ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 791-95

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ СВЕЖИЙ

Требования при заготовках, поставках и реализации

ЦЫБУЛЯ ЗЯЛЁНАЯ СВЕЖАЯ

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 10-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.25/.26(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи, овощи свежие, лук зеленый

ОКП 97 3230

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским Центром стандартизации плодоовощной перерабатывающей промышленности

ВНЕСЕН закрытым акционерным обществом «Белплодоовощпродукт»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 25 мая 1995 г. № 5

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 791-90

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

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ СВЕЖИЙ
Требования при заготовках, поставках и реализации

ЦЫБУЛЯ ЗЯЛЕНАЯ СВЕЖАЯ
Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Frech green onion
Laying-in, supply and sale requirements

Дата введения 1995-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий зеленый лук, выращенный из семян, выборки мелкого товарного репчатого лука, а также на лук-батун (многолетний лук на зеленое перо) и другие разновидности лука, кроме лука-порея, заготовляемые, поставляемые и реализуемые для промышленной переработки и розничной торговли.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.1.6, 3.3, 5.1, 5.2.4, 5.2.5.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.6.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

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 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. 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 14192-96 Маркировка грузов

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

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

Издание официальное

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

СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

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

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.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3 Требования к качеству

3.1 Характеристики

3.1.1 Свежий зеленый лук реализуют зачищенным и очищенным.

3.1.2 Зачищенный свежий зеленый лук может быть с луковицей или без нее (с этилированной частью стебля). Старая луковица должна быть зачищена до здоровых мясистых чешуй.

3.1.3 Свежий очищенный зеленый лук должен быть отделен от старой луковицы у донца, отмыт от земли питьевой водой по СТБ 1188 и СанПиН 10-124, подсушен при комнатой температуре и фасован.

3.1.4 Свежий зеленый лук по качеству должен соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Лук зеленый свежий зачищеный	Лук зеленый свежий очищенный
Внешний вид	Листья свежие, чистые, здоровые, незагрязненные, не пораженные болезнями и вредителями, зеленой окраски различных оттенков, без увядания, пожелтения, без излишней внешней влажности и наличия стрелок, без признаков самосогревания и подмораживания. Лук-батун с ложной луковицей или без нее (срезанные листья).	
	Старая луковица удалена или с обрезанной корневой частью и донцем, зачищенная до здоровых мясистых чешуй.	Старая луковица удалена.
	Листья молодые нежной консистенции с этилированной частью стебля. Допускается легкое увядание кончиков листьев на длину не более 2 см	
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса	
Длина основной массы листьев от шейки луковицы или места среза, см, не менее	20	20
Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, см, не более	3	–

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Лук зеленый свежий зачищеный	Лук зеленый свежий очищенный
Допускаемая массовая доля растений, процент от массы, не более:		
– с луковицами диаметром более 3 см	5	–
– с листьями длиной от 10 до 20 см	10	10
– со стрелкой длиной до 10 см	10	–
Содержание земли, прилипшей к луковице и листьям, процент от массы, не более	0,5	–
Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на листьях и луковице влаги от дождя или полива. Конденсат на листьях и луковице, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.		

3.1.5 Общее число допускаемых отклонений не должно превышать 10 % от массы, причем допускаемые отклонения по каждому показателю не должны превышать установленные для них нормы.

3.1.6 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, 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», нитратов и радионуклидов – республиканские допустимые уровни.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2 Упаковка

3.2.1 Очищенный зеленый лук, подготовленный по 3.1.3, фасуют массой нетто 150 – 300 г в полимерные мешки или пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или из другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Минздравом Республики Беларусь, и герметизируют.

Пакеты должны быть целые, сухие, чистые, по длине превышать листья.

В каждый пакет укладывают очищенный зеленый лук одного ботанического сорта, однородный по качеству. Листья укладывают рыхло, нижними концами в одну сторону пакета.

Перед герметизацией пакеты с луком предварительно охлаждают до температуры 0 °С – 2 °С.

3.2.2 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

На пакет со свежим зеленым луком наклеивают этикетку или навешивают ярлык с указанием:

– наименования и местонахождения (юридического адреса) изготовителя, упаковщика;
– наименования продукта;
– ботанического сорта;
– массы нетто;
– даты упаковывания;
– срока хранения;
– условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта.

3.2.3 Свежий зеленый лук в пакетах или без них (зачищенный) упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другую жесткую тару, изготовленную по ТНПА и (или) разрешенную к применению Минздравом Республики Беларусь, обеспечивающую сохранность его качества при транспортировании и хранении.

Ящики, предназначенные для упаковывания зачищенного зеленого лука, должны быть выстланы внутри пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

3.2.2, 3.2.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.4 Пакеты с очищенным зеленым луком укладывают в ящики вертикально. Зачищенный зеленый лук укладывают в ящики стоймя – корнями вниз, зелень на зелень (послойно) и корни к корням – при однорядной укладке; зелень на зелень и корни к стенкам тары – при двухрядной укладке.

Укладывание в тару должно быть рыхлым, вровень с краями.

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

3.3 Маркировка

Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192, с указанием:
– наименования и местонахождения (юридического адреса) изготовителя, упаковщика;
– наименования продукции;
– массы брутто и нетто, кг;
– даты и времени сбора;
– срока и условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта.
(Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по СТБ 1036, СТБ 1054.

Свежий зеленый лук принимают партиями. Партией считают любое количество зеленого лука одного срока сбора, одного ботанического 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 (юридический адрес) изготовителя, упаковщика, получателя;
– наименование продукции;
– обозначение настоящего стандарта;
– заключение лаборатории (другой службы контроля) изготовителя, упаковщика 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 сбора, упаковывания и отгрузки;
– фамилии и подписи ответственных за качество.
(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.2 Для контроля качества свежего зеленого лука, правильности упаковывания и маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:
– от партии до 100 упаковочных единиц – не менее 3 единиц;
– от партии свыше 100 упаковочных единиц – дополнительно по 1 единице от каждых последующих полных и неполных 100 упаковочных единиц;
– от партии зеленого лука, фасованного в пакеты, – не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

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

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

4.4 В случае несоответствия качества зеленого лука требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю (3.1.4) производят повторное исследование удвоенной выборки.

Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

4.3, 4.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.5 (Исключен, Изм. № 1)

4.6 Качество лука в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты распространяют на лук в этих упаковочных единицах.

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб

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

Для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 4.2, из разных слоев (сверху, из середины, снизу), а при укладке стоймя – из разных мест (у противоположных сторон ящика и из середины) отбирают не менее трех точечных проб. Масса объединенной пробы зеленого лука должна быть не менее 10 % от массы выборки, но не менее 3 кг.

Для фасованного лука объединенная проба составляется из пакетов, отобранных в выборку по 4.2.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Проведение определения

5.2.1 Объединенную пробу, отобранную для контроля качества, взвешивают, очищают от земли и рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом. При наличии у одного и того же растения нескольких дефектов растения учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

5.2.2 Внешний вид, запах и вкус, наличие растений с дефектами определяют органолептически, размеры луковиц и листьев – измерением линейкой измерительной по ГОСТ 427.

5.2.3 Массу каждой фракции и землю взвешивают на лабораторных весах 4-го класса точности по ГОСТ 24104 или других весах того же класса точности. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,01 кг.

5.2.4 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и другим методам, утвержденным в установленном порядке, микотоксина патулина по ГОСТ 28038, пестицидов, нитратов – по методикам, утвержденным Минздравом Республики Беларусь.

5.2.1 – 5.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.5 Измерение содержания радионуклидов проводят по действующим методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.3 Обработка результатов

5.3.1 Массовую долю зеленого лука с отклонениями по качеству и размерам от требований стандарта вычисляют в процентах от общей массы объединенной пробы, за исключением земли.

5.3.2 Содержание земли вычисляют в процентах от общей массы объединенной пробы.

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

6 Транспортирование и хранение

6.1 Свежий зеленый лук транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

6.2 Свежий зеленый лук должен храниться в таре, в чистых, хорошо вентилируемых помещениях.

Срок хранения:

– свежего зеленого зачищенного лука – не более 3 сут при температуре от 0 °С до 2 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 %;

– свежего зеленого очищенного лука, фасованного в герметизированные пакеты, – не более 5 сут при температуре от 0 °С до 2 °С.

При нерегулируемых условиях (температура не выше 16 °С) продолжительность хранения свежего лука – не более 48 ч с момента сбора урожая.

Ящики со свежим зеленым луком укладывают в штабеля высотой не более 2 м.

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 05.01.2011. Подписано в печать 19.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,39 Тираж 30 экз. Заказ 124

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