РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

РЕПА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

РСТ РСФСР 743—88

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УКД 635.1/2 Группа С 43

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

РЕПА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

РСТ РСФСР 743—88

ОКП 97 3227

Срок введения 01.07 88 г.
до 01.07.93 г

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую молодую и вызревшую репу (в дальнейшем репу), заготовляемую, поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде и для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Репу в зависимости от степени зрелости подразделяют на молодую и вызревшую.

1.2. Репа по качеству должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Корнеплоды свежие целые, здоровые, незагрязненные, незастрелковавшиеся, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с черешками листьев не более 20 мм
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, в мм:	
молодой	не менее 30
вызревшей	от 40 до 100
Содержание корнеплодов в % от массы, не более:	
с незначительными механическими повреждениями кожицы или мякоти	5

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Продолжение таблицы

Наименование показателя	Характеристика и норма
с незначительными зарубцевавшимися трещинами	5
с поверхностными повреждениями кожицы вредителями (повреждения грызунами не допускаются)	5
с черешками листьев длиной свыше установленных размеров	5
слегка увядших	5
с отклонениями по размеру для молодой от 25 до 30 мм для вызревшей ±10	10 10
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, в % от массы, не более	1

Примечание. Общее число допускаемых отклонений, без учета допуска по размеру, в совокупности не должно превышать 15% к массе.

1.2.1. В партии свежей столовой репы не допускаются подмороженные и с сильным увяданием корнеплоды.

1.2.2. В партии свежей столовой репы, поступающей после зимнего хранения, допускаются дряблые корнеплоды в количестве не более 10% к массе.

1.2.3. Остаточное количество пестицидов и содержание нитратов в свежей репе не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.3. Упаковка.

1.3.1. Репу укладывают в ящики по ГОСТ 13359—84, ГОСТ 17812—72, ГОСТ 20463—75. Допускается укладка в другую жесткую тару по действующей нормативно-технической документации, а также без тары.

1.3.2. Тара для упаковки должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха. Укладка в тару должна быть плотной, вровень с краями тары.

1.3.3. Репу допускается фасовать массой нетто 0,5, 1,0 кг в потребительскую тару (пакеты из пленки по ГОСТ 10354—82 или из другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Минздравом СССР).

1.3.4. Для репы, фасованной массой нетто 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. Репу принимают партиями Партией считают любое количество репы одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное документом, удостоверяющим качество с указанием:

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

2 2 Для контроля качества репы, правильности упаковывания на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку:

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

При поступлении свежей столовой репы без тары, а также находящейся на хранении, общую пробу составляют из разовых проб, взятых из разных слоев насыпи (верхнего, среднего, нижнего):

Масса партии в кг:	Масса общей пробы в кг
до 200	10
от 201 до 500	20
от 501 до 1000	30
От 1001 до 5000	60

На каждую тонну свыше 5000 кг берут дополнительно 5 кг

2 3. Результаты контроля распространяют на всю партию Если количество допускаемых отклонений (п 1.2.) превышает установленную норму, то партию считают не соответствующей требованиям стандарта

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

2.5. Качество репы в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты распространяют на репу в этих упаковочных единицах.

3 МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Отбор проб.

3.1.1. От каждой отобранной в выборку единицы упаковки отбирают из разных мест (сверху, середины, снизу) точечные пробы массой не менее 10% от массы этих упаковочных единиц.

3.1.2. Из точечных проб, отобранных по п. 2.2. и 3.1.1. 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. Репу каждой фракции взвешивают и вычисляют в процентах от массы объединенной пробы. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг.

3.2.3. Внешний вид, внутреннее строение, наличие больных и поврежденных корнеплодов определяют органолептически; размер — измерением, массу — взвешиванием. Метод определения наличия земли и примеси по ГОСТ 7194—81.

3.2.4. Остаточное количество пестицидов и содержание нитратов в свежей репе определяют методами, утвержденными Минздравом СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

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

4.2. Репу для текущей реализации хранят в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 до 10°С включительно не более 3 суток, свыше 10°С — не более 2 суток.

4.3. Репу, предназначенную для весенне-летней реализации, хранят в помещениях с искусственным охлаждением при температуре воздуха от 0 до — 1°С и относительной влажности воздуха 90—95%.

5. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

5.1. Поставщик гарантирует соответствие репы 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, кандидат с х наук, (руководители темы), **А В. Романова**, канд биол наук, **Е А Чернецова, канд. с. х наук, А. К. Савицкая**

3. **ВНЕСЕН Госагропромом РСФСР**

Заместитель Госагропрома РСФСР

тов. **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 № 743—88 от 23.02.1988 г.**

6. **СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 1992 г.**

7. **ВЗАМЕН РСТ РСФСР 360—77, РСТ РСФСР 359—77.**

gost.e-ecolog.ru

Подписано к печати 23 05 88 г Заказ 838
Формат бумаги 60×90¹/₁₆ Объем 0,5 п л Тираж 13 000 Цена 9 коп
Типография Госплана РСФСР