МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КИЗИЛ СВЕЖИЙ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.29:006.354 Группа С33

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КИЗИЛ СВЕЖИЙ

Cornel

ГОСТ 16524—70

Взамен ОСТ НКЗаг 446

МКС 67.080.10

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29 декабря 1970 г. № 1835 дата введения установлена

с 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 плоды кизила дикорастущего (Cornus mas L.) и культурных сортов, заготовляемые, закупаемые и реализуемые в свежем виде, а также предназначенные для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. По внешнему виду плоды должны быть свежие, чистые, съемной зрелости, незеленые и неперезрелые, с плотной мякотью, без повреждений, разной формы, размера и окраски.

1.2. Нормы допустимых отклонений указаны в таблице.

Содержание плодов	Норма
В местах отгрузки зеленые и сморщенные плоды	Не допускаются
В местах назначения треснувшие, раздавленные, перезревшие в % к массе, не более	5

Примечание. Перезревшими плодами кизила считают плоды с размягчившейся мякотью, отстающей от косточки.

1.3. Плоды кизила, отсортированные и подготовленные к упаковке, не должны иметь влажную поверхность.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (ноябрь 2009 г.) с Изменением № 1, утвержденным в августе 1990 г. (ИУС 11—90).

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

2.2. Партию плодов кизила, подлежащую приемке, подвергают осмотру в отношении состояния тары, упаковки и маркировки.

2.3. Для контрольной проверки качества плодов кизила 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 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 1 кг плодов 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 плоды исходного образца осторожно перемешивают, 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, который анализируют на месте.

2.7. Полученные результаты анализа распространяют на всю партию.

Примечание. Кизил, поступивший в поврежденной таре, исследуется отдельно. Результаты проверки не распространяются на всю партию.

2.8. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Внешний вид плодов кизила на соответствие требованиям настоящего стандарта определяют органолептически.

3.2. Содержание плодов треснувших, раздавленных и перезревших определяют отбором их из среднего образца и взвешиванием. Затем складывают массу треснувших, раздавленных, перезревших плодов и вычисляют их содержание в процентах от массы среднего образца.

3.3. Содержание токсичных элементов в кизиле определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Плоды кизила упаковывают в решета или корзины с крышками емкостью до 6 кг. По договоренности с перерабатывающими предприятиями допускается поставка кизила в таре большей емкости. Решета и плоские корзины без ручек увязывают в паки, корзины с ручками обшивают марлей или ветошью.

4.2. Тара для упаковки плодов кизила должна быть чистой, сухой, крепкой и без постороннего запаха.

4.3. Плоды кизила насыпают плотно до краев тары. При упаковке плодов кизила не допускается застилать дно тары бумагой или стружкой, за исключением прокладки бумаги под крышку паков.

4.4. На каждую единицу упаковки плодов кизила прикрепляют этикетку или привязывают ярлык с четким указанием:

наименования заготовителя;

наименования или номера упаковочного пункта;

наименования плодов;

массы нетто;

даты упаковки;

номера укладчика;

номера настоящего стандарта.

4.5. Плоды кизила транспортируют с соблюдением санитарных норм и правил перевозки пищевых грузов.

4.6. Хранение плодов кизила 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 плодов кизила требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения, установленных стандартом.

gost.e-ecolog.ru