере или иным способом, содержащая следующую информацию:

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
– наименование овощей, ботанический и товарный сорт;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– массу нетто, г (кг);
– дату сбора и дату упаковывания;
– надпись «Выращены в защищенном грунте» (для овощей в стаканчиках с торфосмесью и других овощей, выращенных в защищенном грунте);
– условия хранения;
– указание на особые способы обработки (при необходимости);
– срок хранения;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);

– штриховой идентификационный код;
– обозначение настоящего стандарта.

**4.3.2** Дату сбора и срок хранения проставляют компостером или штампом на этикетке или другим способом, обеспечивающим их четкое обозначение.

**4.3.3** Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Верх», «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 7.3 каждой единицы транспортной тары со свежими зеленными овощами. Маркировка транспортной тары наносится непосредственно на тару с помощью трафарета или на этикетку, отпечатанную типографским или другим способом, и должна содержать следующую информацию:
– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
– наименование овощей, ботанический и товарный сорт;
– массу брутто и нетто, кг;
– дату сбора и дату упаковывания;
– условия хранения;
– срок хранения (реализации);
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);
– обозначение настоящего стандарта;
– количество упаковочных единиц в единице транспортной тары, шт.

**4.3.4** При использовании в процессе выращивания свежих зеленных овощей генетически модифицированных семян в маркировке необходимо указывать их использование.

**4.3.5** Методика определения высоты шрифтов и знаков, используемых в маркировке продукции по [5].

## 5 Правила приемки

**5.1** Свежие зеленные овощи принимают партиями. Партией считают любое количество свежих зеленных овощей одной даты сбора и упаковывания, одного ботанического и товарного сорта, с одинаковым номинальным количеством (для фасованных зеленных овощей с одинаковым номинальным количеством), поступившее в одном транспортном средстве, оформленное одним удостоверением качества и безопасности.

**5.2** В удостоверении качества и безопасности должна быть приведена следующая информация:
– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование овощей;
– ботанический и товарный сорт (для лука-порея);
– вид транспортной тары;
– масса брутто и нетто, кг;
– дата сбора и упаковывания (число, месяц, год);
– срок реализации и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– количество растений в потребительской таре (для овощей в стаканчиках с торфосмесью);
– количество единиц потребительской и (или) транспортной тары в партии;
– среднее содержимое партии (для фасованных зеленных овощей);
– подтверждение о соответствии качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта;
– запись о проведении радиационного контроля: «Радиационный контроль произведен. Содержание радионуклидов соответствует допустимым нормам»;
– дата последней обработки ядохимикатами и их наименование.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

**5.3** Для контроля качества свежих зеленных овощей, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку от партии:
– до 100 упаковочных единиц транспортной тары – не менее трех единиц транспортной тары;
– свыше 100 упаковочных единиц транспортной тары – дополнительно по одной единице на каждые 50 упаковочных единиц транспортной тары;
– фасованной в полиэтиленовые пакеты – не менее пяти упаковочных единиц потребительской тары от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц потребительской тары.

**5.4** Для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 5.3, из разных мест (сверху, снизу и из середины) отбирают не менее трех точечных проб и составляют объединенную пробу общей массой не менее 10 % от массы овощей в выборке, но не менее 3 кг.

Для фасованных свежих зеленных овощей объединенная проба составляется из упаковочных единиц потребительской тары, отобранных в выборку по 5.3.

**5.5** Контроль показателей качества свежих зеленных овощей, установленных в 4.1.1 и 4.1.2, массу нетто, качество маркировки и состояние упаковки, среднего содержимого партии (для фасованных зеленных овощей) осуществляют в каждой партии.

**5.6** В случае несоответствия качества свежих зеленных овощей требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю, установленному в 4.1.1 и 4.1.2, проводят повторное исследование удвоенной выборки.

Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

**5.7** Массовую долю земли, прилипшей к корням (кроме кочанного салата и ромен-салата), примеси (сорную траву) учитывают отдельно до разделения объединенной пробы на фракции.

**5.8** Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина, нитратов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляют периодически, но не реже одного раза в квартал в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

## 6 Методы контроля

**6.1** Отбор проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, отбор проб для проведения радиационного контроля – по СТБ 1054, СТБ 1055.

**6.2** Качество свежих зеленных овощей определяют на основании контроля объединенной пробы. Объединенную пробу взвешивают на весах по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с погрешностью взвешивания не более 1 г, с пределом взвешивания до 5 000 г, очищают от земли, рассортировывают на фракции по показателям, установленным в 4.1.1 и 4.1.2.

Общие допускаемые отклонения показателей качества петрушки – зелени, выгоночной петрушки и лука-порея $X$ определяют в процентах от массы объединенной пробы, очищенной от земли, по формуле (1).

**6.3** Массу каждой фракции определяют взвешиванием на весах по 6.2.

**6.4** Внешний вид, цвет, наличие в молодом столовом укропе, листовой петрушке и укропе в стаканчиках с торфосмесью растений с частично сформировавшимися семенами, в листовой петрушке, листовом салате и укропе в стаканчиках с торфосмесью загнивших, заплесневелых, запаренных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями листьев определяют визуально; вкус и запах – органолептически; консистенцию корней петрушки – зелени определяют визуально во время разрезания по поперечному диаметру не менее 3 % овощей объединенной пробы (не менее 10 – 15 шт.); количество растений в стаканчиках с торфосмесью, количество стаканчиков с механическими повреждениями в транспортной таре – методом прямого подсчета.

**6.5** Среднюю длину стебля и листьев (от основания черешка, шейки корня или луковицы до кончика верхних листьев) петрушки – зелени, выгоночной петрушки, листовой петрушки в стаканчиках с торфосмесью, листового салата, листового салата в стаканчиках с торфосмесью, молодого столового укропа, укропа в стаканчиках с торфосмесью, зеленого чеснока; длину корней петрушки – зелени, выгоночной петрушки, лука-порея; отбеленной части ложного стебля лука-порея; высоту кочана ромен-салата (от основания кочана) определяют с помощью линейки по ГОСТ 427, с пределом измерений до 400 мм и ценой деления 1 мм.

**6.6** Наибольший поперечный диаметр корней петрушки – зелени и выгоночной петрушки, луковиц зеленого чеснока, ложного стебля лука-порея и кочанного салата определяют с помощью штангенциркуля по ГОСТ 166, с ценой деления 1 мм или шаблона.

**6.7** Массовую долю в петрушке – зелени и выгоночной петрушке слегка помятых, поломанных и отпавших от корней листьев зелени, листьев зелени длиной от 8 до 12 см, слегка увядших и с незначительно пожелтевшими кончиками листьев; в салате (листовом, кочанном, ромен-салате) отпавших от растений листьев, растений размером менее установленных, растений со слегка помятыми листьями; в листовом салате слегка увядших и незначительно огрубевших листьев; в молодом столовом укропе слегка увядших с пожелтевшими кончиками листьев и с загрубевшими стеблями растений; в

укропе для солений – растений с частично сформировавшимися семенами; в луке-порее – слегка увядших листьев, стеблей и листьев с механическими повреждениями, порезами, слегка огрубевших, со стрелками, стеблей с корнями до 5 см; в зеленом свежем чесноке слегка увядших с пожелтевшими кончиками листьев растений $X$ определяют взвешиванием на весах по 6.2 и вычисляют в процентах от массы по формуле

$$X = \frac{m}{M} \times 100, \quad (1)$$

где $m$ – масса свежих зеленных овощей с отклонениями от установленных значений, г;

$M$ – масса объединенной пробы, за исключением земли, г.

**6.8** Массу зеленой части определяют, отделив зеленую часть от стаканчиков с торфосмесью и корешков, взвешиванием на весах по 6.2, рассортировывают ее по показателям, установленным в 4.1.2, таблица 4.

Массовую долю листьев в листовой петрушке и укропе в стаканчиках с торфосмесью с пожелтевшими кончиками и с загрубевшими стеблями; в листовом салате листьев, отпавших от растений, размера менее установленного, помятых, с легким увяданием и незначительным огрубением, с краевым ожогом $X$ определяют взвешиванием на весах по 6.2 и вычисляют от массы зеленой части в процентах по формуле (1).

**6.9** Массовую долю земли $M_3$, прилипшей к корням (кроме кочанного салата и ромен-салата), определяют по ГОСТ 7194 в процентах от общей массы объединенной пробы по формуле

$$M_з = \frac{m_з}{M} \times 100, \quad (2)$$

где $m_з$ – масса земли, г;

$M$ – масса объединенной пробы, за исключением земли, г.

**6.10** Допускается использование других средств измерений по ТНПА с метрологическими характеристиками не ниже вышеуказанных.

Все вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

**6.11** Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266.

**6.12** Содержание пестицидов определяют по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, микотоксина патулина по ГОСТ 28038, нитратов по [6], Salmonell по ГОСТ 30519.

**6.13** Определение содержания радионуклидов проводят по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

**6.14** Посторонние примеси (сорную траву и др.), качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

**6.15** Определение среднего содержимого партии (для фасованных зеленных овощей) определяют по методике, разработанной изготовителем и утвержденной в установленном порядке.

**6.16** Массу нетто свежих зеленных овощей в транспортной таре определяют путем взвешивания на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 25 кг и ценой деления 5 г, фасованных, связанных в пучки – на весах по 6.2.

Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой тары.

## 7 Транспортирование и хранение

**7.1** Транспортируют свежие зеленные овощи в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить свежие зеленные овощи в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков, солнечных лучей, загрязнения и температуры ниже 0 °С.

**7.2** Ящики со свежими зеленными овощами для хранения укладывают в штабеля высотой не более 2 м и накрывают полиэтиленовой пленкой.

**7.3** Свежие зеленные овощи должны храниться в таре, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от солнца и осадков.

Длительное хранение (до середины апреля) лука-порея производится в хранилищах в песке рядами при температуре от минус 2 °С до плюс 5 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 %.

**7.4** Срок хранения, не более:

– при температуре от 15 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 %:

– свежих петрушки – зелени и выгоночной петрушки – 48 ч;

– свежих салатов (листового, кочанного, ромен-салата) – 24 ч;

– свежего молодого столового укропа – 36 ч;

– при температуре от 1 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 %:

– свежего молодого столового укропа – 5 сут;

– при температуре от 0 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 %:

– свежих петрушки – зелени и выгоночной петрушки – 6 сут;

– свежего листового салата в стаканчиках с торфосмесью – 5 сут;

– при температуре от 0 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 %:

– свежего салата (листового, кочанного, ромен-салата) и свежего укропа в стаканчиках с торфосмесью – 5 сут;

– свежего лука-порея и свежей листовой петрушки в стаканчиках с торфосмесью – 6 сут;

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

– свежего зеленого чеснока – 10 сут;

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

– свежих петрушки – зелени и выгоночной петрушки, фасованных в герметизированные пакеты, – 30 сут;

– при температуре от 0 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 %:

– свежего салата (листового, кочанного, ромен-салата) и свежего молодого столового укропа, фасованных в герметизированные пакеты, – 30 сут;

– при температуре от 0 °С до 12 °С и относительной влажности воздуха до 85 %:

– укропа для солений – 2 сут.

Срок хранения, не более:

– свежего лука-порея при температуре не выше 18 °С – 48 ч;

– свежего зеленого чеснока при температуре не выше 16 °С – 72 ч.

## 8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие свежих зеленных овощей требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

## Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 63 от 09.06.2009

[2] 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 26.04.1999

[3] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 101217984.002-2000 Ленты упаковочные

[4] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 190098681.001-2008 Этикетки самоклеящиеся

[5] МВИ.МН 3221-2009 Методика определения высоты шрифтов и знаков, используемых в маркировке продукции
Утверждена БелГИМ 24.08.2009

[6] МУ № 5048-89 Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства
Утверждены Министерством здравоохранения СССР 04.07.89

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 17.06.2010. Подписано в печать 11.08.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,51 Уч.- изд. л. 0,96 Тираж экз. Заказ

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