ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 463-93

СЕЛЬДЕРЕЙ – ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ И СЕЛЬДЕРЕЙ КОРНЕВОЙ СВЕЖИЙ

Требования при заготовках, поставках и реализации

СЕЛЬДЭРЭЙ – ЗЕЛЯНІНА СВЕЖАЯ І СЕЛЬДЭРЭЙ КАРАНЁВЫ СВЕЖЫ

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 9-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.128(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи, овощи свежие, сельдерей

ОКП 97 3223
ОКП РБ 01.12.13.490

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским Центром стандартизации плодоовощной перерабатывающей промышленности (НИЦ «Стандартплодоовощ»)
ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

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

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 463-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 1999 г. (ИУС РБ № 1-1999), 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

СЕЛЬДЕРЕЙ – ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ И СЕЛЬДЕРЕЙ КОРНЕВОЙ СВЕЖИЙ
Требования при заготовках, поставках и реализации

СЕЛЬДЭРЭЙ – ЗЕЛЯНІНА СВЕЖАЯ І СЕЛЬДЭРЭЙ КАРАНЁВЫ СВЕЖЫ
Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Green fresh celery and fresh celery root
Requirements for state purchases, deliveries and retail

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий молодой сельдерей – корень с зеленью, обрезную зелень сельдерея (без корня) и обрезной корневой сельдерей (без листьев), заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Обязательные требования к зелени сельдерея свежей и к сельдерею корневому, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.5.

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

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)

Издание официальное

3 Требования к качеству

3.1 Свежие зелень сельдерея и корневой сельдерей по качеству должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Сельдерей – зелень свежая	Сельдерей корневой свежий
Внешний вид	Растения свежие, молодые, незаствол ившиеся, с зелеными чистыми неогрубевшими листьями, без излишней внешней влажности, с корнями или срезанные листья с черешками, а также старые мелкие корни выгоночного сельдерея с наращенной свежей зеленью. Допускается легкое увядание и пожелтение кончиков листьев	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, незаствол ившиеся, без боковых корней. Нижние корни обрезаны до 50 мм от корнеплода. Черешки листьев срезаны высотой до 15 мм
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса	
Внутреннее строение корней сельдерея (кроме выгоночного)	Корни сочные, плотные, с неогрубевшей сердцевиной	
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм	Не более 40	Не менее 40
Длина основной массы листьев (от основания черешка), мм	120 – 450	–
Допускаемая массовая доля, процент от массы, не более:		
– листьев зелени, слегка помятых, поломанных и отпавших от корней	5	–
– корнеплодов с неправильно обрезанными корнями и листьями	–	5
– корнеплодов с легкими механическими зарубцевавшимися трещинами, обломанными корнями	5	5
– корнеплодов, слегка увядших	–	5
Содержание земли, прилипшей к корнеплодам, процент от массы, не более	1	1

Примечание – Излишняя влажность – наличие на корнеплодах и листьях влаги от дождя или полива. Конденсат на корнеплодах и листьях, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

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

3.3 Не допускается к приемке зелень сельдерея и корнеплоды плесневелые, загнившие, подмороженные, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, образовавшие цветочный стебель, а также зелень с увядшими пожелтевшими листьями.

3.4 В партии корневого сельдерея, поступающего в период зимнего хранения, допускаются вялые корнеплоды, не более 15 % от массы.

3.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов 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 г. № 63, нитратов и радионуклидов – республиканские допустимые уровни, утвержденные Минздравом Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

J

4 Упаковка

4.1 Подготовленные к упаковыванию зелень сельдерея и корневой сельдерей не должны быть влажными.

4.2 Зелень сельдерея и корневой сельдерей упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, в полимерные ящики и другую жесткую тару, разрешенную к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь, обеспечивающую сохранность его качества при транспортировании. Укладка в тару должна быть рыхлой, вровень с краями. Корневой сельдерей упаковывают насыпью массой нетто не более 20 кг.

Зелень сельдерея, связанную в пучки массой нетто 100 – 200 г или насыпью, укладывают в тару при горизонтальной упаковке корнями к краям ящика, стеблями в середину или наоборот, а при вертикальной – стоймя, корнями вниз. Масса нетто ящиков с зеленью сельдерея должна быть не более 20 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.3 Свежую зелень сельдерея, поставляемую для потребления в свежем виде, расфасовывают в полиэтиленовые пакеты из пленки «пищевая» по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки, разрешенной к применению органами здравоохранения, массой нетто не более 200 г.

Сельдерей размещают в пакеты методом «зелень на зелень, корень на корень». Пакеты с зеленью герметизируют и укладывают рыхло в жесткую тару по 20 – 25 шт. в каждую упаковочную единицу.

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

5 Маркировка

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с указанием:

– наименования и местонахождения (адреса) организации-отправителя;
– наименования продукции;
– массы брутто и нетто, кг;
– даты сбора;
– срока реализации и режима хранения;
– обозначения настоящего стандарта.

Раздел 5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Правила приемки

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

6.1 Свежий сельдерей принимают партиями. Партией считают любое количество сельдерея одного срока сбора и подготовки, 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 (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 фасования и отгрузки;
– фамилии и подписи ответственных за качество.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.2 Для контроля качества сельдерея, 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 свыше 100 упаковочных единиц – дополнительно по одной единице от каждых последующих полных и неполных 50 упаковочных единиц;

– от партии свежей зелени сельдерея, фасованной в полиэтиленовые пакеты, – не менее пяти упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

6.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, нитратов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного 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)

6.4 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 сельдерея в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на сельдерей в этих упаковочных единицах.

6.7 Землю учитывают отдельно от результатов определения качества, т. е. сверх 100 %.

6.8 Правила приемки для контроля показателей безопасности сельдерея – по СТБ 1036.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

7 Методы определения качества

7.1 Отбор проб

Для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 6.2, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб. Масса объединенной пробы должна быть не менее 10 % от массы сельдерея в выборке.

Для фасованного сельдерея объединенная проба составляется из пакетов, отобранных в выборку по 6.2.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.2 Проведение определения

7.2.1 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 растение учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

7.2.2 Массу каждой фракции взвешивают. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,01 кг.

7.2.1, 7.2.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.2.3 Внешний вид, запах и вкус, наличие растений с дефектами определяют органолептически, размеры листьев и корнеплодов – измерением.

Для определения внутреннего строения разрезают по поперечному диаметру не менее 3 % корнеплодов сельдерея от массы объединенной пробы.

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

7.2.5 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7.2.4, 7.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Массовую долю растений с отклонениями по качеству и размерам от требований стандарта вычисляют в процентах от массы объединенной пробы, за исключением земли.

7.3.2 Содержание земли вычисляют в процентах от об. щей массы объединенной пробы.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежие зелень сельдерея и корневой сельдерей транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

8.2 Свежая зелень сельдерея должна храниться при температуре от 15 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 % не более 3 сут, при температуре от 1 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 % – не более 6 сут со дня сбора урожая.

8.3 Свежая зелень сельдерея, фасованная в полиэтиленовые пакеты, должна храниться при температуре от 0 °С до 2 °С не более 30 сут.

8.4 Свежий корневой сельдерей должен храниться в таре, укрытой полиэтиленовой пленкой, или насыпью с пересыпкой песком в защищенных от солнца и осадков, чистых, хорошо вентилируемых помещениях. Продолжительность хранения при температуре от 0 °С до 1 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 % – 6 мес.

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 10.02.2011. Подписано в печать 05.04.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,36 Тираж 30 экз. Заказ 632

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