РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ОБЛЕПИХА СВЕЖАЯ ДИКОРАСТУЩАЯ

РСТ РСФСР 29—75

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Научно-исследовательской химико-технологической лабораторией Роспотребсоюза

Директор **Гонопольский С Н.**

Исполнитель **Воробьева В. П.**

ВНЕСЕН Правлением Роспотребсоюза

Зам Председателя Правления **Труханов И. А.**

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом норм, заменителей и стандартизации Госплана РСФСР

Начальник отдела **Рудаков И. В.**

Начальник подотдела **Мартынов И. Г.**

Ст экономист **Николаева В А**

РАССМОТРЕН Республиканской научно-технической комиссией по стандартизации при Госплане РСФСР

Председатель комиссии **Рагозин Е. К.**

УТВЕРЖДЕН Госпланом РСФСР

Председатель Госплана РСФСР **Масленников Н. И.**

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 03 ноября 1975 г. № 212

УДК 634.2:582.866

Группа С 35

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

ОБЛЕПИХА СВЕЖАЯ

РСТ РСФСР 29—75

Взамен РСТ РСФСР 29—70

Постановлением Госплана РСФСР
от 03 ноября 1975 г. № 212 срок действия установлен
с 1 октября 1976 года
до 1 октября 1981 года

Постановлением Госплана РСФСР
от 25.12.80 г. № 310 срок действия продлен
до 1 октября 1986 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 03.07.85 г № 138 срок действия продлен
до 1 апреля 1992 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды облепихи заготовляемые, закупаемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Плоды облепихи свежей (сочная костянка) по качеству должны соответствовать требованиям, указанным в таблице:

Наименование показателей	Характеристики и нормы
Внешний вид	Плоды свежие или замороженные, чистые, не мятые, съемной зрелости и окраски, с плодоножками и без них, без заболеваний и повреждений вредителями.
Допускаемое содержание плодов, % от массы, не более:	
не достигших съемной зрелости и окраски	2
помятых и механически поврежденных	5
Допускаемое содержание посторонних примесей (веточек, плодоножек, листьев), % массы, не более:	1,0

Издание официальное ***Перепечатка воспрещена***

Проверен в 1985 году
Переиздание с внесенными изменениями № 1, 2, 3
декабрь, 1987 г.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

2.1. Приемка облепихи производится партиями. Партией считается любое количество облепихи, оформленное одним документом о качестве.

2.2. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества облепихи, соблюдая правила отбора проб и методы определения качества, установленные настоящим стандартом.

2.3. Качество облепихи определяется на основе анализа среднего образца. Для составления среднего образца из разных мест партии (сверху, снизу, из середины) отбирается:

— от партии до 100 упаковок не менее трех единиц;

— от партии свыше 100 упаковок дополнительно на каждые 50 мест по одной единице упаковок.

Для составления средней пробы от каждой отобранной единицы упаковки отбирают не менее 5% от массы нетто.

2.4. Средняя проба подвергается анализу на соответствие требованиям настоящего стандарта.

Определение внешнего вида производится органолептически, а отдельных показателей качества в процентах от массы с точностью до 0,1%. Полученные результаты распространяются на всю партию.

После определения качества отобранные образцы присоединяются к исходной партии.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Плоды облепихи должны быть упакованы в бочки по ГОСТ 8777—80Е, емкостью не более 50 л, в ящики по ГОСТ 13359—84 массой нетто не более 16 кг, в корзины из шпона по РСТ РСФСР 48—82 массой нетто не более 16 кг.

Допускается упаковывать замороженные плоды облепихи в мешки бумажные по СТ СЭ В 2365—80.

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

Не допускается выстилать тару бумагой.

3.3. Жесткая тара должна быть наполнена плодами облепихи до краев. Горловины мешков должны быть закрыты.

3.4. Облепиха транспортируется любым видом транспорта. Транспортные средства должны быть чистыми, не поврежденными и без постороннего запаха.

3.5. При транспортировании облепихи железнодорожным, водным или воздушным транспортом корзины сверху должны быть обшиты марлей и уложены в контейнеры или клетки.

При автогужевых перевозках в местах заготовки для непосредственной реализации или на переработку укладка корзин в контейнеры не обязательна.

При перевозке в открытом транспорте тара с облепихой должна быть укрыта чистым брезентом.

3.6. Каждая партия облепихи должна сопровождаться удостоверением о качестве, в котором указывается:

наименование отправителя;

пункт назначения;

наименование получателя;

наименование продукции;

соответствие качества требованиям РСТ РСФСР;

количество мест;

масса брутто и нетто;

номер сопроводительного транспортного документа;

номер транспортного средства;

должность, фамилия лица, ответственного за определение качества и погрузку.

3.7. К каждой единице упаковки наклеивается этикетка или прикрепляется бирка, на которой несмываемой, непахнущей краской указывается:

наименование отправителя;

наименование продукции;

масса брутто и нетто;

дата и номер удостоверения о качестве;

номер настоящего РСТ РСФСР.

3.8. Хранение плодов облепихи должно производиться в условиях, обеспечивающих сохранность их качества в соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Сроки хранения облепихи допускаются:

не более 12 часов в неотапливаемых помещениях или под навесом;

не более 5 суток в холодильной камере при температуре от 0°С до плюс 2°С от момента сбора облепихи.

gost.e-ecolog.ru

Подписано к печати 16.02.88 г. Заказ № 33
Формат бумаги 60×90 1/16 Объем 0,375 печ. л. Тираж 7000 Цена 6 коп