19215-73
изм. 1,2,3

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КЛЮКВА СВЕЖАЯ

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ, ПОСТАВКАХ И РЕАЛИЗАЦИИ

ГОСТ 19215—73

Издание официальное

БЗ 8—92

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

УДК 634.739.2:006.354. Группа С35

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КЛЮКВА СВЕЖАЯ

Требования при заготовках, поставках и реализации

Cranberry Fresh
Requirements for state purchases, deliveries and retail

ГОСТ 19215—73

ОКП 97 6513

Дата введения 01.01.75

Настоящий стандарт распространяется на свежие ягоды дикорастущей клюквы четырехлепестковой (Oxycoccus quadripetalus Gilib) и мелкоплодной (Oxycoccus microcarpa Turcz.), заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для переработки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ягоды клюквы должны быть свежие или приморожeнные, вполне спелые, чистые, без постороннего запаха, без плодоножек, разнородные по размеру и окраске (от розового до темно-красного цвета), без каких-либо повреждений и заболеваний. Ягоды клюквы могут быть влажными, но не течь.

1.2. В зависимости от времени уборки ягоды клюквы подразделяют на ягоды осеннего сбора и весеннего сбора (подснежная).

1.3. Ягоды осеннего и весеннего сбора должны соответствовать нормам, указанным в таблице.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1973
© Издательство стандартов, 1993
Переиздание с изменениями

Наименования показателей	Нормы для клюквы	
	осеннего сбора	весеннего сбора
1. Допускаемое содержание ягод, % от массы, не более:		
недозрелых	5,0	8,0
механически поврежденных и высохших в совокупности:		
при заготовке	5,0	10,0
при реализации	6,0	12,0
2. Допускаемое содержание органической примеси, % от массы, не более:		
съедобных плодов других видов растений (брусника, водяника, морошка и др.) в совокупности	1,0	1,0
плодоножек, веточек, мха, листьев и др.	0,5	1,0

Примечание. К недозрелым ягодам относят ягоды с белыми пятнами, бочками, наполовину или полностью белые.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. В свежей клюкве содержание зеленых ягод, несъедобных и ядовитых плодов других видов растений (крушина ломкая, паслен сладко-горький и др.), а также минеральной примеси (песок, пыль, другие загрязнения) не допускается.

1.5. В партии ягод клюквы в местах назначения допускается наличие заплесневелых и загнивших ягод не более 4%.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Свежие ягоды клюквы принимают партиями. Партией считают любое количество ягод весеннего или осеннего сбора, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продуктах ра-

стениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

При приемке от населения партией считают любое количество ягод, предназначенных для одновременной приемки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.1а. 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;
соответствие качества продукции требованиям настоящего стандарта;
количество упаковочных единиц;
массу брутто и нетто, кг;
дату сбора, упаковывания и отгрузки;
номер и вид транспортного средства;
срок хранения;
дату последней обработки пестицидами и их наименования;
фамилию лица, ответственного за качество;
обозначение настоящего стандарта.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.2. Для проверки состояния упаковочных единиц и правильности их маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта осмотру подлежит каждая упаковочная единица партии.

2.3. Для проверки качества свежих ягод клюквы на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии и разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают три упаковочных единицы, если в партии 100 упаковочных единиц, и по одной упаковочной единице на каждые полные или неполные 50 упаковочных единиц в партии свыше 100 упаковочных единиц.

При приемке ягод клюквы на заготовительных пунктах от населения в количестве до 50 кг среднюю пробу отбирают массой не менее 0,5 кг.

2.2, 2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию. Партия, не отвечающая нормам, установленным в пп. 1.3; 1.4; 1.5, считается не соответствующей требованиям стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.5. Качество ягод клюквы в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на продукцию только в этих упаковочных единицах.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.6. После проверки качества ягоды клюквы, отобранные от партии, присоединяют к контролируемой партии.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

3.1. От каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест (сверху, из середины, снизу) отбирают пробы массой не менее 0,5 кг и составляют среднюю пробу массой не менее 1,5 кг. Из бочек пробу отбирают сначала сверху, затем, повернув бочку на бок и высыпав часть ягод из бочки, — из середины и снизу.

Если ягоды находятся в бочке, залитой водой, по пробу массой 0,5 кг (литровая банка) берут дуршлагом из глубины бочки и после стекания воды высыпают для анализа на лист фильтровальной бумаги.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Среднюю пробу высыпают на ровную поверхность (бумагу, стекло, фанеру, клеенку, картон), разравнивают и анализируют на соответствие требованиям настоящего стандарта.

3.3. Внешний вид (цвет, увлажненность и запах ягод), а также наличие минеральных примесей определяют органолептически.

3.4. Недозрелые, механически поврежденные и высохшие ягоды отбирают из средней пробы, взвешивают отдельно с погрешностью не более 0,1 г на технических весах Т-1-1 1-го класса с ценой деления 20 мг и определяют процент их в партии.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.5. Плоды других видов растений (съедобных, несъедобных, ядовитых), плодоножки, мох и другие примеси отбирают из средней пробы. Каждый вид примеси взвешивают отдельно с погрешностью не более 0,1 г и определяют его процент.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Свежую клюкву осеннего сбора упаковывают в плетеные корзины или ящики по нормативно-технической документации вместимостью не более 30 кг, а также в бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 150 дм³. При упаковывании ягод в корзины без крышек верх их обшивают полотном, марлей, рогожей, плотно пришивая их к верхнему краю корзины.

Свежую клюкву весеннего сбора упаковывают в бочки по ГОСТ 8777—80 вместимостью не более 50 дм³.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2. Тара для упаковывания ягод должна быть чистой, прочной, сухой, без постороннего запаха, не зараженной вредителями.

4.3. Каждую упаковочную единицу сопровождают этикеткой с указанием:

наименования отправителя;
наименования продукции;
массы брутто и нетто, кг (для бочек);
даты сбора и упаковывания;
обозначения настоящего стандарта.

4.4. **(Исключен, Изм. № 2).**

4.5. Ягоды клюквы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, и санитарно-гигиеническими правилами, утвержденными в установленном порядке.

При перевозке в открытых автомобильных транспортных средствах упаковочные единицы с клюквой закрывают брезентом.

4.6. Сухое хранение клюквы производят в корзинах, ящиках и бочках в специальных проветриваемых, чистых, без постороннего запаха складских помещениях при температуре 3—5° С не более 2 мес.

Корзины и ящики укладывают на решетчатые подставки рядами или ступенчато. Бочки устанавливают в один ряд.

4.5, 4.6. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.7. Мокрое хранение клюквы осуществляют в бочках, залитых свежей холодной питьевой водой, покрытых деревянными крышками, входящими в тару. Крышки являются легким гнетом. Воду доливают по мере испарения. Срок хранения — 1 год с момента сбора.

4.8. Временно ягоды клюквы хранят в 100—150-литровых бочках. Допускается хранить клюкву насыпью слоем не более 25—30 см в неотапливаемых помещениях (2—15° С) сроком до

10 дней с момента закладки. При хранении клюквы в бочках до весны в снежных буртах бочки ставят в один ряд, засыпают слоем снега, затем слоем опилок и снова слоем снега. Толщина покрова — 1 м.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным комитетом лесного хозяйства Совета Министров СССР

РАЗРАБОТЧИКИ:

Н. М. Березенко, канд. сельхоз. наук; **П. Н. Райко**, канд. биол. наук; **Т. И. Бобровникова**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 21.11.73 № 2540

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 8777—80	4.1
ГОСТ 26927—86	3.6
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	3.6

5. **Срок действия продлен до 01.07.95 Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 13.12.89 № 3711**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 1993 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1976 г., мае 1990 г., сентябре 1990 г. (ИУС 9—76, 8—90, 12—90)**

Редактор *А. В. Цыганкова*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *М. С. Кабацова*

Сдано в набор 01.07.93. Подп. в печ. 18.10.93. Усл. печ. л. 0,47. Усл. кр.-отт. 0,47. Уч.-изд. л. 0,43. Тир. 606 экз. С 725.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов. 107076. Москва, Колодезный пер., 14.
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 425