РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ.

Технические условия

РСТ РСФСР 675—82

Издание официальное

gost.e-ecolog.ru

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

РАЗРАБОТАН Министерством сельского хозяйства РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ

Р. А. Мещерякова — кандидат сельскохозяйственных нау
руководитель темы

Е. А. Чернецова — кандидат сельскохозяйственных наук
исполнитель

Н. А. Медведева — младший научный сотрудник

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства РСФСР

Седых Ю. В.

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госпла
на РСФСР от 04.10.82 г. № 210

ДК 635 621.3 Группа С42

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ. Технические условия

РСТ РСФСР 675—82

Введен впервые

Постановлением Госплана РСФСР
от 4 октября 1982 г. № 210 срок действия установлен
с 1 апреля 1983 г.
до 1 апреля 1988 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на свежие кабачки, заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Кабачки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

1.2. Кабачки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды недозрелые, свежие, целые, здоровые, незагрязненные, с неогрубевшей кожурой, по форме и окраске типичные для ботанического сорта, с плодоножкой
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми семенами

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не более	
для реализации в торговой сети	100
для консервирования	80
Общая площадь легких потертостей, царапин, потемнений от нажимов на поверхности плода без повреждения мякоти, не более, %	15

1.3. Допускаемые отклонения при поставках должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2 (в % к массе не более).

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Содержание плодов более установленных размеров	10
Содержание плодов неправильной формы, без плодоножки	15
Содержание плодов слегка потертых, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода без повреждения мякоти с общей площадью повреждения не более 15%	не ограничивается
Содержание плодов вялых (сморщенных), загнивших, подмороженных, запаренных, с грубой пожелтевшей кожурой, с повреждением мякоти	не допускается

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Приемка свежих кабачков производится партиями Партией считается любое количество свежих кабачков, подлежащее одновременной приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество, ограниченное одной транспортной единицей.

2.2. Для проверки качества свежих кабачков на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии в процессе загрузки и выгрузки отбирается выборка

от партии до 100 упаковок — не менее трех единиц упаковки,

от партии свыше 100 упаковок — на каждые полные и неполные 50 упаковок дополнительно по одной единице упаковки.

2.3. Из каждой отобранной в выборку единицы упаковки отбираются из разных мест (сверху, середины, снизу) разовые пробы в количестве не менее 10% от массы этих единиц упаковок.

При поступлении кабачков на переработку без тары общую пробу составляют из разовых проб взятых из разных слоев партии (верхнего, среднего, нижнего):

масса партии в кг	масса общей пробы в кг, не менее
До 200 кг	10
От 201 до 500	20
От 501 до 1000	30
От 1001 до 5000	60

На каждую тонну свыше 5000 кг берут дополнительно не менее 5 кг.

Для проверки качества кабачков в ящичных поддонах от каждой партии отбирают выборку из разных мест и слоев (верхнего, среднего и нижнего). Количество ящичных поддонов должно быть не менее указанного в таблице 3.

Таблица 3

Количество ящичных поддонов в партии	Объем выборки
до 10 вкл.	2 ящичных поддона
От 11 до 20 вкл.	3 ящичных поддона
От 21 до 50 вкл.	5 ящичных поддонов
Более 50	5 и дополнительно по 1 ящичному поддону от каждых последующих полных и неполных 50 ящичных поддонов в партии

От каждого ящичного поддона отбирают по три разовых пробы из разных слоев (сверху, середины и снизу), вручную или используя контейнероопрокидыватель и специальное приспособление к нему, не повреждая при этом продукцию. Масса разовой пробы должна быть не менее 3—4 кг и они должны быть примерно равными по массе. Разовые пробы соединяются вместе и составляется общая проба, которая анализируется по всем показателям стандарта.

2.4. Результаты анализа общей пробы выражаются в процентах и распространяются на всю партию. Отобранная выборка и общая проба присоединяются к исследуемой партии.

2.5. Внешний вид определяется органолептически.

2.6. Размер плодов определяется измерением по наибольшему поперечному диаметру линейкой, штангенциркулем, мерными кольцами по действующей нормативно-технической документации.

2.7. При наличии на плоде нескольких дефектов плод учитывается по одному наиболее существенному.

2.8. Масса кабачков определяется на весах по действующей нормативно-технической документации с точностью до 5 грамм.

3. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Кабачки упаковываются в ящики по ГОСТ 17812—72, ГОСТ 13359—73, ГОСТ 20463—75, поддоны СП—5—0, 54—1 и СП—5—0, 45—2 по ГОСТ 21133—75 и другую тару по действующей нормативно-технической документации.

Тара для упаковки должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха.

3.2. Укладка плодов должна производиться плотно, вровень с краями тары.

3.3. Каждая партия свежих кабачков должна сопровождаться документом о качестве с указанием:

номера документа о качестве и даты его выдачи;

наименования и адреса организации-отправителя, его подчиненности;

наименования и адреса организации-получателя;

наименования и качества продукции;

количества мест, брутто и нетто в килограммах;

даты сбора, упаковки и транспортирования;

номера транспортного средства;

срока транспортирования в сутках;

даты последней обработки ядохимикатами и их наименования;

обозначения настоящего стандарта.

3.4. Хранение свежих кабачков должно производиться в условиях, обеспечивающих их сохранность, в соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

3.5. Транспортирование должно производиться согласно правил перевозки овощной продукции, утвержденных в установленном порядке.

gost.e-ecolog.ru

Подп. к печ. 26.01.83 г. Заказ 41
Форм. бум. 60×90 1/16 Объем 0,5 п. л. Тираж 32 000 Цена 5 коп.
Типография Госплана РСФСР