ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 596-94

РЕВЕНЬ СВЕЖИЙ

Требования при заготовках, поставках и реализации

РЭВЕНЬ СВЕЖЫ

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 10-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.48(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: ревень свежий, черешки, качество ревеня, методы определения качества, хранение

ОКП 97 3291

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 596-89

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

РЕВЕНЬ СВЕЖИЙ
Требования при заготовках, поставках и реализации

РЭВЕНЬ СВЕЖЫ
Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Fresh rhubarb
Reguirements for laying-in, delivery and sale

Дата введения 1995-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий ревень (черешки), заготовляемый, поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.2.

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 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 20463-75 Ящики деревянные проволокоармированные 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 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 (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.

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 ревень по качеству должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика и норма</th></tr>
<tr><th>I сорт</th><th>II сорт</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="2">Черешки зеленоватой или красноватой окраски, свежие, чистые, молодые, неогрубевшие, не поврежденные болезнями и сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений и излишней внешней влажности, черешки хорошо развитые, без следов ржавчины</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Допускаются черешки с легкими внешними повреждениями со следами ржавчины</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Листья ревеня должны быть ровно срезаны не более чем в 5 см от верхушки черешка.
Допускается не производить обрезку листьев для ревеня, выращенного в теплицах</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td>Тепличный ревень должен быть прямым, без бутонов, не менее $^2/_3$ длины каждого черешка, иметь темно-розовую или красную окраску</td><td>Черешки тепличного ревеня (не менее $^2/_3$ длины) должны иметь розовую или красную окраску</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Листья свежие, чистые, неповрежденные</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="2">Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса</td></tr>
<tr><td>Длина черешка, см, не менее:</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>– для ревеня тепличного</td><td>25,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>– для ревеня, выращенного ускоренным способом в открытом грунте</td><td>20,0</td><td>15,0</td></tr>
<tr><td>– для ревеня, выращенного в естественных условиях</td><td>25,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>Размер черешка по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее:</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>– для ревеня тепличного</td><td>1,5</td><td>1,0</td></tr>
<tr><td>– для ревеня, выращенного ускоренным способом в открытом грунте</td><td>2,0</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>– для ревеня, выращенного в естественных условиях</td><td>2,0</td><td>1,5</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	I сорт	II сорт
Массовая доля черешков, слегка увядших, с отклонениями по размеру, с легкими механическими повреждениями, % от массы, не более	–	10,0
Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на черешках влаги от дождя или полива. Конденсат на черешках, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.		

3.1.2 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», содержание нитратов – допустимые уровни, утвержденные Минздравом, а радионуклидов – действующие республиканские допустимые уровни.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2 Упаковка

3.2.1 Подготовленный к упаковыванию ревень не должен быть влажным.

3.2.2 Свежий ревень упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или другие виды жесткой тары, разрешенной к применению Минздравом, изготовленной по ТНПА, обеспечивающим надлежащую сохранность продукта при транспортировании и хранении.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.3 Тара для упаковки должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха.

3.2.4 Упаковывают черешки свежего ревеня россыпью или пучками по 10 шт., перевязанными в двух местах. Свежий ревень укладывают в тару стебель на стебель, верхушками – в середину, основаниями – к стенке тары. Укладывание должно быть рыхлым, с легким нажимом, вровень с краями.

3.3 Маркировка

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с указанием:
– наименования и местонахождения (адреса) организации-отправителя;
– наименования продукции;
– сорта;
– 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 ревень принимают партиями. Партией считают любое количество свежего ревеня одного срока сбора, поступившего в одном транспортном средстве, оформленного 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 и 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.2 Для контроля качества ревеня, 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.

Таблица 2

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

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 ревеня 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.

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

4.5 После контроля качества отобранный ревень присоединяют к контролируемой партии.

4.6 Качество ревеня в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты распространяют на ревень в этих упаковочных единицах.

5 Методы определения качества

5.1 Отбор проб

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

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

5.2 Проведение определения

5.2.1 Объединенную пробу, отобранную для контроля качества, взвешивают, рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1 настоящего стандарта. При наличии у одного и того же черешка нескольких дефектов его учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

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

5.2.3 Внешний вид, вкус и запах, наличие черешков с дефектами определяют органолептически, их размер – измерением линейкой по ГОСТ 427.

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

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

6.2 Свежий ревень должен храниться в таре, в защищенных от солнца и осадков, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 15 °С до 18 °С и относительной влажности 85 % – 90 % не более 36 ч, а при температуре воздуха от 1 °С до 3 °С и относительной влажности 90 % – 95 % – не более 5 сут с момента сбора урожая.

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

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 31.12.2010. 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 159

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