ГОСТ 7967—87

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.341:006.354 Группа С42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

ГОСТ 7967—87

Fresh red cabbage.
Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 97 3214

Дата введения 01.07.88

Настоящий стандарт распространяется на свежую краснокочанную капусту, заготовляемую, поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Краснокочанная капуста по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Внешний вид	Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, по форме и окраске типичные для данного ботанического сорта
Плотность кочанов	Плотные, при нажиме не вдавливаются
Запах, вкус	Характерные для данного ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса
Неплотно прилегающие (кроющие) листья на кочане, шт., не более, для капусты:	
заготовляемой, поставляемой	4
реализуемой	Не допускается
Длина кочерыги, см, не более	3,0
Масса кочана, кг, не менее	
до 1 февраля	0,6
с 1 февраля	0,5
Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух плотно облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более четырех плотно облегающих листьев в верхней трети поверхности кочана	Не нормируется
Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более пяти плотно облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыги в совокупности, % от массы, не более	5,0

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1987
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Норма
Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину свыше пяти плотно облегающих листьев, проросших, треснувших, загнивших, запаренных, мороженых, загрязненных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями	Не допускается

Примечание. Плотно облегающими считают листья, которые прилегают к кочану по всей поверхности или не менее чем на 2/3 высоты кочана.

1.1.2. Допускаются для реализуемой капусты кочаны со срезами при зачистке общей площадью не более: 1/8 поверхности кочана до 1 февраля; 1/4 поверхности кочана — с 1 февраля.

1.1.3. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в капусте не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР*.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Упаковка

1.2.1. Капусту упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 вровень с краями тары.

Для упаковывания реализуемой капусты используют также тару — оборудование по ГОСТ 24831 или жесткую тару по нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Допускается капусту, заготовляемую и поставляемую, не упаковывать.

1.2.2. Для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности капусту упаковывают в дощатые или решетчатые ящики по ГОСТ 10131, закрытые, с поясами из деревянных планок, скрепленных угольниками, и в ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или другие специализированные контейнеры, оборудованные вентиляционными отверстиями.

1.3. Маркировка

1.3.1. Каждую упаковочную единицу с капустой, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, сопровождают этикеткой с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции и ботанического сорта;

номера партии;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

2. ПРИЕМКА

2.1. Краснокочанную капусту принимают партиями. Партией считают любое количество однородной по качеству капусты в одном транспортном средстве, одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера или неупакованное, оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер партии для упакованной продукции по п. 1.3.1;

наименование и адрес отправителя;

наименование и адрес получателя;

наименование продукции и ботанического сорта;

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

количество упаковочных единиц (для упакованной продукции);
массу брутто и нетто в килограммах;
дату уборки, упаковывания и отгрузки;
соответствие качества продукции требованиям настоящего стандарта;
номер и вид транспортного средства;
срок транспортирования, сут;
обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3. Для контроля качества капусты, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта от каждой партии отбирают объединенную пробу, масса которой указана в табл. 2.

Таблица 2

Масса нетто партии, кг	Масса объединенной пробы, кг, не менее
До 500 включ.	30
Св. 500 » 1000 »	60
» 1000 » 5000 »	120
» 5000	120 и дополнительно по 10 кг на каждые последующие полные и неполные 2000 кг

2.3.1. От партии, упакованной в ящики, в объединенную пробу включают всю капусту из ящиков, отобранных в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

Количество ящиков в партии, шт.	Количество отбираемых от партии ящиков, шт.
До 100 включ.	Не менее 3
Св. 100	3 и дополнительно по одному от каждых последующих полных и неполных 50 ящиков

Масса объединенной пробы должна быть не менее указанной в табл. 2.

2.3.2. От партии, упакованной в ящичные поддоны, объединенную пробу капусты отбирают от количества ящичных поддонов, указанного в табл. 4.

Таблица 4

Количество ящичных поддонов в партии, шт.	Количество отбираемых от партии ящичных поддонов, шт.
До 10 включ.	2
Св. 10 » 20 »	3
» 20 » 50 »	5
» 50	5 и дополнительно по одному от каждых последующих полных и неполных 50 ящичных поддонов

Масса объединенной пробы должна быть не менее указанной в табл. 2.

2.3.3. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и нитратов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.4. Результаты контроля распространяются на всю партию.

2.5. После проверки качества капусту, отобранную для объединенной пробы, присоединяют к контролируемой партии.

2.6. Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на продукцию в этих упаковочных единицах.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1. Методы отбора проб

3.1.1. Отбор ящиков или ящичных поддонов от партии капусты, упакованной соответственно в ящики или ящичные поддоны, проводят при погрузке или разгрузке транспортного средства через определенные интервалы или после разгрузки из разных мест штабеля.

3.1.2. Все кочаны из ящиков, отобранных из разных мест партии в соответствии с табл. 3 и примерно равных по массе капусты в них, составляют объединенную пробу.

3.1.3. Из каждого ящичного поддона, отобранного из разных мест партии в соответствии с табл. 4, отбирают не менее трех примерно равных по массе точечных проб (сверху, из середины, снизу) вручную или с использованием контейнероопрокидывателя и специального приспособления к нему (без повреждения продукции) и составляют из них объединенную пробу.

3.1.4. От партии неупакованной капусты отбирают не менее шести точечных проб, примерно равных по массе, при погрузке или разгрузке транспортного средства из разных мест (по высоте и длине). Из отобранных проб составляют объединенную пробу.

Допускается в местах заготовки и поставки точечные пробы от неупакованной продукции отбирать из разных мест (по высоте и длине) непосредственно в автомобильном транспортном средстве.

3.2. Проведение определения

3.2.1. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают зачищенные до плотно облегающих листьев кочаны на фракции по показателям, установленным в настоящем стандарте.

3.2.2. Внешний вид, плотность, запах, вкус, наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов определяют органолептически; длину кочерыги — измерением от основания плотно облегающего листа до среза по наибольшей длине с погрешностью не более 0,1 см.

3.2.3. Каждую фракцию взвешивают. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг.

3.3. Обработка результатов

3.3.1. Содержание кочанов каждой фракции вычисляют в процентах по отношению к массе объединенной пробы.

3.3.2. Удаленные при зачистке кочанов неплотно прилегающие листья определяют как отход, учитывая отдельно от результатов определения качества, то есть сверх 100 %.

3.4. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; пестицидов и нитратов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

4.2. Допускается транспортирование не упакованной в тару капусты автомобильным транспортом для местного потребления.

4.3. При перевозке в открытых автомобильных транспортных средствах капусту защищают от атмосферных осадков и температуры воздуха ниже минус 1 °С.

4.4. При транспортировании капусты транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663, средства скрепления — по ГОСТ 21650.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5. При транспортировании краснокочанной капусты в рефрижераторных вагонах высота укладывания ящиков должна быть 2,2—2,4 м; ящичных поддонов — в два или три яруса, в зависимости от типа подвижного состава.

4.6. Капусту, предназначенную для реализации в весенний и летний периоды, хранят в помещениях с искусственным охлаждением при температуре от минус 1 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 90—95 %.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госагропромом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

И. И. Леунов, Р. А. Мещерякова, Е. А. Чернецова, Н. А. Медведева

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 14.08.87 № 3295

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	1.2.1, 1.2.2
ГОСТ 17812—72	1.2.1
ГОСТ 21133—87	1.2.1, 1.2.2
ГОСТ 21650—76	4.4
ГОСТ 24597—81	4.4
ГОСТ 24831—81	1.2.1
ГОСТ 26663—85	4.4
ГОСТ 26927—86	3.4
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.4

4. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.92 № 1461

5. ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1990 г. (ИУС 3—91)

gost.e-ecolog.ru