ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 459-93

ПАСТЕРНАК СВЕЖИЙ

Требования при заготовках, поставках и реализации

ПАСТАРНАК СВЕЖЫ

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 10-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.144(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи, овощи свежие, пастернак

ОКП 97 3228

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 459-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 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

ПАСТЕРНАК СВЕЖИЙ
Требования при заготовках, поставках и реализации

ПАСТАРНАК СВЕЖЫ
Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Fresh parsnip
Requirements for state purchases, deliveries and retail

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий пастернак, заготовляемый, поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Обязательные требования к свежему пастернаку, направленные на обеспечение его 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 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 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 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ТУ 10.244.010-90 Ящики полимерные многооборотные ига овощей и фруктов

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 Свежий пастернак по качеству должен соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Корнеплоды свежие, чистые, неуродливые по форме, неразветвленные, незаставолившиеся, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности. Листья обрезаны на уровне корневой шейки
Внутренне строение	Мякоть корнеплодов белая с желтоватой сердцевиной, сочная, плотная
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:	
– для сортов с удлиненной формой корнеплода	20
– для сортов с округлой формой корнеплода	30
Допускаемая массовая доля корнеплодов, процент от массы, не более:	
– с неправильно обрезанными листьями	5
– уродливых и разветвленных	5
– слегка увядших	5
– с легкими механическими повреждениями, незначительными зарубцевавшимися трещинами, обломанными корнями	5
Содержание земли, прилипшей к корнеплодам, процент от массы, не более	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 В партии пастернака, поступающего в период зимнего хранения, допускаются вялые корнеплоды, не более 15 % от массы.

3.4 Не допускаются к заготовке и реализации подмороженные и загнившие корнеплоды пастернака.

3.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, нитратов и радионуклидов – республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

(Измененная редакция, Поправка)

4 Упаковка

4.1 Подготовленный к упаковыванию пастернак не должен быть влажным.

4.2 Корнеплоды упаковывают в ящики деревянные по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, в полимерные – по ТУ 10.244.010, ящичные поддоны – по ГОСТ 21133 или другую жесткую тару, разрешенную к применению Минздравом, изготовленную по ТНПА, обеспечивающую сохранность их качества при транспортировании.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.3 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 Свежий пастернак принимают партиями. Партией считают любое количество пастернака 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 свежего пастернака, 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.

6.3 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 отобранный пастернак присоединяют к контролируемой партии.

6.6 Качество пастернака в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на пастернак 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 пастернака свежего – 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.

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 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 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 пастернака 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 общей массы объединенной пробы.

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

8 Транспортирование и хранение

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

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

8.2 Свежий пастернак должен храниться в таре в закрытых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 15 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха 80 % – 90 % не более 5 сут, долговременное хранение при температуре от 0 °С до 1 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 % – 6 мес; допускается хранение пастернака в песке, в поле и в хранилищах при относительной влажности воздуха 80 % – 90 % и температуре от 1 °С до 3 °С – 6 мес со дня сбора урожая.

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 10.01.2011. Подписано в печать 20.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,81 Уч.- изд. л. 0,31 Тираж 25 экз. Заказ 143

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