ГОСТ 5531—70

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ОРЕХИ ЛЕЩИНЫ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.54:006.354 Группа С36

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ОРЕХИ ЛЕЩИНЫ

European filbert

**ГОСТ 5531—70**

**Взамен ГОСТ 5531—50**

МКС 67.080.10

**Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29 декабря 1970 г. № 1836 дата введения установлена**

**01.07.71**

**Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

Настоящий стандарт распространяется на свежие просушенные орехи лещины обыкновенной (Corylus avellana L.), заготовляемые для продовольственных целей.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Орехи лещины в зависимости от показателей качества делят на первый и второй товарные сорта, которые должны удовлетворять нормам, указанным в таблице.

| Наименование показателя | Норма для сорта | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Внешний вид | Орехи цельные, вполне развившиеся, освобожденные от наружной оболочки (плюски), спелые | |
| Форма ореха | Одинаковая | Разная |
| Цвет скорлупы | Одинаковый | Разный |
| Масса 100 орехов в г, не менее | 100 | 60 |
| Выход ядра в % к массе ореха, не менее | 45 | 35 |
| Наличие орехов недозревших, со сморщенным, прогорклым и загнившим ядром, заплесневелых, пустых в %, не более | 3 | 3 |
| в том числе поврежденных вредителями в % | Не допускаются | До 1 |
| Засоренность скорлупой, ломаным ядром и посторонними примесями в % к массе, не более | Не допускаются | 0,3 |
| Влажность ядра орехов в % к массе, не более | 15 | 15 |

Примечания:

1. Наличие живых вредителей в ядре ореха не допускается.
2. К недозревшим орехам относят орехи с недостаточно развившимся ядром или с ядром в состоянии молочной спелости.

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**

*Переиздание. Апрель 2009 г.*

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.2. При наличии в партии в местах отгрузки и в местах назначения орехов лещины с дефектами, превышающими установленные нормы по товарным сортам, партию переводят в низший сорт.

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Орехи лещины предъявляются к сдаче и приемке партиями. За партию принимают любое количество орехов лещины одного вида упаковки, отгружаемое в один адрес и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим их качество.

2.2. Партию орехов лещины, подлежащую приемке, подвергают осмотру в отношении состояния тары, упаковки и маркировки.

2.3. Для контрольной проверки качества орехов лещины проводят анализ среднего образца (по массе).

2.4. Средний образец должен быть взят в течение 24 ч с момента поступления партии на склад получателя.

2.5. Из разных мест партии (сверху, из середины, снизу) берут единицы упаковки:

от партии 100 мест — не менее трех единиц;

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

2.6. От каждой отобранной единицы упаковки берут мешочным щупом или совком выемки по 0,3—0,5 кг из разных мест упаковки (сверху, из середины, снизу) и из всех выемок, взятых из партии, составляют исходный образец.

Из исходного образца выделяют средний образец. Для этого исходный образец тщательно перемешивают, орехи рассыпают тонким слоем на ровную поверхность и подравниванием сторон придают форму квадрата. Затем делят квадрат по диагоналям, отбирая для последующего деления два противоположных треугольника. После нескольких подобных операций доводят массу образца до 1 кг, упаковывают его в мешочек из ткани и анализируют полностью по всем показателям настоящего стандарта не позднее 48 ч с момента взятия образца.

2.7. Полученные результаты анализа распространяются на всю партию орехов лещины.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Внешний вид орехов лещины на соответствие требованиям настоящего стандарта определяют органолептически.

3.2. Среднюю массу 100 орехов определяют следующим образом. Из среднего образца берут 500 орехов без посторонних примесей, взвешивают их на технических весах с точностью до 0,01 г, результат делят на общее количество орехов. Полученную величину умножают на 100.

3.3. Выход ядра к массе ореха определяют в процентах как среднеарифметическое значение трех выемок по 100 орехов из среднего образца.

При этом сначала взвешивают орехи каждой выемки отдельно, затем их раскалывают, взвешивают отдельно ядра и вычисляют процентное содержание массы ядра от массы ореха.

3.4. Затем в тех же выемках определяют содержание орехов недозревших, со сморщенным прогорклым и загнившим ядром, заплесневевших и поврежденных вредителями.

Определив число орехов с вышеуказанными пороками, вычисляют их процентное содержание по трем выемкам.

Сморщенные ядра выявляют по внешнему виду, прогорклые определяют на вкус, загнившие — при разрезании ядра, поврежденные вредителями — по отверстиям в скорлупе и пораженности ядра.

3.5. Влажность ядра ореха ($W$) вычисляют в процентах по формуле

$$W = \frac{(m - m_1) \cdot 100}{m - m_2},$$

где $m$ — масса бюксы с ядрами ореха до высушивания, г;

$m_1$ — масса бюксы с ядрами ореха после высушивания, г;

$m_2$ — масса пустой бюксы, г.

Последовательность определения влажности ядра ореха указана ниже:

а) из среднего образца делают выемку массой около 500 г, из нее выбирают в разных местах по 10 орехов, раскалывают, вынимают ядра и немедленно размалывают их на ручной мельнице, перемешивают размолотую массу и из разных мест ее берут две навески по 15 г;

б) заполняют бюксы навесками, закрывают крышками и взвешивают. Бюксы и крышки к ним должны быть предварительно пронумерованы, высушены и взвешены;

в) открывают бюксы, вставляют их в крышки и ставят в сушильный шкаф;

г) нагревают сушильный шкаф до 130°С, сушат навески в бюксах 40 мин;

д) охлаждают бюксы с навесками в эксикаторе;

е) взвешивают бюксы с навесками.

Взвешивание производят с точностью до 0,01 г и из двух определений влажности выводят среднеарифметическое значение с точностью до 0,1 %.

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Орехи упаковывают по товарным сортам массой нетто не более 50 кг в тканевые мешки не ниже третьей категории по ГОСТ 30090—93.

Допускается упаковка орехов при отгрузке в вагонах в бумажные непропитанные открытые четырехслойные мешки вида НМ по ГОСТ 2226—88 массой нетто до 30 кг; при отгрузке в контейнерах — в те же бумажные мешки, что при отгрузке в вагонах, или в бумажные непропитанные открытые трехслойные мешки вида НМ по ГОСТ 2226—88 массой нетто до 30 кг.

4.2. Тара должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями и без постороннего запаха.

Укладка орехов в тару должна быть плотной. Мешки тканевые и бумажные должны быть хорошо зашиты и иметь два конца (ушка) для удобства переноски.

4.3. Каждую единицу упаковки маркируют несмывающейся и непахнущей краской или на прикрепленном к ней ярлыке указывают:

наименование заготовителя;

наименование или номер упаковочного пункта;

наименование продукции;

наименование сорта;

массу нетто;

дату упаковки;

номер укладчика;

номер настоящего стандарта.

4.4. Орехи лещины транспортируют с соблюдением санитарных норм и правил перевозки пищевых грузов.

4.5. Хранение орехов лещины осуществляется в условиях, обеспечивающих сохранность их качества в соответствии с инструкциями министерств и ведомств, производящих заготовку, хранение и реализацию их.

## 5. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

5.1. Поставщик должен гарантировать соответствие орехов лещины требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом.

gost.e-ecolog.ru