ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 739-93

ЯГОДЫ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ СВЕЖИЕ И СУШЕНЫЕ

Требования при заготовках, поставках и реализации

ЯГАДЫ ЧАРНАПЛОДНАЙ РАБІНЫ СВЕЖЫЯ І СУШАНЫЯ

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 9-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.7(083.74)(476) МКС 67.080.10

Ключевые слова: ягоды черноплодной рябины, ягоды свежие, сушеные

ОКП 97 6114 9211
97 6972 2111

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ» (НИЦ «Стандартплодоовощ»)
ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1993 г. № 9

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 739-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2010 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 1998 г. (ИУС РБ № 6-1998), ПОПРАВКОЙ (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2010

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

ЯГОДЫ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ СВЕЖИЕ И СУШЕНЫЕ
Требования при заготовках, поставках и реализации

ЯГАДЫ ЧАРНАПЛОДНАЙ РАБІНЫ СВЕЖЫЯ І СУШАНЫЯ
Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Dried and fresh black mountain ashberries
Requirements for state purchases, deliveries and retail

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие и сушеные ягоды черноплодной рябины, заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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 1750-86 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний

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

ГОСТ 12003-76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

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

ТУ 10.244.010-90 Ящики полимерные многооборотные для овошей и фруктов. Технические условия

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Требования к качеству

3.1 Свежие ягоды черноплодной рябины по качеству должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Издание официальное

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Ягоды съемной зрелости, от темно-коричневого до черного цвета, свежие, чистые, целые, без повреждения болезнями и вредителями, без излишней влажности, без признаков увядания, самосогревания и плесневения Ягоды кистями вместе с плодоножками и отделившиеся от кистей
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса
Допускаемая массовая доля ягод перезревших, слегка увядших, помятых и с механическими повреждениями, процент от массы, не более	4,5
Примесь несъедобных ягод	Не допускается
Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на ягодах влаги от дождя или полива. Конденсат на ягодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.	

3.2 Сушеные ягоды черноплодной рябины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и форма	Плоды округлые, с морщинистой поверхностью, диаметром 5 – 8 мм
Цвет	Черный
Вкус и запах	Свойственные сушеной черноплодной рябине, без посторонних привкуса и запаха
Массовая доля влаги, %, не более	18,0
Массовая доля пригорелых ягод, %, не более	1,0
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,5

3.3 В сушеных ягодах черноплодной рябины не допускается наличие:
– минеральных примесей, ощущаемых органолептически;
– признаков спиртового брожения;
– плесени, видимой невооруженным глазом;
– металлических примесей и других посторонних примесей;
– ягод, поврежденных вредителями хлебных запасов;
– загнивших ягод;
– насекомых, сельскохозяйственных вредителей, их личинок и куколок.

3.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов в свежих и сушеных ягодах черноплодной рябины не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, радионуклидов – допустимые уровни, утвержденные Минздравом Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Поправка)

4 Упаковка

4.1 Подготовленная к упаковыванию свежая черноплодная рябина не должна быть влажной.

4.2 Свежую черноплодную рябину упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 10131, полимерные ящики по ТУ 10.244.010 и другую тару, обеспечивающую сохранность ее качества при транспортировании.

Масса нетто должна быть не более 25 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.3 Сушеные ягоды упаковывают в соответствии с ГОСТ 12003.

4.4 Тара для упаковывания должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха.

5 Маркировка

5.1 Маркировка для сушеных ягод – по ГОСТ 12003 с указанием информации о пищевой и энергетической ценности (приложение А).

5.2 (Исключен, Изм. № 1)

5.3 Транспортная маркировка для свежих ягод – по ГОСТ 14192 с указанием:

– наименования и местонахождения (адреса) организации-отправителя;

– наименования продукции;

– массы брутто и нетто, кг;

– даты и времени сбора (заготовки);

– срока реализации и режима хранения;

– обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Правила приемки

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

6.1 Правила приемки сушеных ягод – по ГОСТ 1750.

6.2 Свежие ягоды черноплодной рябины принимают партиями. Партией считается любое количество свежей черноплодной рябины одного срока сбора и подготовки, одного ботанического вида, 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 (адрес) организации-отправителя;

– наименование и местонахождение (адрес) организации-получателя;

– наименование продукции;

– обозначение настоящего стандарта;

– заключение лаборатории (другой службы контроля) организации-отправителя о результатах определения качества по указателям, предусмотренным данным стандартом, с указанием фактического содержания пестицидов и радионуклидов;

– количество упаковочных единиц;

– масса брутто и нетто, кг;

– дата фасования и отгрузки;

– фамилии и подписи ответственных за качество.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.3 Для контроля качества свежей черноплодной рябины, 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.

6.4 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.

6.5 После контроля качества отобранные пробы присоединяют к контролируемой партии.

6.6 Качество свежей черноплодной рябины в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на черноплодную рябину в этих упаковочных единицах.

6.7 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов в свежих и сушеных ягодах черноплодной рябины осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного 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)

6.8 Правила приемки для контроля показателей безопасности черноплодной рябины свежей и сушеной – по СТБ 1036 и СТБ 1054.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

7 Методы определения качества

7.1 Отбор проб и методы испытаний сушеных ягод – по ГОСТ 1750, ГОСТ 28561.

7.2 Отбор проб свежих ягод в выборку для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы по 6.3 производят из разных слоев (сверху, из середины, снизу) не менее трех точечных проб. Масса объединенной пробы должна быть не менее 3 % от массы выборки, но не менее 3 кг.

Отбор проб для определения показателей безопасности свежей и сушеной рябины черноплодной – по СТБ 1036 и СТБ 1054.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.3 При приемке ягод на заготовительных пунктах от населения в количестве до 50,0 кг объединенную пробу отбирают массой не менее 0,5 кг свежих ягод и 0,2 кг – сушеных.

7.3.1 Объединенную пробу, отобранную для контроля качества, взвешивают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом. При наличии у одних и тех же ягод нескольких дефектов ягоды учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

7.3.2 Массу каждой фракции взвешивают на весах с погрешностью измерения не более 0,01 кг.

7.3.1, 7.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.3.3 Внешний вид, запах и вкус, наличие ягод с дефектами, наличие посторонних примесей определяют органолептически.

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

7.3.5 Измерение содержания радионуклидов проводят по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7.3.4, 7.3.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.4 Массовую долю свежих ягод с отклонениями по качеству от требований стандарта вычисляют в процентах от массы объединенной пробы.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение сушеных ягод – по ГОСТ 12003.

Срок хранения – не более одного года со дня выработки.

8.2 Свежую черноплодную рябину транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить свежую черноплодную рябину в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков, солнечных лучей и возможных загрязнений.

8.3 Свежая черноплодная рябина должна храниться в таре в защищенных от солнца и осадков, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 1 °С и относительной влажности воздуха не менее 85 % не более 30 сут, при нерегулируемых условиях (температура не выше 16 °С) продолжительность хранения свежей черноплодной рябины не более 72 ч.

Приложение А
(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г ягод сушеной черноплодной рябины

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		В-каротин	B_1	РР	С	
Ягоды черноплодной рябины сушеные	50,5	5,0	0,04	1,30	63,0	227

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 10.12.2010. Подписано в печать 20.12.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,31 Тираж 30 экз. Заказ 1264

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