ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ ЗАГОТОВЛЯЕМАЯ И ПОСТАВЛЯЕМАЯ
Технические условия

ГОСТ 1721—85

Fresh food garden carrot for supply and delivery. Specifications

ОКП 97 3222

Дата введения 01.09.86

Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую морковь, (Daucus carota L.), заготовляемую, поставляемую для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Морковь по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие без повреждений сельскохозяйственными 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 отклонениями по форме, но не уродливые Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2—3 мм)природными трещинами в корковой

Издание официальное Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	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
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—7,0
для остальных сортов	2,5—6,0
Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5 см, % от массы, не более	10,0
Содержание корнеплодов треснувших, поломанных, длиной не менее 7,0 см (с отломом корнеплода у осевого корешка), уродливых по форме, но не разветвленных, с неправильно обрезанной ботвой (порезами головок) в совокупности, % от массы, не более:	5,0
в том числе для предприятий консервной промышленности:	
поломанных	2,0
треснувших	Не допускается
Содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших, с открытой сердцевиной	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более	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).

1.2. 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. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Морковь принимают партиями. Партией считают любое количество моркови одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и 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. № 2, 3).

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

наименование и адрес отправителя;

наименование и адрес получателя;

наименование продукции и ботанического сорта;

номер партии;

результаты определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто в килограммах;

дату сбора, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Для контроля качества моркови, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают:

от партии моркови, упакованной в ящики и мешки, выборку:

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

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

от партии моркови, упакованной в ящичные поддоны: выборку в соответствии с табл. 2.

Таблица 2

Количество ящичных поддонов в партии, шт.	Количество отбираемых в выборку ящичных поддонов, шт.
До 10 включ.	2
От 11 » 20 »	3
» 21 » 50 »	5
Св. 50	5 и дополнительно на каждые полные и неполные 50 ящичных поддонов по одному ящичному поддону

2.3а. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и нитратов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

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

2.6. Качество моркови в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на морковь в этих упаковочных единицах.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Методы отбора проб

3.1.1. Из ящиков и мешков, отобранных в выборку по п. 2.3, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы общей массой не менее 15 % от массы моркови в выборке.

3.1.2. От каждого отобранного в выборку по п. 2.2 ящичного поддона из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб, освобождая их вручную или используя контейнеропрокидыватель и специальное приспособление к нему, не повреждая при этом продукцию.

3.1.3. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 5 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе. Из точечных проб, отобранных по пп. 3.1.1 и 3.1.2, 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 проводят 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. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Морковь упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, мешки тканевые по ГОСТ 30090. Укладывают морковь плотно, вровень с краями тары.

4.1.1 Допускается по согласованию с потребителем для перевозки без охлаждения автомобильным транспортом упаковывание моркови в сетчатые или полиэтиленовые мешки.

Мешки сетчатые или полиэтиленовые не должны наносить повреждения корнеплодам.

4.2. Морковь перевозят всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах (вагоны крытые, рефрижераторные, автофургоны и др.) в соответствии с правилами перевозок 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. № 3).

4.3. Допускается транспортирование моркови транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортных пакетах и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.4. Морковь для отправки в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы упаковывают в ящики дощатые решетчатые по ГОСТ 10131, закрытые с поясами из деревянных планок, скрепленных угольниками; поддоны ящичные специализированные по ГОСТ 21133 или другие специализированные контейнеры, оборудованные вентиляционными отверстиями. Упаковывание, маркирование и транспортирование моркови для районов Крайнего Севера и труднодоступных районов — по ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5. Хранение моркови, предназначенной для весенне-летней реализации, осуществляют в помещениях с искусственным охлаждением при температуре воздуха от 0 до 1 °С и относительной влажности 90—95 %.

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 декабря 1985 г. № 4417

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1721—67 в части заготовки и поставки

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194—81	3.2
ГОСТ 10131—93	4.1; 4.4
ГОСТ 15846—79	4.4
ГОСТ 17812—72	4.1
ГОСТ 21133—87	4.1; 4.4
ГОСТ 21650—76	4.3
ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 26663—85	4.3
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.3
ГОСТ 30090—93	4.1

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

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в августе 1986 г., мае 1988 г., ноябре 1990 г. (ИУС 11—86, 8—88, 3—91)

gost.e-ecolog.ru