ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ РЕАЛИЗУЕМЫЙ

Технические условия

Fresh onions for retail.
Specifications

ГОСТ 27166—86

ОКП 97 3251

Дата введения 01.07.88

Настоящий стандарт распространяется на свежий репчатый лук (Allium cepa L), отправляемый в розничную торговую сеть и предприятиям общественного питания и реализуемый в розничной торговой сети.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ботанические сорта репчатого лука по вкусу подразделяют на острые, полуострые и сладкие.

1.2. Лук в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: отборный и обыкновенный.

1.3. Репчатый лук должен соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов лука	
	отборного	обыкновенного
Внешний вид	Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными	

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов лука	
	отборного	обыкновенного
	чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5 см. Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1 см.	
		Допускаются луковицы с разрывами сухих чешуй, открывающими сочную чешую на ширину не более 2 мм, раздвоенные, находящиеся под общими наружными сухими чешуями
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса	
Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее:		
для овальных форм	4,0	3,0
для остальнеых форм	5,0	4,0
Содержание луковиц, %, не более:		
для острых сортов с длиной высушенной шейки:		
более 5 см, но не более 10 см	Не допускается	15,0
более 10 см	Не допускается	
для полуострых и сладких сортов с длиной высушенной шейки:		
более 5 см, но не более 20 см	Не допускается	20,0
более 20 см	Не допускается	
Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой, %, не более:		
для всех сортов до 15 сентября включ.	Не допускается	15,0
после 15 сентября:		
для острых сортов	То же	1,0
для полуострых и сладких сортов	»	5,0
Содержание луковиц оголенных, %, не более	»	30,0
Содержание луковиц менее установленных размеров, но не более чем на 1 см, %, не более	3,0	5,0
Содержание луковиц с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи, донца, а также с незна-		

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов лука	
	отборного	обыкновенного
чительными зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности, %, не более	Не допускается	5,0
Содержание луковиц проросших при весенне-летней реализации до 1 августа:		
с длиной пера не более 2 см, включ.	Не допускается	10,0
с длиной пера более 2 см	Не допускается	
Содержание луковиц загнивших, запаренных и подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами	То же	

Примечания:

1. К оголенным луковицам относят полностью или частично оголенные, а также луковицы с разрывами сухих чешуй, открывающими сочную чешую на ширину более 2 мм.

2. Срок действия показателей «Содержание луковиц для острых сортов с длиной высушенной шейки более 5 см, но не более 10 см» и «Содержание луковиц для полуострых и сладких сортов с длиной высушенной шейки более 5 см, но не более 20 см» установлен до 01.01.91.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Лук принимают партиями. Партией считают любое количество лука одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом установленной формы, удостоверяющим его качество, с указанием:

номера документа и даты его выдачи;

наименования отправителя;

наименования получателя;

наименования продукции и товарного сорта;

наименования ботанического сорта;

результатов определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количества упаковочных единиц;

массы брутто и нетто, кг;

даты фасования, упаковывания и отгрузки;

номера транспортного средства;

даты последней обработки ядохимикатами и их наименования;

обозначения настоящего стандарта.

2.2. Для контроля качества лука, правильности упаковывания, маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку:

от партии лука, упакованного в ящики или мешки:

до 100 упаковочных единиц включ. — не менее трех упаковочных единиц;

свыше 100 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц;

от партии лука, фасованного в потребительскую тару, — не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

2.3. Результаты контроля распространяются на всю партию.

2.4. После контроля качества отобранный лук присоединяют к контролируемой партии.

2.5. Качество лука в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты распространяют на лук в этих упаковочных единицах.

2.6. Партию лука, не соответствующего по качеству требованиям отборного сорта, относят к обыкновенному сорту.

2.7. Партию лука, не соответствующего по качеству требованиям обыкновенного сорта, считают не соответствующей требованиям стандарта.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. **Отбор проб**

3.1.1. От каждого ящика или мешка, отобранного по п. 2.2 в выборку, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб. Общая масса точечных проб, отбираемых от одной выборки, должна быть не менее 10 % от массы лука в выборке.

3.1.2. Точечные пробы, отбираемые от одной выборки, должны быть примерно равными по массе.

3.1.3. Совокупность точечных проб, отобранных от одной выборки или лука, отобранного от фасованной продукции по п. 2.2, составляет объединенную пробу.

3.1.4. Отбор проб и определение скрытых форм зараженности лука вредителями и болезнями — по ГОСТ 1723.

3.2. **Проведение определения**

3.2.1. Объединенную пробу взвешивают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом.

3.2.2 Луковицы каждой фракции взвешивают.

Все взвешивания проводят с погрешностью не более 5 г.

3.2.3. Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных луковиц определяют органолептически, размер луковиц, длину шейки и пера — измерением.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. **Обработка результатов**

3.3.1. Содержание луковиц каждой фракции вычисляют в процентах от массы объединенной пробы.

3.3.2. Все вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Отборный и обыкновенный лук фасуют массой нетто по 0,5; 1,0; 1,5; 2,0 кг или произвольной массой нетто в сетчатые, полимерные мешки или пакеты из прозрачной пленки, разрешенной к применению Минздравом СССР.

Допускается обыкновенный лук не фасовать.

4.2. Для лука, фасованного массой нетто по 1,0; 1,5 и 2,0 кг, допускается отклонение массы нетто упакованной единицы не более ±2,5 %, для лука, фасованного массой нетто 0,5 кг — ±3 %.

Определение массы нетто каждой упаковочной единицы, фасованной произвольной массой нетто, производят при отпуске продукции покупателям в розничной торговой сети.

4.3. Каждую упаковочную единицу с отборным луком сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции и товарного сорта (отборный);

наименование отправителя;

массы нетто, кг (для фасованного лука, кроме упаковочных единиц, фасованных произвольной массой нетто);

даты упаковывания;

номера бригады и упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

4.4. Фасованный лук должен быть упакован в дощатые ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или тару, изготовленную по нормативно-технической документации.

4.5. Нефасованный лук упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, сетчатые, полимерные или тканевые мешки по ГОСТ 30090.

Сетчатые или полимерные мешки не должны наносить повреждения луковицам.

В жесткую тару укладывают лук плотно, на 2—3 см ниже края тары.

4.6. Лук транспортируют автомобильным транспортом в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить лук автомобильным транспортом в открытых транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже (—3±0,5) °С.

4.7. Лук перед реализацией после хранения при минусовой температуре должен быть дефростирован в течение 2—5 дней при температуре (0±0,5) °С и реализован в течение 10 дней.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госагропромом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

И. И. Леунов, В. Ф. Козлова, Е. А. Чернецова, Н. А. Медведева

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.12.86 г. № 4022

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1723—86	3.1.4
ГОСТ 10131—93	4.4, 4.5
ГОСТ 17812—72	4.5
ГОСТ 24831—81	4.4
ГОСТ 26927—86	3.2.4
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2.4
ГОСТ 30090—93	4.4, 4.5

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

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

gost.e-ecolog.ru