РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ

Технические условия

РСТ РСФСР 608—79

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством плодоовощного хозяйства РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ **Девочкин П. А.**, руковс дитель разработки, к с н

Мещерякова Р. А., руководитель разработки, к с н

Чернецова Е. А., исполнитель, к с и

Медведева Н. А., исполнитель, к с и

ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства РСФСР

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 29.12.84 г. № 340

УДК 635.82 Группа Н51

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

ГРИБЫ. ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ.

Технические условия

ОКП 97 3561

РСТ РСФСР 608—79

Постановлением Госплана РСФСР
от 19.04.79 г. № 51 срок действия установлен
с 1 октября 1980 г.
до 1 октября 1985 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 29.12.84 г. № 340 срок действия продлен
до 1 октября 1990 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 13.10.89г. № 44 срок действия продлен
до 1 октября 1995 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на свежие культивируемые грибы шампиньоны, заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде, а также используемые для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Шампиньоны должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

1.2. По физико-химическим и органолептическим свойствам шампиньоны должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Переиздание с внесенными изменениями № 1 и № 2.

Наименования показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Грибы целые, чистые, сухие, не мытые, здоровые, упругие, ножки подрезанные; с незначительными механическими повреждениями, не подмороженные; без видимых следов химических веществ от опрыскивания (пятна затеков на грибе)
Окраска поверхности шляпки	Белая, кремовая или коричневая с различными оттенками, свойственными ботаническим штаммам (сортам)
Окраска мякоти шляпки на свежем разрезе	Белая с розовым оттенком
Вкус и запах	Характерный для свежих шампиньонов, без посторонних вкуса и запаха
Спелость	Шляпки закрытые или открытые, но не плоские. Цвет пластинок с нижней стороны шляпки бледно-розовый
Размер, мм	
диаметр шляпки, не менее	15
длина ножки	не ограничивается
Содержание грибов, %, к массе, не более:	
с диаметром шляпки, менее 15 мм	5
с механическими повреждениями (надломы, трещины, уколы, царапины, вмятины) до 1/4 поверхности шляпки, с легким потемнением кожицы от нажимов (поверхности), разлом шляпки, облом ножки	20
с пятнами ржавчины общей площадью до 1/4 поверхности шляпки	2
наличие сорной примеси и земли, прилипшей к грибам, %, к массе, не более	1

1.3. Остаточные количества пестицидов в свежих грибах не должны превышать предельно-допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Приемка шампиньонов производится партиями. Партией считается любое количество грибов, одного или смеси ботанических штаммов (сортов), подлежащее одновременной приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество, и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной Госагропромом СССР, ограниченное одной транспортной единицей.

2.2. Для проверки физико-химических и органолептических свойств шампиньонов на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии в процессе загрузки и выгрузки отбирается выборка в следующем порядке:

от партии до 100 упаковок — не менее трех единиц упаковок;

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

2.3. От каждой отобранной в выборку единицы упаковки, после высыпания из них грибов, отбираются из разных мест разовые пробы массой не менее 10% от массы этих единиц упаковок.

Разовые пробы соединяются вместе и составляется общая проба.

2.4. Общая проба анализируется по показателям настоящего стандарта.

Результаты анализа общей пробы выражаются в процентах и распространяются на всю партию.

2.5. После окончания проведения проверки качества грибов отобранные от партии единицы упаковки и общая проба присоединяются к исследуемой партии.

2.6. Для проверки физико-химических и органолептических свойств шампиньонов, поступивших в расфасованном виде массой до 1 кг, отбирается проба от каждых 100 фасовок по 5 фасовок.

2.7. Внешний вид, окраска, вкус и запах, спелость грибов определяются органолептически.

2.8. Размер шляпки определяются измерением штангенциркулем по ГОСТ 166—80 или линейкой по ГОСТ 427—75.

2.9. Масса грибов, наличие земли и сорной примеси определяются взвешиванием на весах по ГОСТ 23711—79.

2.10. Для определения земли и сорной примеси общая проба грибов помещается в чистый сухой тарированный таз и взвешивается с точностью до 10 г.

Грибы очищают от земли и сорной примеси волосяной кистью или щеткой.

Сухие очищенные от земли грибы взвешиваются с точностью до 10 г в том же тазу.

Наличие земли и сорной примеси вычисляются по формуле:

$$З = \frac{М_н - М_о}{М_н} \times 100, \text{ где}$$

З — наличие земли и сорной примеси в процентах;

$М_н$ — масса неочищенных от земли грибов, г;

$М_о$ — масса очищенных от земли грибов, г;

100 — коэффициент пересчета в процентах.

Вычисление производится с точностью до 0,1%.

2.11. Качество шампиньонов в поврежденных упаковках проверяется отдельно и результаты распространяются на эти упаковки.

2.12. Остаточные количества пестицидов в свежих грибах определяют методами, утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

2.13. Контроль за остаточными количествами пестицидов проводят в соответствии с порядком, утвержденным Госагропромом СССР.

3. РАСФАСОВКА, МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1 Грибы могут поставляться в расфасованном виде массой до 1 кг и в нерасфасованном виде.

3.2. Свежие грибы упаковывают в лотки из ударопрочного полистирола, пластмассовые ящики по ОСТ 1015—86 № 5 слоем не более 15 см и массой до 6,0 кг, лотки массой до 1,0 кг.

Допускается упаковывание грибов в корзины, картонные коробки по действующей нормативно-технической документации.

В каждую единицу упаковки укладывают шампиньоны одного или смеси ботанических штаммов (сортов).

3.3. Корзины, ящики, лотки, картонные коробки для упаковки грибов должны быть чистыми, целыми, сухими, без постороннего запаха.

3.4. Укладка в тару должна быть рыхлой, вровень с краями тары, высота слоя засыпки — не более 15 см.

3.5. Каждая партия шампиньонов должна сопровождаться документом о качестве с указанием:

номера документа о качестве и даты его выдачи;

номера «Сертификата о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» и дату его выдачи;

наименования и адреса организации-отправителя, его подчиненность;

наименование и адреса организации-получателя;

наименования и качества продукции;

наименования ботанического штамма (сорта);

количества мест, масса брутто и нетто в кг;

даты сбора и отгрузки;

номера транспортного средства;

срока транспортирования в часах;

даты последней обработки ядохимикатами и их наименование; кратность;

обозначения настоящего стандарта.

Маркировка по ГОСТ 14192—77.

3.6. Свежие грибы хранят в складских помещениях без искусственного охлаждения в течение 1 суток, в холодильных камерах при температуре от 0 до 2°С — не более 3 суток с момента сбора.

3.7. Свежие грибы транспортируют всеми видами транспорта, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, установленными для данного вида транспорта.

Подписано к печати 31.05 90 г. Заказ 428

gost.e-ecolog.ru 1/16 Объем 0,375 печ. л. Тираж 3000 Цена 9 коп.

Типография Госплана РСФСР