ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 901-95

КЛЮКВА КРУПНОПЛОДНАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

ЖУРАВІНЫ БУЙНАПЛОДНЫЯ СВЕЖЫЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 10-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.739.3:006.354(083.74)(476) МКС 67.080

Ключевые слова: свежая крупноплодная клюква

ОКП 97 6139
ОКП РБ 01.13.23.350

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Белорусским научно-исследовательским институтом плодоводства, научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ»
ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1995 г. № 13

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 901-90

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 2001 г. (ИУС РБ № 1-2001), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2011

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КЛЮКВА КРУПНОПЛОДНАЯ СВЕЖАЯ
Технические условия

ЖУРАВІНЫ БУЙНАПЛОДНЫЯ СВЕЖЫЯ
Тэхнічныя ўмовы

Fresh large-berried cranberries
Specifications

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие ягоды культурных сортов крупноплодной клюквы (Oxycoccus macrocarpus Pere), заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.1.2, 3.1.3, 3.3 (маркировка), разделе 5.

Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.2, 3.1.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

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

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 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

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

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Издание официальное

3 Требования к качеству

3.1 Характеристики

3.1.1 Свежие ягоды крупноплодной клюквы по качеству должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Ягоды здоровые, свежие, целые, зрелые, чистые, без механических повреждений, поражений болезнями, без излишней внешней влажности
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса
Окраска ягод	Равномерная, от розовой до темно-красной в зависимости от помологического сорта. Мякоть – белая или окрашенная в розовый цвет. Допускается неравномерная окраска ягод в местах отгрузки
Зрелость – для потребления в свежем виде – для промышленной переработки – для длительного хранения	 Потребительская Техническая или потребительская Съемная
Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	10,0
Допускается массовая доля, %, не более: – механически поврежденных: – в местах отгрузки – в местах назначения – перезревших и раздавленных: – в местах отгрузки – в местах назначения	 3,0 5,0 3,0 5,0
Примеси растительного происхождения, %, не более	1,0
Минеральные примеси	Не допускаются
Наличие ягод зеленых, со следами химических средств защиты	Не допускается

Примечания

1 Потребительская зрелость – степень зрелости, при которой ягоды достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, окраске, вкусу и консистенции мякоти.

2 Техническая зрелость – степень зрелости, при которой ягоды достигают оптимальных технологических свойств для переработки на продукты питания.

3 Съемная зрелость – степень зрелости, при которой ягоды достигли свойственной сорту величины, являются вполне развившимися, оформившимися и способными после уборки дозреть и достигнуть потребительской степени зрелости.

4 Излишняя внешняя влажность – наличие на ягодах влаги от дождя или полива. Конденсат на ягодах, вызванный разницей температуры, не считают излишней внешней влажностью.

5 К примесям растительного происхождения относят листья, плодоножки, веточки, мох и т. п.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.1.2 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в свежих ягодах крупноплодной клюквы не должно превышать допустимые уровни, приведенные в таблице 2.

Таблица 2

Наименования показателя	Значение	Метод испытания
Допустимый уровень токсичных элементов, мг/кг, не более:		
– свинца	0,40	По ГОСТ 26932
– кадмия	0,03	По ГОСТ 26933
– мышьяка	0,20	По ГОСТ 26930
– ртути	0,02	По ГОСТ 26927
– меди	5,00	По ГОСТ 26931
– цинка	10,00	По ГОСТ 26934
Массовая доля микотоксина патулина, %, не более	50×10^{-7}	По ГОСТ 28038

3.1.3 Содержание радионуклидов и нитратов не должно превышать допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь, пестицидов – допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2 Упаковка

3.2.1 Подготовленная к упаковыванию крупноплодная клюква не должна быть влажной.

3.2.2 Свежие ягоды крупноплодной клюквы упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 10131, или ящики полимерные по НД массой нетто не более 20 кг, или в другую жесткую тару, изготовленную по НД, обеспечивающую качество, безопасность и сохранность продукта при транспортировании и хранении.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.3 Тара для упаковывания должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха.

3.2.4 Упаковывание свежих ягод крупноплодной клюквы должно быть плотным, вровень с краями.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3 Маркировка

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с указанием:
– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) упаковщика, экспортера;
– наименования продукции;
– помологического сорта;
– массы брутто и нетто, кг;
– даты сбора, упаковывания и отгрузки;
– срока и условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по СТБ 1036, СТБ 1054.

Свежие ягоды крупноплодной клюквы принимают партиями. Партией считают любое количество свежих ягод крупноплодной клюквы одной даты сбора и одного помологического сорта, поступившее в одном транспортном средстве, оформленное одним документом о качестве, в котором должны быть указаны:
– номер документа и дата его выдачи;
– номер сертификата о содержании токсикантов и дата его выдачи;

– наименование и местонахождение упаковщика, экспортера;
– наименование и местонахождение получателя;
– наименование продукции;
– обозначение настоящего стандарта;
– заключение лаборатории (другой службы контроля) упаковщика, экспортера о результатах определения качества по показателям, предусмотренным данным стандартом, с указанием фактического содержания нитратов, пестицидов и радионуклидов;
– количество упаковочных единиц;
– масса брутто и нетто, кг;
– дата сбора, упаковывания и отгрузки;
– фамилии и подписи ответственных за качество.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.2 Для контроля качества свежих ягод крупноплодной клюквы, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

– от партии до 50 упаковочных единиц – не менее трех единиц;
– от партии свыше 50 упаковочных единиц дополнительно по одной единице от каждых последующих полных и неполных 25 упаковочных единиц.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов и нитратов осуществляется в соответствии с порядком, установленным упаковщиком, экспортером продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим ее безопасность.

Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Контроль качества свежих ягод крупноплодной клюквы на соответствие требованиям 3.1.1, качества упаковывания и маркирования проводят в каждой партии.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4 В случае несоответствия качества свежих ягод крупноплодной клюквы требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю производят повторное исследование удвоенной выборки.

Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

4.5 Качество свежих ягод крупноплодной клюквы в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты распространяют на ягоды в этих упаковочных единицах.

4.6 После проверки качества ягоды, отобранные от партии, присоединяют к контролируемой партии.

4.7 В местах реализации допускается наличие загнивших ягод в партии не более 1 %. Загнившие ягоды при реализации в розничной торговле подлежат отсортировке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб

Для определения показателей качества от каждой единицы транспортной тары, отобранной в выборку по 4.2, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб. Масса объединенной пробы свежих ягод крупноплодной клюквы должна быть не менее 10 % от массы выборки. Из объединенной пробы методом квартования выделяют среднюю пробу массой не менее 1,5 кг.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Порядок проведения контроля

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.1 Среднюю пробу, отобранную для контроля качества, взвешивают, контролируют по показателям, установленным в 3.1.1.

При наличии у одних и тех же ягод нескольких дефектов ягоды учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.2 Отдельно взвешивают ягоды с дефектами, загнившие, примеси растительного происхождения. Все взвешивания производят на весах с пределом взвешивания от 0,2 до 2,0 кг, с ценой деления 5 г.

5.2.3 Вкус и запах определяют органолептически, внешний вид, окраску, степень зрелости, качество упаковки и маркировки – визуально, размер ягод – измерением штангенциркулем по ГОСТ 166 или линейкой металлической по ГОСТ 427. Для определения размера из средней пробы выделяют не менее 200 г ягод.

5.2.4 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, пестицидов и нитратов – по методам, утвержденным Минздравом, микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

5.2.5 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.2.2 – 5.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.3 Обработка результатов

5.3.1 Массовую долю ягод крупноплодной клюквы с дефектами, примеси растительного происхождения вычисляют в процентах от массы средней пробы.

5.3.2 Количество загнивших ягод и примесей растительного происхождения учитывают отдельно от результатов определения качества, т. е. сверх 100 %.

5.3.3 Все вычисления производят до второго знака после запятой с последующим округлением результата до первого знака после запятой.

5.3.1 – 5.3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Свежую крупноплодную клюкву транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить клюкву в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков, солнечных лучей, загрязнения при температуре не ниже 0 °С.

6.2 Свежая крупноплодная клюква должна храниться в таре, в защищенных от солнца и осадков, хорошо вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 °С до 4 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 95 % – от 10 до 120 сут в зависимости от ботанического сорта и способов уборки.

Конкретные сроки хранения свежей крупноплодной клюквы в зависимости от ботанического сорта и способов уборки приведены во «Временном технологическом процессе по хранению ягод клюквы крупноплодной», утвержденном БелНИИплодоводства 26.11.90.

Допускается хранить клюкву при нерегулируемых условиях (температура не выше 20 °С) не более 10 сут с даты сбора.

Ящики со свежими ягодами крупноплодной клюквы укладывают в штабеля высотой не более 2 м.

6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 04.01.2010. Подписано в печать 14.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,34 Тираж 50 экз. Заказ 74

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