ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Технические условия

Fresh food garden carrot for retail. Specifications

ОКП 97 3222

ГОСТ 26767—85

Дата введения 01.09.86

Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую морковь (Daucus carota L.), поставляемую предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализуемую в розничной торговой сети.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Морковь в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: отборная и обыкновенная.

1.2. Отборная морковь должна быть мытой или очищенной от земли сухим способом и фасованной.

1.3. Морковь по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

gost.e-ecolog.ru

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов моркови	
	отборная	обыкновенная
Внешний вид	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие, без повреждений селькохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытиями эпидермисом) неглубокими (2—3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками.	Допускаются корнеплоды с отклонениями по форме, но не уродливые
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса	
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см:		
для сорта Шантенэ 2461	3,0—5,0	3,0—7,0
для остальных сортов	3,0—5,0	2,5—6,0
Размер корнеплодов по длине, см, не менее	10,0	Не нормируется
Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров не более чем на 0,5 см, % от массы, не более	Не допускается	10,0
Содержание корнеплодов поломанных длиной не менее 7,0 см (с отломом корнеплода у осевого корешка), уродливых по форме, но не разветвленных, с неправильно обрезанной ботвой (порезами головки) в совокупности, % от массы, не более	Не допускается	5,0

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов моркови	
	отборная	обыкновенная
Содержание корнеплодов с трещинами длиной не более 2,0 см и глубиной не более 0,5 см	Не допускается	Без ограничения
Содержание корнеплодов загнивших, увядших с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной	Не допускается	
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более	1,0	1,0

Примечание. Излишняя внешняя влажность — наличие на корнеплодах влаги от дождя или полива. Конденсат на корнеплодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Морковь принимают партиями. Партией считают любое количество моркови 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 и адреса отправителя;

наименования и адреса 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 (при доставке из хозяйств в магазины);

обозначения настоящего стандарта.

2.2. Для проверки качества моркови, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку:

от партии моркови, упакованной в ящики и мешки:

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

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

от партии моркови, фасованной в потребительскую тару (пакет, мешок полимерный, тканевый или сетчатый):

не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. Результаты проверки распространяются на всю партию.

2.4. После проверки качества отобранную морковь присоединяют к контролируемой партии.

2.5. Качество моркови в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяются только на морковь в этих упаковочных единицах.

2.6. Партию моркови, не отвечающую требованиям, установленным для отборной моркови, относят к обыкновенной.

2.7. Партию моркови, не отвечающую требованиям, установленным для обыкновенной моркови, считают не соответствующей требованиям стандарта.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Методы отбора проб

3.1.1. Из ящиков и мешков, отобранных в выборку по п. 2.2, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы общей массой не менее 15 % от массы моркови в выборке.

3.1.2. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 5 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе. Из отобранных по п. 3.1.1 точечных проб или моркови из пакетов, отобранных от фасованной продукции по п. 2.2, составляют объединенную пробу.

3.2. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в настоящем стандарте.

Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов определяют органолептически, размер — измерением.

Метод определения наличия земли и примеси — по ГОСТ 7194.

Корнеплоды каждой фракции взвешивают и вычисляют их содержание в процентах по отношению к массе объединенной пробы.

Все взвешивания производят с погрешностью не более 0,1 кг.

Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Отборную морковь, подготовленную по п. 1.2, фасуют массой нетто по 0,5; 1,0; 1,5 кг в тканевые мешки по ГОСТ 30090, сетчатые, полимерные мешки или пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Министерством здравоохранения СССР.

Допускается морковь фасовать произвольной массой нетто.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Обыкновенную морковь фасуют по п. 4.1.

Допускается обыкновенную морковь не фасовать.

4.3. Для моркови, фасованной массой нетто по 0,5; 1,0; 1,5 кг, допускается отклонение массы нетто одной упаковочной единицы не более ±2,5 %.

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

4.4. Каждую упаковочную единицу (ящик, мешок, пакет) с морковью сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции и товарного сорта;

наименования ботанического сорта;

наименования отправителя;

массы нетто, кг (для фасованной моркови, кроме упаковочных единиц, фасованных произвольной массой нетто);

даты упаковывания;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.5. Морковь, фасованная в тканевые, полимерные или сетчатые мешки или пакеты, должна быть упакована в дощатые ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или тару, изготовленную по нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

4.6. Нефасованную морковь упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, мешки сетчатые, полимерные или тканевые по ГОСТ 30090.

Укладывают морковь плотно, вровень с краями тары.

4.7. Морковь перевозят в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить морковь в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.8. Морковь хранят в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 до 10 °С включительно не более 3 сут, свыше 10 °С — не более 2 сут.

Относительная влажность воздуха при хранении должна быть 85—90 %.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства 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 20.12.85 № 4421

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1721—67 в части реализации

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194—81	3.2
ГОСТ 10131—93	4.5, 4.6
ГОСТ 10354—82	4.1
ГОСТ 17812—72	4.5, 4.6
ГОСТ 24831—81	4.5
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.3
ГОСТ 30090—93	4.1, 4.6

5. Ограничение срока действия снято по Протоколу Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в сентябре 1986 г., ноябре 1990 г. (ИУС 11—86, 3—91)

gost.e-ecolog.ru