ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 766-95

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ

Технические условия

КАБАЧКІ СВЕЖЫЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 11-2010



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.621.3:006.354(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: кабачки, качество

ОКП 97 3253
ОКП РБ 01.12.13.920

Предисловие

РАЗРАБОТАН Белорусским проектно-конструкторским, технологическим институтом по переработке и хранению плодоовощной продукции и картофеля

ВНЕСЕН Главным управлением интенсификации растениеводства и продуктов его переработки, Минсельхозпродом

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

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 766-90

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 2001 г. (ИУС РБ № 1-2001), Поправкой (ИУС РБ № 5-99)

© 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

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ
Технические условия

КАБАЧКІ СВЕЖЫЯ
Тэхнічныя ўмовы

Fresh vegetable marrow
Specifications

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие кабачки, заготовляемые, поставляемые и реализуемые в свежем виде и для промышленной переработки.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.1.3, 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 3.1.3.

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

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 17812-72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 21133-87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

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 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

Издание официальное

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «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)

3 Требования к качеству

3.1 Характеристики

3.1.1 Свежие кабачки по качеству должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Свежие, молодые, чистые, целые, здоровые плоды с нежной кожурой, по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, гладкие, слегка ребристые, с остаточной длиной плодоножки не более 30 мм
Внутреннее строение	Мякоть плотная, сочная, нежная, упругая, без пустот, с недоразвитыми некожистыми семенами
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту кабачков, без посторонних запаха и привкуса
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм:	
– для реализации в торговой сети	До 120
– для промышленной переработки	До 60 Допускается при производстве икры из кабачков использовать плоды с размером по наибольшему поперечному диаметру до 100 мм, с неогрубевшей кожурой и недоразвитыми некожистыми семенами
Допускаемая массовая доля плодов, % от массы, не более:	
– с отклонением от установленных размеров на 20 мм	5
– с легкой потертостью, свежими царапинами и следами нажимов	7

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.1.2 Не допускаются к заготовке и реализации плоды кабачков загнившие, вялые, плесневелые, подмороженные, поврежденные вредителями.

3.1.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», нитратов и радионуклидов – республиканские допустимые уровни по [1] и [2].

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2 Упаковка

3.2.1 Подготовленные к упаковыванию кабачки не должны быть влажными.

3.2.2 Свежие кабачки упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или другую жесткую тару, изготовленную по ТНПА, разрешенную Минздравом для упаковывания пищевых продуктов и обеспечивающую сохранность их качества.

3.2.3 Кабачки укладывают в транспортную тару плотно, не выше уровня верхнего края тары.
3.2.4 Тара для упаковывания кабачков должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха.
3.2.5 Допускается при доставке для промышленной переработки кабачки не упаковывать.

3.3 Маркировка

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192.
На ярлыке транспортной тары должно быть указано:
– наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя, упаковщика;
– наименование продукции;
– масса брутто и нетто, кг;
– дата сбора;
– срок и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– ботанический сорт.
(Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по СТБ 1036, СТБ 1054.
Свежие кабачки принимают партиями. Партией считают любое количество свежих кабачков одного срока сбора и подготовки, одного помологического сорта, поступивших в одном транспортном средстве, оформленных одним документом о качестве, в котором должны быть указаны:
– номер документа и дата его выдачи;
– наименование и местонахождение изготовителя, упаковщика;
– наименование и местонахождение организации-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, радионуклидов, нитратов;
– количество упаковочных единиц;
– масса брутто и нетто, кг;
– дата сбора и отгрузки;
– фамилии и подписи ответственных за качество.
4.2 Для контроля качества свежих кабачков, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают:
– от партии, упакованной в ящики и поддоны;
– выборку в соответствии с таблицей 2;
– от партии неупакованной продукции – точечные пробы в соответствии с таблицей 3.

Таблица 2

Количество упаковочных единиц в партии	Количество упаковочных единиц в выборке
До 100 ящиков	3 ящика
Свыше 100 ящиков	3 ящика и дополнительно от каждых полных и неполных 50 ящиков по одному ящику
До 10 поддонов	2 поддона
От 11 до 20 поддонов	3 поддона
От 21 до 50 поддонов	5 поддонов
Свыше 50 поддонов	5 поддонов и дополнительно от каждых полных и неполных 50 поддонов по одному ящичному поддону

Таблица 3

Масса партии, кг	Число точечных проб, шт.
До 200 включительно	2
От 201 до 500 -"-	4
От 501 до 1 000 -"-	6
От 1 001 до 5 000 -"-	12
Свыше 5 000	12 и дополнительно от каждых полных и неполных 2 000 кг по одной точечной пробе
Примечание – Масса одной точечной пробы составляет не менее 3,0 кг.	

4.1, 4.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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 осуществляется в соответствии с установленным порядком.

4.4 В случае несоответствия качества продукции требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю проводят повторное исследование удвоенной выборки.

Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

4.5 (Исключен, Изм. № 1)

4.6 Качество свежих кабачков в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на свежие кабачки 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 по 4.2 из разных слоев (сверху, из середины, снизу), отбирают точечные пробы.

Точечные пробы от партии неупакованных овощей отбирают при погрузке или выгрузке из разных слоев насыпи (сверху, из середины, снизу). В местах заготовки допускается отбирать точечные пробы из разных слоев насыпи непосредственно в транспортном средстве.

Точечные пробы смешивают, формируют объединенную пробу, которую подвергают испытаниям.

Масса объединенной пробы должна быть не менее 10 % от массы кабачков в выборке, но не менее 6 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Проведение определения

5.2.1 Объединенную пробу, отобранную для контроля качества, взвешивают, рассортировывают на фракции по показателям, установленным в 3.1.1. При наличии у одного и того же кабачка нескольких дефектов плод учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.2 Массу каждой фракции взвешивают на весах среднего класса точности по ГОСТ 29329 с погрешностью не более 0,01 кг.

5.2.3 Внешний вид, наличие кабачков с дефектами определяют визуально, вкус и запах – органолептически, размеры – измерением линейкой измерительной по ГОСТ 427. Внутреннее строение определяют на разрезе по продольной оси всех кабачков, входящих в объединенную пробу.

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.

5.2.3, 5.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

5.3 Обработка результатов

5.3.1 Массовую долю кабачков с отклонением по качеству от требований стандарта вычисляют в процентах от массы объединенной пробы.

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

6 Транспортирование и хранение

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

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

6.2 Свежие кабачки должны храниться в таре в закрытых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха 80 % – 90 %:

– при температуре воздуха до 10 °С – не более 48 ч;

– при температуре воздуха от 1 °С до 2 °С – не более 7 сут с момента сбора урожая.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения», утвержденные Минздравом БССР 07.04.89 № 3-14/567

[2] Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, согласованные с Минздравом Республики Беларусь и утвержденные Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.99

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 03.03.2011. Подписано в печать 08.04.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,04 Уч.- изд. л. 0,33 Тираж 30 экз. Заказ 668

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