ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 461-93

РЕПА МОЛОДАЯ СВЕЖАЯ И РЕПА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

Требования при заготовках, поставках и реализации

РЭПА МАЛАДАЯ СВЕЖАЯ І РЭПА СТАЛОВАЯ СВЕЖАЯ

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 12-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.127(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи, овощи свежие, репа

ОКП 97 3227

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 461-88

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

РЕПА МОЛОДАЯ СВЕЖАЯ И РЕПА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ
Требования при заготовках, поставках и реализации

РЭПА МАЛАДАЯ СВЕЖАЯ І РЭПА СТАЛОВАЯ СВЕЖАЯ
Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

New fresh turnip and dinner fresh turnip
Requirements for state purchases, deliveries and retail

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежую молодую репу, поступающую от прореживания и ранних посевов в открытом грунте, и свежую столовую репу, заготовляемую, поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Обязательные требования к молодой свежей репе и столовой свежей репе, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.5.

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

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

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Издание официальное

3 Требования к качеству

3.1 Свежая молодая репа и свежая столовая репа должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Репа молодая свежая	Репа столовая свежая
Внешний вид	Корнеплоды свежие, молодые, целые, здоровые, незагрязненные, незастволивившиеся, неуродливые, с черешками листьев не более 15 мм, без излишней внешней влажности	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, незагрязненные, незастволивившиеся, неуродливые, без излишней внешней влажности. Листья обрезаны на уровне корневой шейки
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот	
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса	
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм	30 – 60	50 – 100
Допускаемая массовая доля корнеплодов, процент от массы, не более: – с мелкими трещинами и незначительными механическими повреждениями – неправильной формы и позеленевших – с поверхностными повреждениями кожицы сельскохозяйственными вредителями (повреждения грызунами не допускаются)	 5 1 5	 5 1 5
Содержание земли, прилипшей к корнеплодам, процент от массы, не более	1	1
Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на корнеплодах влаги от дождя или полива. Конденсат на корнеплодах, 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 допускаются к заготовке и реализации вялые, загнившие, плесневелые, позеленевшие, подмороженные, запаренные, с примесью турнепса (кормовой репы) корнеплоды свежей столовой и молодой репы.

3.4 В партии столовой репы, поступающей в период зимнего хранения, допускаются вялые корнеплоды в количестве не более 10 % 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 (далее – Минздрав) от 09.06.2009 № 63, нитратов и радионуклидов – республиканские допустимые уровни, утвержденные Минздравом.

(Измененная редакция, Поправка)

4 Упаковка

4.1 Подготовленная к упаковыванию репа не должна быть влажной.

4.2 Свежую репу фасуют массой нетто до 1,5 кг в сетчатые, полимерные мешки или пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.3 Допускается репу не фасовать.

4.4 Репа, фасованная в тканевые, полимерные, сетчатые мешки или пакеты, должна быть упакована в дощатые ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую жесткую тару, разрешенную к применению Минздравом, изготовленную по ТНПА, обеспечивающую сохранность ее качества при транспортировании.

4.5 Нефасованную репу упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ТУ 10.244.010. Репу укладывают плотно, вровень с краями тары.

4.4, 4.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.6 Тара для упаковывания должна быть прочной, сухой, чистой, 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Правила приемки

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

6.1 Свежие молодую репу и столовую репу принимают партиями. Партией считают любое количество репы одного срока сбора и подготовки, одного ботанического сорта, поступившей в одном транспортном средстве, оформленной 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, фасования и отгрузки;

– фамилии и подписи ответственных за качество.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.2 Для контроля качества репы, 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 репы, фасованной в потребительскую тару, – не менее 5 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 отобранную репу присоединяют к контролируемой партии.

6.6 Качество репы в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на репу 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 репы молодой свежей и репы столовой свежей – 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 выборки, но не менее 3 кг.

Для фасованной репы объединенная проба составляется из пакетов или мешков, 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 корнеплода нескольких дефектов корнеплод учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

7.2.2 Массу каждой фракции взвешивают. Все взвешивания производят 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 корнеплодов с дефектами определяют органолептически, размеры корнеплодов – измерением.

Для определения внутреннего строения разрезают по поперечному диаметру не менее 3 % корнеплодов 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 корнеплодов репы с отклонениями по качеству от требований стандарта вычисляют в процентах от общей массы объединенной пробы, за исключением земли.

7.3.2 Содержание земли вычисляют в процентах от общей 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 Свежую молодую репу и свежую столовую репу транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

8.2 Свежая молодая репа должна храниться в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 1 °С до 3 °С и относительной влажности 85 % – 90 % не более 7 сут, при температуре от 15 °С до 18 °С, укрытая полиэтиленовой пленкой – не более 5 сут; свежая столовая репа при температуре воздуха от 0 °С до 1 °С и относительной влажности 90 % – 95 % не более 3 месяцев; при температуре от 15 °С до 18 °С, укрытая полиэтиленовой пленкой – не более 10 суток.

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 29.03.2011. Подписано в печать 27.04.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,81 Уч.- изд. л. 0,33 Тираж 20 экз. Заказ 798

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