РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КАПУСТА СВЕЖАЯ БРЮССЕЛЬСКАЯ, САВОЙСКАЯ И КОЛЬРАБИ

Технические условия

РСТ РСФСР 744—88

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.31+635.343+635.348 Группа С 42

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

КАПУСТА СВЕЖАЯ БРЮССЕЛЬСКАЯ, САВОЙСКАЯ И КОЛЬРАБИ

РСТ РСФСР 744—88

Технические условия
ОКП 97 3215, 97 3216, 97 3217

Срок действия с 01.07.88 г.
до 01.07.93 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на свежую капусту: брюссельскую, савойскую и кольраби (далее капуста), заготовляемую, поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде и для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свежая капуста: брюссельская, савойская и кольраби по качеству должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	брюссельская	савойская	кольраби
Внешний вид	Кочанчики, кочаны капусты и стеблеплоды кольраби свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, непроросшие.		
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.		

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	брюссельская	савойская	кольраби
Зачистка кочана	Отдельные кочанчики и стебель с кочанчиками без листьев и верхушечных листочков, с кочерыгой от нижних кочанчиков длиной не более 50 мм	Кочаны зачищены до плотно облегающих листьев, с кочерыгой длиной не более 30 мм от кочана. Для сорта Вертю при закладке на зимнее хранение с 2—3 кроющими листьями и кочерыгой не более 30 мм от последнего неплотно прилегающего листа.	Листья обрезаны с оставлением черешков длиной не более 20 мм, с кочерыгой длиной не более 10 мм.
Внутреннее строение	Различной степени плотности, не раскрывшиеся.	Различной степени плотности	Мякоть стеблеплода белая, сочная нежная, неволокнистая.
Наибольший поперечный диаметр, мм, не менее	Размер кочанчиков, расположенных на 3/4 стебля от его нижнего среза — 15; в верхней части растения размер кочанчика не ограничивается.	Масса не менее 400 г	Ранней — 50—80, поздней — 50—170
Содержание кочанов и стеблеплодов не должно быть более, в % от массы: с сухим загрязнением, с механическими повреждениями (на глубину не более трех облегающих листьев для савойской капусты), пораженных вредителями и болезнями, с засечкой кочана, с кочерыгой более установленной длины	10	7	5

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	брюссельская	савойская	кольраби
с отклонениями от установленного размера ±20 мм	—	—	5
с неправильно обрезанными листьями, корнями и кочерыгой	—	—	5
с грубой волокнистой мякотью	—	—	3
Содержание кочанчиков, кочанов и стеблеплодов загнивших, запаренных и мороженных	не допускается		

Примечание: 1. Растения брюссельской капусты, имеющие не более 10% механически поврежденных кочанников, считаются неповрежденными.

1.2. В партии свежей савойской капусты во время летних перевозок допускаются кочаны с увядшими облегающими листьями, а во время осенне-зимних перевозок, с легким подмерзанием до четырех облегающих листьев.

1.2.1. Остаточное количество пестицидов и содержание нитратов в кольраби, брюссельской и савойской капусте не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.3. Упаковка.

1.3.1. Капусту брюссельскую фасованную и нефасованную, савойскую и кольраби укладывают в ящики по ГОСТ 13359—84, ГОСТ 17812—72, ГОСТ 20463—75. Допускается перевозка в другой жесткой таре, по действующей нормативно-технической документации.

1.3.2. Тара для упаковки должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха, должна обеспечивать сохранность качества капусты.

1.3.3. Кочанчики брюссельской капусты допускается фасовать массой нетто 0,5; 1,0 кг в пакеты из пленки по ГОСТ 10354—82, из другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Минздравом СССР.

1.3.4. Для брюссельской капусты, фасованной массой нетто по 1,0 кг допускается отклонение массы нетто упаковочной единицы не более ±2,5%, фасованной массой нетто 0,5 кг ±3,0%.

2. ПРИЕМКА

2.1. Капусту брюссельскую, савойскую и кольраби принимают партиями. Партией считают любое количество капусты одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, одной даты уборки, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество, с указанием:

номера документа и даты его выдачи;
наименования и адреса отправителя;
наименования и адреса получателя;
наименования продукции;
наименования ботанического сорта;
срока транспортирования (в часах);
количества упаковочных единиц;
массы брутто и нетто в килограммах;
даты фасования, упаковывания, отгрузки и сбора;
номера транспортного средства;
даты последней обработки ядохимикатами и их наименования;
обозначения настоящего стандарта.

2.2. Для контроля качества капусты, правильности упаковывания на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку:

от партии капусты, упакованной в ящики;

до 100 упаковочных единиц — не менее трех упаковочных единиц

свыше 100 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц;

от партии брюссельской капусты, фасованной в потребительскую тару — не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц;

от партии неупакованной савойской капусты: точечные пробы в соответствии с табл. 2.

Таблица 2

Масса партии, кг	Число точечных проб
До 200 включ.	1
Св. 200 до 500	2
» 500 до 1000	3

Продолжение таблицы 2

Масса партии, кг	Число точечных проб
» 1000 до 5000	12
» 5000	12 и дополнительно на каждые полные и неполные 2000 кг по одной точечной пробе.

2.3. Результаты контроля распространяют на всю партию.

2.4. После контроля качества отобранную от партии капусту присоединяют к контролируемой партии.

2.5. Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты распространяют на капусту в этих упаковочных единицах.

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Отбор проб.

3.1.1. Проверке качества подлежит вся капуста из отобранных в выборку ящиков по п. 2.2.

3.1.2. Точечные пробы от партии неупакованной савойской капусты отбирают из разных слоев насыпи по высоте (верхнего, среднего и нижнего).

В местах заготовки точечные пробы берут из разных слоев насыпи капусты непосредственно в транспортном средстве.

3.1.3. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 10 кг. Все точечные пробы должны быть примерно равными по массе.

3.1.4. Из точечных проб, отобранных по п. 3.1.2. или капусты из ящиков, отобранных по п.п. 2.2 и 3.1.1. или брюссельской капусты, отобранной от фасованной продукции составляют объединенную пробу.

3.2. Проведение определений.

3.2.1. Объединенную пробу взвешивают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом.

3.2.2. Капусту каждой фракции взвешивают и вычисляют в процентах от массы объединенной пробы. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг.

3.2.3. Остаточное количество пестицидов и содержание нитратов в кольраби, савойской и брюссельской капусте определяют методами, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

3.2.4. Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных кочанов и стеблеплодов определяют органолептически; размер — измерением, массу — взвешиванием.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Капусту транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить капусту автомобильным транспортом в открытых транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0°С.

4.2. Допускается транспортирование савойской капусты транспортными пакетами по ГОСТ 21929—76. средства и способы скрепления в транспортных пакетах по ГОСТ 21650—76.

4.3. Хранение савойской и брюссельской капусты осуществляют при минус 1,5—0°С, кольраби — при 0 плюс 0,5°С и относительной влажности воздуха 90—98% в течение 6—7 месяцев, брюссельскую капусту в течение 2—3 месяцев.

При температуре 10—12°С капусту хранят не более 2—3 суток.

5. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

5.1. Поставщик гарантирует соответствие капусты требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и реализации.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Разработан Госагропромом РСФСР

2. ИСПОЛНИТЕЛИ

И. И Леунов, Р. А. Мещерякова, кандидаты с.-х. наук (руководители темы), Н. Ф. Ермаков, В И. Кортукова, Е. А. Чернецова, кандидаты с.-х. наук.

3. ВНЕСЕН Госагропромом РСФСР

И. С. Шатилов

4. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ ГОСПЛАНА РСФСР от 19.01.1988 г. №2

5. ЗАРЕГИСТРИРОВАН Российским республиканским управлением Госстандарта СССР за № 744—88 от 23.02.1988 г.

6. Срок первой проверки 1992 г.

периодичность проверки через 5 лет.

7. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 368—77, РСТ РСФСР 358—77, РСТ РСФСР 308—77

8. Сведения о стандартах, на которые даны ссылки в основной части стандарта.

Обозначение НТД, на которую дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 13359—84	1,2
ГОСТ 17812—72	1,1
ГОСТ 26463—75	1,1
ГОСТ 20463—75	
ГОСТ 21650—76	
ГОСТ 10354—82	

gost.e-ecolog.ru

ь 24.05.88 г. Заказ 839
Формат бумаги 60×90 1/16 Объем 0,5 п. л. Тираж 13 000 Цена 9 коп.

Типография Госплана РСФСР