ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 393-93

# МАЛИНА СВЕЖАЯ

## Требования при заготовках, поставках и реализации

# МАЛІНА СВЕЖАЯ

## Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 9-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

© Госстандарт, 2010

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

УДК 634.711(083.74)(476)

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

# МАЛИНА СВЕЖАЯ
## Требования при заготовках, поставках и реализации

# МАЛІНА СВЕЖАЯ
## Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

**СТБ 393-93**

Fresh raspberries
Requirements for state purchases, deliveries and retail

МКС 67.080.10
ОКП 97 6132

**Дата введения 01.01.94**

Настоящий стандарт распространяется на ягоды свежей малины дикорастущей и культурных сортов, заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

## 1 Технические требования

**1.1** Ягоды свежей малины должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице.

**Таблица**

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Внешний вид | Ягоды свежие, целые, с сухой поверхностью (допускаются следы влаги, вызываемые соком малины), съемной зрелости, чистые, характерной для сорта окраски, без плесени и загнивания, без механических повреждений, без плодоножки и чашечки |
| Вкус и запах | Свойственные малине без посторонних запаха и привкуса |
| Допускается массовая доля ягод, % от массы, не более: | |
| – не достигших съемной зрелости, но не зеленых; | 5,0 |
| – зрелых недоразвитых; | 5,0 |
| – поврежденных болезнями и вредителями; | 1,0 |
| – перезревших и раздавленных: | |
| – в местах отгрузки; | 1,5 |
| – в местах назначения | 5,0 |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

**1.2** Общее число допускаемых отклонений в совокупности не должно превышать в местах отгрузки 10 %, в местах назначения – 13 %, причем допускаемые отклонения по отдельным показателям не должны превышать установленные нормы.

**1.3** 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», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, радионуклидов – республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)**

Издание официальное

**1.4 Упаковка**

**1.4.1** Подготовленные к упаковыванию ягоды свежей малины не должны иметь влажную поверхность.

**1.4.2** Ягоды малины упаковывают в щеповые корзины, дощатые неразборные ящики по ГОСТ 10131, полимерные ящики по ТУ 10.244.010 и другую тару, обеспечивающую сохранность ее качества при транспортировании.

Масса нетто должна быть не более 2 кг с высотой слоя ягод не более 50 мм.

Корзины с ягодами помещают в дощатые обрешетки – по ГОСТ 12082.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

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

**1.4.4** Тара, используемая для транспортирования ягод малины, должна быть выстлана полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, целлофаном по ГОСТ 7730 или пергаментом по ГОСТ 1341.

**1.5 Маркировка**

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с указанием:

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

## 2 Правила приемки

**Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**2.1** Ягоды свежей малины принимают партиями. Партией считают любое количество малины одного срока сбора и подготовки, одного помологического 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 (другие службы контроля) организации-отправителя о результатах определения качества по показателям, предусмотренным данным стандартом, с указанием фактического содержания пестицидов и радионуклидов;
– количество упаковочных единиц;
– масса брутто и нетто, кг;
– дата фасования и отгрузки;
– фамилии и подписи ответственных за качество.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**2.2** Для контроля качества свежей малины, 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.

**2.3** 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.

**2.4** После контроля качества отобранные пробы присоединяют к контролируемой партии.

**2.5** Качество свежей малины в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на малину в этих упаковочных единицах.

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

**2.7** Правила приемки для контроля показателей безопасности свежей малины – по СТБ 1036 и СТБ 1054.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1)**

## 3 Методы определения качества

### 3.1 Отбор проб

Для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы, отобранной по 2.2, в выборку из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб. Масса объединенной пробы должна быть не менее 3 % от массы малины в выборке, но не менее 3 кг.

Отбор проб для определения показателей безопасности свежей малины – по СТБ 1036 и СТБ 1054.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

### 3.2 Проведение определения

**3.2.1** Объединенную пробу, отобранную для контроля качества, взвешивают, рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом. При наличии у одних и тех же ягод нескольких дефектов ягоды учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

**3.2.2** Массу каждой фракции взвешивают на весах с погрешностью измерения не более 0,01 кг.

**3.2.1, 3.2.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**3.2.3** Внешний вид, запах и вкус, наличие ягод с дефектами определяют органолептически.

**3.2.4** Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, пестицидов – по методам, утвержденным Минздравом.

**3.2.5** Измерение содержания радионуклидов проводят по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

**3.2.4, 3.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

### 3.3 Обработка результатов

**3.3.1** Массовую долю ягод с отклонениями по качеству от требований стандарта вычисляют в процентах от массы объединенной пробы.

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

## 4 Транспортирование и хранение

**4.1** Ягоды свежей малины транспортируют автомобильным транспортом в крытых транспортных средствах (рефрижераторах, автофургонах и др.) в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

**4.2** Ягоды свежей малины должны храниться при температуре от 15 °С до 18 °С и влажности воздуха 85 % – 90 % не более 20 ч, а при температуре от 0 °С до 2 °С – не более 48 ч с момента сбора урожая.

## Информационные данные

1 РАЗРАБОТАН НИИ «Стандартплодоовощ»

2 ВНЕСЕН РО «Белплодоовощхоз»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 1 июля 1993 г. № 6

4 ЗАРЕГИСТРИРОВАН Минским центром стандартизации и метрологии от 07.07.93 № 1342

5 ВЗАМЕН РСТ БССР 393-88

6 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НД, на который дана ссылка | Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения |
|---|---|
| СТБ 1036-97 | 2.7, 3.1 |
| СТБ 1054-98 | 2.7, 3.1 |
| ГОСТ 1341-97 | 1.4.4 |
| ГОСТ 7730-89 | 1.4.4 |
| ГОСТ 10131-93 | 1.4.2 |
| ГОСТ 10354-82 | 1.4.4 |
| ГОСТ 12082-82 | 1.4.2 |
| ГОСТ 14192-96 | 1.5 |
| ГОСТ 26927-86 | 3.2.4 |
| ГОСТ 26929-94 | 3.2.4 |
| ГОСТ 26930-86 | 3.2.4 |
| ГОСТ 26931-86 | 3.2.4 |
| ГОСТ 26932-86 | 3.2.4 |
| ГОСТ 26933-86 | 3.2.4 |
| ГОСТ 26934-86 | 3.2.4 |
| ГОСТ 30178-96 | 3.2.4 |
| ТУ 10.244.010-90 | 1.4.2 |

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2010 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1998 г. (ИУС РБ № 4-1998), Поправками (ИУС РБ № 5-1998, ИУС РБ № 5-1999)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 22.11.2010. Подписано в печать 03.12.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,23 Тираж 40 экз. Заказ 1200

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