

ЯДРО ОРЕХА ГРЕЦКОГО

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 1—2005



Москва
Стандартинформ
2006

ЯДРО ОРЕХА ГРЕЦКОГО

Технические условия

Kernel of persian walnut.
SpecificationsГОСТ
16833—71МКС 67.080.10
ОКП 97 6141

Дата введения 01.01.72

Настоящий стандарт распространяется на ядро грецкого ореха, заготавливаемое и закупаемое заготовительными и торгующими организациями, реализуемое в торговой сети и используемое для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ядро грецкого ореха по качеству подразделяют на два товарных сорта: высший и первый, отвечающие нормам и характеристикам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Норма и характеристика для сорта	
	высшего	первого
1. Внешний вид	<p>Ядра целые и половинки нормально развитые, здоровые</p> <p>Кожица светло-золотистая, ядро на изломе белое с желтым оттенком.</p> <p>Допускается не более 5 % по массе ядер с окраской кожицы до коричневого цвета</p>	
2. Вкус и запах	Свойственные грецкому ореху, без посторонних привкусов и запахов	
3. Влажность, %, не выше	7,0	7,0
4. Наличие частей ядра, % (по массе), не более	10,0 (от 1/4 до 1/2 ядра)	15,0 (различных размеров, но не менее 1/4 ядра)
5. Засоренность скорлупой, пленкой плодовой перегородки, % (по массе), не более	0,1	0,2
6. Наличие ядер недоразвитых (сморщенных), прогорклых, % (по массе), не более	2,0	5,0
7. Наличие ядер плесневелых, гнилых, поврежденных вредителями (насекомыми или грызунами)	Не допускается	

1.2. (Исключен, Изм. № 1).

1.3. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В₁ и пестицидов в ядре грецкого ореха 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. Приемку ядер производят партиями. Партией считают любое количество ядра одного товарного сорта, одинаковой упаковки, предназначенное для одновременной приемки и оформленное одним удостоверением о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Партию ядер, предназначенную к отгрузке, проверяют на соответствие требованиям настоящего стандарта.

2.3. При приемке каждую партию осматривают для установления качества ядер, их однородности, правильности упаковывания и маркирования в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

2.4. Для контроля качества ядра грецкого ореха на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают:

до 50 упаковочных единиц включительно — не менее 5 упаковочных единиц;

свыше 50 — дополнительно по одной упаковочной единице на каждые последующие 20 упаковочных единиц.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.5. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина В₁ и пестицидов проводят в установленном порядке.

2.6. Результаты проверки распространяют на всю партию.

2.7. При приемке в партии допускается:

в партии высшего сорта не более 5 % ядер 1-го товарного сорта.

Если в партии высшего сорта содержится более 5 % 1-го товарного сорта, всю партию переводят в 1-й товарный сорт;

в партии 1-го товарного сорта не более 10 % ядер, не соответствующих требованиям этого сорта, но пригодных для употребления.

Если в партии 1-го товарного сорта содержится более 10 % ядер, не соответствующих требованиям 1-го товарного сорта, всю партию считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта.

2.8. После проверки качества ядра, отобранные от партии, присоединяют к контролируемой партии.

2.5 — 2.8. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Из верхней, средней и нижней части каждой отобранной по п. 2.4 упаковочной единицы извлекают пробы массой не менее 500 г. Все пробы данной партии тщательно перемешивают, разравнивают в один слой и делят на две части, одна из которых будет средним образцом. Масса ядер в среднем образце должна быть не менее 3 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Средний образец высыпает на бумагу или другую поверхность, разравнивают ядро ровным слоем в виде квадрата и при помощи планки делят квадрат на две равные части, каждую из которых помещают в стеклянную герметически закупоренную банку, термоспаянный полиэтиленовый пакет или же плотно заворачивают в парафинированную бумагу, пергамент, целлофан, опечатывают (пломбируют) печатью поставщика или нейтральной организации (Госинспекция по качеству товаров, экспертное бюро, местные советы).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Одну часть (контрольную пробу) хранят не более двух месяцев в организации, принимающей партию ядра, другую (анализируемую пробу) проверяют по всем показателям настоящего стандарта.

3.3. Внешний вид, цвет кожицы, вкус и запах ядра определяют органолептически.

3.4. Засоренность определяют путем извлечения кусочков скорлупы, пленки плодовой перегородки и других посторонних примесей из предварительно взвешенной анализируемой пробы, высыпаемой на бумагу или стекло. Примеси взвешивают с погрешностью не более 0,01 г. Результаты выражают в процентах к массе пробы.

3.5. Целостность ядер, а также количества ядер недоразвитых, пораженных вредителями, плесневелых и гнилых определяют после отбора примесей.

Целостность ядра определяют взвешиванием отдельно целых ядер, половинок, четвертинок, $\frac{1}{8}$ части ядра с погрешностью не более 0,01 г. Затем из анализируемой пробы выделяют и по отдельности взвешивают с погрешностью не более 0,01 г ядра недоразвитые (сморщенные), пораженные вредителями, плесневелые и гнилые.

Наличие живых вредителей определяют путем наблюдения в продолжение всего анализа.

Результаты по каждому виду анализа определяют в процентах к массе пробы.

3.4, 3.5. (Измененная редакция, Изм. № 1).

3.6. После определения целостности ядра взвешивают 100 г частей ядра, раскусывают их и определяют количество прогорклых ядер.

3.7. Для определения влажности из разных мест анализируемой пробы отбирают 100 г ядер. Ядра измельчают путем разрезания ножом до величины частиц толщиной в основной массе около 1–2 мм. Две параллельные навески по 5 г (с погрешностью не более 0,0001 г) высыпают в бюксы диаметром (40 ± 2) мм, помещают в нагретый до 135–140 °С сушильный шкаф и высушивают при температуре (130 ± 2) °С в течение 40 мин. После высушивания бюксы с навесками неплотно накрывают крышками, ставят в эксикатор с хлористым кальцием или крепкой серной кислотой на 25–30 мин до полного охлаждения, затем плотно закрывают и взвешивают.

Количество влаги (W) в процентах вычисляют по формуле

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \cdot 100,$$

где m_1 — масса бюксы с навеской до высушивания, г;

m_2 — масса бюксы с навеской после высушивания, г;

m_0 — масса пустой бюксы, г.

Вычисления проводят до второго десятичного знака с округлением результата до первого десятичного знака. Допускаемое расхождение между параллельными определениями не должно превышать 3 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.8. (Исключен, Изм. № 1).

3.9. В случае несоответствия качества ядра требованиям настоящего стандарта проводят повторное испытание удвоенного среднего образца.

3.10. (Исключен, Изм. № 1).

3.11. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, афлатоксина В₁ и пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Ядро грецкого ореха упаковывают в ящики фанерные по ГОСТ 10131 массой нетто 25 кг или из гофрированного картона по ГОСТ 13511 массой нетто до 20 кг.

4.2. Тара должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов.

Ящики внутри выстилают подпергаментом или парафинированной бумагой, на дно ящика и под крышку кладут гофрированный картон для предохранения ядер от ломки.

В каждый ящик плотно упаковывают ядро одного товарного сорта.

4.3. На каждой единице упаковки при помощи трафарета или на бирке должна быть нанесена несмываемой, непахнущей краской четкая маркировка с указанием: наименования и адреса организации-отправителя, наименования продукта;

товарного сорта;
массы брутто и нетто;
месяца и года заготовки;
даты упаковки;
номера удостоверения о качестве.

4.4. Каждая партия ядра грецкого ореха должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием:

номера удостоверения и даты его выдачи;
наименования и адреса организации-отправителя;
наименования и адреса организации-получателя;
наименования продукта;
товарного сорта;
количества мест, массы брутто и нетто в кг;
даты упаковки и отгрузки;
номера транспортного средства;
фамилии ответственного за качество;
даты последней обработки пестицидами и их наименования;
обозначения настоящего стандарта.

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

4.5. Ядро должно храниться в сухих, чистых вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями, при температуре не выше 20 °С, без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Срок хранения ядра — не более шести месяцев со дня заготовки ядра.

4.6. Ящики укладывают на стеллажи или на доски штабелями высотой не более 8 рядов.

Расстояние между стеллажами (досками) и стеной, а также между отдельными штабелями — не менее 0,7 м, расстояние от водопроводных труб, калориферов, печей, дымоходов — не менее 1 м.

4.7. Ядро должно транспортироваться с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями вагонах и автомашинах. При перевозке автогужевым транспортом тара с ядром грецкого ореха должна быть предохранена от атмосферных осадков.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством сельского хозяйства СССР
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 23.03.71 № 542
- 3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	4.1
ГОСТ 13511—91	4.1
ГОСТ 26927—86	3.11
ГОСТ 26930—86—ГОСТ 26934—86	3.11

- 4. Ограничение срока действия снято** Постановлением Госстандарта от 29.12.91 № 2397
- 5. ИЗДАНИЕ** (август 2006 г.) с Изменением № 1, утвержденным в сентябре 1990 г. (ИУС 12—90)

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Н.И. Гавришук*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 30.08.2006. Формат 60×84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,50. Тираж 136 экз. Зак. 625. С 3213.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано в Калужской типографии стандартов.

Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» – тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.