ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 597-94

ПАТИССОНЫ СВЕЖИЕ

Требования при заготовках, поставках и реализации

ПАТЫСОНЫ СВЕЖЫЯ

Патраванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 10-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.621.4(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи, овощи свежие, патиссоны

ОКП 97 3252

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром стандартизации плодоовощной перерабатывающей промышленности

ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1994 г. № 15

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 597-89

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

ПАТИССОНЫ СВЕЖИЕ
Требования при заготовках, поставках и реализации

ПАТЫСОНЫ СВЕЖЫЯ
Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Fresh patissons
Reguirements forlaying in, supply and sale

Дата введения 1995-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие патиссоны, заготовляемые, поставляемые и реализуемые для промышленной переработки и розничной торговли.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.4.

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 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

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 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) 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.

Издание официальное

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3 Требования к качеству

3.1 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, в технической степени зрелости, с нежной неогрубевшей кожицей, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с плодоножкой не более 4 см, без излишней внешней влажности
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми (белыми некожистыми) семенами
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм:	
– для реализации в торговой сети	От 50 до 80
– для консервирования	От 40 до 70
– для соления	Не более 100
Допускаемая массовая доля плодов, % от массы, не более:	
– с отклонениями по размеру в сторону увеличения не более чем на 20 мм	5
– с потертостью, царапинами и следами нажимов	8
Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на плодах влаги от дождя или полива. Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.	

3.1.2 Общее число допускаемых отклонений не должно превышать 10 % от массы, причем по отдельным показателям они не должны превышать установленные нормы.

3.1.3 Не допускаются к заготовке и реализации плоды патиссонов вялые, загнившие, плесневелые, подмороженные, запаренные, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, перезревшие.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.1.4 Содержание токсичных элементов, микотоксина питулина, пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», содержание нитратов – допустимые уровни, утвержденные Минздравом, а радионуклидов – действующие республиканские допустимые уровни.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2 Упаковка

3.2.1 Свежие патиссоны упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую жесткую тару, изготовленную по ТНПА, обеспечивающим сохранность их качества при транспортировании и хранении, разрешенную к применению Минздравом.

Допускается доставка патиссонов, предназначенных для переработки, навалом.
(Измененная редакция, Изм. № 1)
3.2.2 Тара для упаковывания должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха.
3.2.3 Свежие патиссоны укладывают в тару плотно, вровень с краями.

3.3 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 и условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта.
(Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по СТБ 1036, СТБ 1054.
Свежие патиссоны принимают партиями. Партией считают любое количество патиссонов одного срока сбора, одного ботанического сорта, поступивших в одном транспортном средстве, оформленных 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 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.
4.2 Для контроля качества патиссонов, 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;
– от партии, упакованной в ящичные поддоны, выборку продукции производят в зависимости от количества ящичных поддонов, указанного в таблице 2; от партии неупакованной продукции – точечные пробы в соответствии с таблицей 3.

Таблица 2

Количество ящичных поддонов в партии, шт.	Количество отбираемых от партии ящичных поддонов, шт.
До 10 включ.	2
Св. 10 до 20 -«-	3
-«- 20 -«- 50 -«-	5
-«- 50	5 и дополнительно по одному от каждых последующих полных и неполных 50 ящичных поддонов

Таблица 3

Масса партии, кг	Число точечных проб, шт.
До 200 включ.	1
Св. 200 до 500 -«-	2
-«- 500 -«- 1 000 -«-	3
-«- 1 000 -«- 5 000 -«-	12
-«- 5 000	12 и дополнительно на каждые полные и неполные 2 000 кг по одной точечной пробе

4.3 Контроль содержания 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 патиссонов требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю 3.1.1 производят повторное исследование удвоенной выборки.

Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

4.1 – 4.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.5 (Исключен, Изм. № 1)

4.6 Качество патиссонов в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты распространяют на патиссоны в этих упаковочных единицах.

5 Методы определения качества

5.1 Отбор проб

5.1.1 Для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 4.2, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб. Масса объединенной пробы патиссонов должна быть не менее 10 % от массы выборки, но не менее 3 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1.2 Точечные пробы от партии неупакованных патиссонов отбирают при погрузке или выгрузке из разных слоев насыпи (сверху, из середины, снизу).

В местах заготовки допускается отбирать точечные пробы из разных слоев насыпи патиссонов непосредственно в транспортном средстве.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

5.2 Проведение определения

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

5.2.2 Массу каждой фракции 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 0,1 кг.

5.2.3 Внешний вид, запах и вкус, наличие плодов с дефектами определяют органолептически, их размер – измерением линейкой по ГОСТ 427, внутреннее строение определяют на разрезе 3 % плодов от массы объединенной пробы.

5.2.4 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или другими методами, утвержденными в установленном порядке, микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, пестицидов, нитратов – по методам, утвержденным Минздравом.

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 плодов с отклонениями по качеству и размерам 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 патиссоны транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

6.2 Свежие патиссоны должны храниться в таре, в защищенных от солнца и осадков, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 3 °С до 12 °С и относительной влажности 80 – 90 % – не более 48 ч, а при температуре воздуха от 1 °С до 3 °С и относительной влажности 80 – 90 % – не более 5 сут с момента сбора урожая.

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

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 10.01.2011. Подписано в печать 24.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,33 Тираж 25 экз. Заказ 160

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