ГОСТ 16525—70

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОРЕХИ КАШТАНА СЪЕДОБНОГО

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.53:006.354 Группа С36

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОРЕХИ КАШТАНА СЪЕДОБНОГО

European chestnut

ГОСТ 16525—70

МКС 67.080.10

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29 декабря 1970 г. № 1837 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 орехи съедобного каштана (Castanea sativa Mill), заготовляемые для реализации через торговую сеть и для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Орехи съедобного каштана по качеству должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Орехи, освобожденные от плюскиобвертки, свежие, чистые, коричневого цвета разных оттенков без пятен и механических повреждений, треугольно-шаровидной формы с разной степенью сплюснутости, не мокрые
Масса ореха в г, не менее	5
Консистенция ядра	Плотная
Окраска ядра в разрезе	Белая или слегка желтоватая, без пятен
Вкус и запах ядра	Вкус и запах ядра, свойственные свежему каштану, без посторонних привкуса и запаха
Влажность ядра орехов в % к массе	От 40 до 55
Наличие в местах отгрузки орехов с явными повреждениями вредителями (долгоносиком и плодожоркой)	Не допускается
Орехи со скрытыми повреждениями вредителями (долгоносиком и плодожоркой) в % к массе, не более	10
В местах назначения орехи с явными и скрытыми повреждениями вредителями (долгоносиком и плодожоркой) в %, к массе, не более	10
Орехов с массой менее 5 г в %, не более	5
В местах отгрузки и назначения орехи с естественно треснутой кожурой в % к массе, не более	5
Орехи раздавленные и с механическими повреждениями	Не допускаются

Примечания:

1. Для промышленной переработки допускаются орехи каштана массой не менее 3 г.
2. Для промышленной переработки содержание орехов каштана с естественно-треснувшей кожурой не ограничивается.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Переиздание. Апрель 2009 г.

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

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

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

2.4. Средний образец должен быть взят в течение 24 ч с момента поступления партии на склад получателя и проанализирован не позднее 48 ч с момента взятия образца.

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

от партии до 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 берут, примерно, по 0,4—0,5 кг орехов каштана 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 квадрат делят по диагоналям, отбирая для последующего деления два противоположных треугольника. После нескольких подобных операций доводят массу образца до 1,5 кг и упаковывают в мешочек из ткани, обеспечивающей сохранность качества орехов каштана.

2.7. Полученные результаты анализа распространяют на всю партию орехов каштана.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Внешний вид орехов каштана на соответствие показателей качества требованиям настоящего стандарта определяют органолептически.

3.2. Для определения средней массы ореха каштана от среднего образца берут 100 орехов, взвешивают их и полученный результат в граммах делят на 100.

3.3. Консистенцию, окраску, вкус и запах ядра определяют органолептически при разрезании 100 орехов, взятых из среднего образца.

3.4. 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 10 разных местах по 10 орехов, снимают кожуру, 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 и сушат навески в бюксах 2 ч;

д) охлаждают бюксы с навесками в эксикаторе;

е) взвешивают бюксы с навесками.

Взвешивание производят с точностью до 0,01 г. Из двух определений влажности выводят среднее арифметическое с точностью до 0,1 %.

3.5. Для определения содержания в партии поврежденных орехов из среднего образца берут выемку массой 1 кг.

3.6. Явные повреждения орехов вредителями определяют по отверстиям в кожуре, скрытые выявляют при разрезании 100 орехов из выемок, затем поврежденные орехи взвешивают и результат выражают в процентах к массе 100 орехов.

3.7. Содержание орехов с треснутой кожурой определяют отбором их и взвешиванием. Результат выражают в процентах к массе среднего образца.

3.8. Посторонние примеси (веточки, кора, листья, скорлупа, тычиночные колоски, минеральные примеси и др.) отбирают и взвешивают с последующим определением их содержания к массе среднего образца.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Орехи каштана упаковывают в решетчатые ящики № 3 по ГОСТ 10131—93 при перевозке их транспортом с искусственным охлаждением (нахождение в пути не более пяти суток). Тара должна быть наполнена орехами до краев.

Допускается упаковка орехов каштана в тканевые мешки не ниже третьей категории по ГОСТ 30090—93 и ГОСТ 1937—90, но не более 50 кг, при автомобильных перевозках на близкое расстояние.

Допускается использование корзин емкостью до 30 кг с обязательным покрытием их брезентом при перевозках орехов каштана в пределах лесного предприятия или района.

4.2. Тара для упаковки орехов каштана должна быть чистой, сухой и крепкой, без посторонних запахов.

4.3. Каждая единица упаковки орехов каштана должна содержать маркировку в виде этикетки или привязанного ярлыка с четким указанием:

наименования заготовителя;

наименования пункта упаковки;

наименования продукции;

массы нетто;

даты упаковки;

номера укладчика;

номера настоящего стандарта.

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

4.5. Хранение орехов каштана осуществляют 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 каштана требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом.

gost.e-ecolog.ru