ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**СТБ 876-93**

# ТОМАТЫ СВЕЖИЕ ЗЕЛЕНЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ

**Требования при заготовках и поставках**

# ТАМАТЫ СВЕЖЫЯ ЗЯЛЁНЫЯ ДЛЯ ВЫТВОРЧАСЦІ КАНСЕРВАЎ

**Патраванні пры нарыхтоўках і пастаўках**

**Издание официальное**

БЗ 10-2010

**Госстандарт**
**Минск**

gost.e-ecolog.ru

Госстандарт, 2011

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

Издан на русском языке

УДК 635.64(083.74)(476)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

# ТОМАТЫ СВЕЖИЕ ЗЕЛЕНЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ
## Требования при заготовках и поставках

# ТАМАТЫ СВЕЖЫЯ ЗЯЛЁНЫЯ ДЛЯ ВЫТВОРЧАСЦІ КАНСЕРВАЎ
## Патрабаванні пры нарыхтоўках і пастаўках

**СТБ 876-93**

МКС 67.080.20
ОКП 97 3241

**Дата введения 01.01.94**

Настоящий стандарт распространяется на свежие зеленые томаты, заготовляемые и поставляемые для производства консервов.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Обязательные требования к свежим зеленым томатам для производства консервов, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 1.2.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

## 1 Технические требования

**1.1** Свежие томаты по качеству должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице.

**Таблица**

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Внешний вид | Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неуродливые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без плодоножки, без зарубцевавшихся трещин и опробковелых образований, без излишней внешней влажности |
| Запах и вкус | Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса |
| Степень зрелости | Зеленая |
| Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см: | |
| – для томатов с округлой формой плодов | От 3,0 до 6,0 |
| – для томатов мелкоплодных сортов и сортов с удлиненной формой плодов | Не ограничивается |
| Допускаемая массовая доля плодов, % от массы, не более: | |
| – менее установленного размера | Не допускается |
| – более установленного размера | 5,0 |
| – смежной степени зрелости в одной упаковочной единице | 5,0 |
| Содержание плодов загнивших, увядших, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями | Не допускается |
| Наличие земли, прилипшей к плодам | Не допускается |
| Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на плодах влаги от дождя или полива. Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью. | |

Издание официальное

**1.2** Содержание токсичных элементов, пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, нитратов – республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав), радионуклидов – действующие республиканские допустимые уровни.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)**

**1.3 Упаковка**

**1.3.1** Подготовленные к упаковыванию свежие томаты не должны быть влажными.

**1.3.2** Свежие томаты укладывают в дощатые ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другую жесткую тару, изготовленную по техническим нормативным правовым актам в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА), обеспечивающую их надлежащую сохранность при транспортировании и хранении и разрешенную Минздравом к применению, плотными рядами или насыпью вровень с краями тары массой нетто не более 10 кг.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

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

**1.4 Маркировка**

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с указанием:

– наименования и местонахождения (адреса) организации-отправителя;
– наименования продукции;
– массы брутто и нетто, кг;
– даты и времени сбора;
– срока реализации и режима хранения;
– обозначения настоящего стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

## 2 Правила приемки

**Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**2.1** Свежие томаты принимают партиями. Партией считают любое количество томатов одного срока сбора и подготовки, одного ботанического сорта, поступивших в одном транспортном средстве, оформленных одним документом о качестве, в котором должны быть указаны:

– номер документа и дата его выдача;
– номер сертификата о содержании токсикантов и дата его выдачи;
– наименование и местонахождение (адрес) организации-отправителя;
– наименование и местонахождение (адрес) организации-получателя;
– наименование продукции;
– обозначение настоящего стандарта;
– заключение лаборатории (другие службы контроля) организации-отправителя о результатах определения качества по показателям, предусмотренным данным стандартом, с указанием фактического содержания пестицидов, нитратов и радионуклидов;
– количество упаковочных единиц;
– масса брутто и нетто, кг;
– дата фасования и отгрузки;
– фамилии и подписи ответственных за качество.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**2.2** Для контроля качества свежих томатов, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

– от партии до 100 упаковочных единиц – не менее трех единиц;
– от партии свыше 100 упаковочных единиц – дополнительно по одной единице от каждых последующих полных и неполных 50 упаковочных единиц.

**2.3** В случае несоответствия качества продукции требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю производят повторное исследование удвоенной выборки.

Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

**2.4** После контроля качества отобранные томаты присоединяют к контролируемой партии.

**2.5** Качество свежих томатов в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на томаты в этих упаковочных единицах.

**2.6** Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, нитратов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**2.7** Правила приемки для контроля показателей безопасности свежих зеленых томатов – по СТБ 1036 и СТБ 1054.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1)**

## 3 Методы определения качества

### 3.1 Отбор проб

Для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 2.2, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб. Масса объединенной пробы должна быть не менее 10 % от массы выборки, но не менее 3 кг.

Отбор проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036 и СТБ 1054.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

### 3.2 Проведение определения

**3.2.1** Объединенную пробу, отобранную для контроля качества, взвешивают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом. При наличии у одного и того же томата нескольких дефектов томат учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

**3.2.2** Массу каждой фракции взвешивают. Все взвешивания производят на весах с погрешностью не более 0,01 кг.

**3.2.1, 3.2.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**3.2.3** Внешний вид, запах и вкус, наличие томатов с дефектами определяют органолептически, размеры плодов – измерением.

**3.2.4** Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, пестицидов, нитратов – по методам, утвержденным Минздравом.

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

**3.2.4, 3.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

### 3.3 Обработка результатов

**3.3.1** Массовую долю томатов с отклонениями по качеству от требований стандарта вычисляют в процентах от общей массы объединенной пробы.

**3.3.2** Все вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

## 4 Транспортирование и хранение

**4.1** Свежие томаты транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

**4.2** Свежие зеленые томаты должны храниться в таре в закрытых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха 85 % – 90 % и температуре от 11 °С до 13 °С не более четырех недель.

Ящики со свежими томатами укладывают в штабеля высотой не более 2 м.

## Информационные данные

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ»

2 ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта Республики Беларусь от 01.07.93 № 6

4 ЗАРЕГИСТРИРОВАН Минским центром стандартизации и метрологии за № 1349 от 07.07.93

5 ВЗАМЕН РСТ БССР 876-88

6 ССЫЛОЧНЫЕ ТНПА

| Обозначение ТНПА, на который дана ссылка | Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения |
|---|---|
| СТБ 1036-97 | 2.7, 3.1 |
| СТБ 1054-98 | 2.7, 3.1 |
| ГОСТ 10131-93 | 1.3.2 |
| ГОСТ 14192-96 | 1.4 |
| ГОСТ 17812-72 | 1.3.2 |
| ГОСТ 20463-75 | 1.3.2 |
| ГОСТ 26927-86 | 3.2.4 |
| ГОСТ 26929-94 | 3.2.4 |
| ГОСТ 26930-86 | 3.2.4 |
| ГОСТ 26931-86 | 3.2,4 |
| ГОСТ 26932-86 | 3.2.4 |
| ГОСТ 26933-86 | 3.2,4 |
| ГОСТ 26934-86 | 3.2.4 |
| ГОСТ 30178-96 | 3.2.4 |

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1998 г. (ИУС РБ № 4-1998), ПОПРАВКОЙ (ИУС РБ № 5-1999)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 11.01.2011. Подписано в печать 20.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,81 Уч.- изд. л. 0,25 Тираж 25 экз. Заказ 144

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