

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ,
ЗАГОТОВЛЯЕМАЯ И ПОСТАВЛЯЕМАЯ

Технические условия

ГОСТ
1722-85Fresh food red beet for supply and delivery.
Specifications

ОКП 97 3221

Дата введения 01.09.86

Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую свеклу (*Beta vulgaris L.*), заготовляемую, поставляемую для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свекла по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. I.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	<p>Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными предствителями, без излишней внешней влажности, нетреснувшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черенков не более 2,0 см или без них</p> <p>Допускаются корнеплоды с отклонениями от формы, но не уродливые</p> <p>Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися трещинами (у головки корнеплода), не уродующими его форму</p> <p>Допускаются корнеплоды с поломанными корешками</p>

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
Внутреннее строение	Мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Допускаются корнеплоды с узкими светлыми кольцами для сортов «Кубанская борщевая 43» (в районах Северного Кавказа и Ростовской области), «Египетская» без ограничения, для всех остальных сортов не более 10 %, для предприятий промышленной переработки для всех сортов — не более 3 % от массы
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см	5,0—14,0
Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1 см, с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см с зарубцевавшимися трещинами, с разрезами головок, легким увяданием, в совокупности, % от массы, не более	5,0
Содержание корнеплодов увядших с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более	1,0

П р и м е ч а н и е. Излишняя внешняя влажность — наличие на корнеплодах влаги от дождя или полива. Конденсат на корнеплодах, вызванный разницей температур, не считаю излишней внешней влажностью.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в свекле 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. Свеклу принимают партиями. Партией считают любое количество свеклы одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера или неупакованное, 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 для упакованной продукции;

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 свеклы, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают:

от партии, 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 каждой полных и неполных 100 упаковочных единиц;

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

Таблица 2

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

от партии неупакованной продукции: точечные пробы в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

Масса партии, кг	Число точечных проб
До 200 включ.	2
Св. 200 до 500 »	4
» 500 » 1000 »	6
» 1000 » 5000 »	12
Св. 5000	12 и дополнительно на каждые полные и неполные 1000 кг по одной точечной пробе

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. Результаты проверки распространяются на всю партию.

2.5. После проверки качества отобранные свеклу присоединяют к контролируемой партии.

2.6. Качество свеклы в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на свеклу 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 свеклы в выборке.

3.1.2. От каждого отобранных в выборку по п. 2.3 ящичного поддона из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб, освобождая их вручную или используя контейнероопрокидыватель и специальное приспособление к нему, не повреждая при этом продукцию.

3.1.3. Точечные пробы от партии неупакованной свеклы отбирают при погрузке или выгрузке из разных слоев насыпи (сверху, из середины, снизу).

В местах заготовки допускается отбирать точечные пробы из разных слоев насыпи свеклы непосредственно в транспортном средстве.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.1.4. 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—3.1.3, составляют объединенную пробу.

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

Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов определяют органолептически, наибольший поперечный диаметр определяют измерением, светлые кольца определяют на разрезе 10 % корнеплодов от массы объединенной пробы.

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. Свеклу упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, мешки тканевые по ГОСТ 30090, мешки безузелковые сетчатые из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР. Укладывают свеклу плотно, вровень с краями тары.

4.2. Свеклу перевозят всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах (вагоны крытые, рефрижераторные, автофургоны и др.) в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся продуктов, действующими на данном виде транспорта. Допускается перевозить свеклу в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от воздействия атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.3. Допускается по согласованию с потребителем для перевозки без охлаждения автомобильным транспортом упаковывание свеклы в полизиленовые мешки.

Полиэтиленовые мешки не должны наносить повреждения корнеплодам.

4.4. Допускается по согласованию с потребителем транспортирование свеклы навалом.

4.5. Допускается перевозка свеклы транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортных пакетах и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.6. Упаковывание, маркирование, транспортирование свеклы для районов Крайнего Севера и труднодоступных районов — по ГОСТ 15846.

4.7. Хранение свеклы, 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. № 4419

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1722-67 в части заготовки и поставки

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение ИТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194-81	3.2
ГОСТ 10131-93	4.1
ГОСТ 15846-79	4.6
ГОСТ 17812-72	4.1
ГОСТ 21133-87	4.1
ГОСТ 21650-76	4.5
ГОСТ 24597-81	4.5
ГОСТ 26663-85	4.5
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 сентябре 1986 г., мае 1988 г., ноябре 1990 г. (ИУС 11-86, 8-88, 3-91)