

**КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ,
ЗАГОТОВЛЯЕМЫЙ И ПОСТАВЛЯЕМЫЙ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

**КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ,
ЗАГОТОВЛЯЕМЫЙ И ПОСТАВЛЯЕМЫЙ**

Технические условия

**ГОСТ
7176—85**

Fresh food potatoes for supply and delivery.
Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 97 3110

Дата введения **01.09.85**

Настоящий стандарт распространяется на свежий продовольственный картофель, заготовляемый и поставляемый для потребления в свежем виде.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Картофель в зависимости от срока заготовки и отгрузки подразделяют на ранний (картофель урожая текущего года, который заготовляют и отгружают до 1 сентября) и поздний (который заготовляют и отгружают с 1 сентября).

1.2. В зависимости от пищевой ценности выделяют высокоценные сорта позднего картофеля.

Перечень высокоценных сортов позднего картофеля для межреспубликанских поставок указан в приложении.

Перечни высокоценных сортов картофеля, заготовляемого и отгружаемого внутри республики, утверждают Советы министров союзных республик.

Поздний картофель высокоценных сортов должен быть одного ботанического сорта.

Сортовая чистота должна быть не ниже 90 %.

1.3. Картофель должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для картофеля		
	раннего	позднего	позднего высокоценных сортов
1. Внешний вид	Клубни целые, сухие, незагрязненные, здоровые, непроросшие, неувядшие Однородные или разнородные по форме и окраске	Однородные по форме и окраске	Зрелые с плотной кожурой
2. Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и вкуса		

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для картофеля		
	раннего	позднего	позднего высокоценочных сортов
3. Размер клубней по наибольшему поперечно-му диаметру, мм, не менее:			
для районов Средней Азии, Закавказья, Северного Кавказа, Молдавской ССР, южных областей (Крымской, Николаевской, Одесской, Херсонской) Украинской ССР, Казахской ССР, Якутской АССР, Астраханской, Оренбургской, Волгоградской, Саратовской, Куйбышевской, Магаданской областей:			
округло-овальной формы	30	35	35
удлиненной формы	25	30	30
для всех остальных районов:			
округло-овальной формы	30	45	45
удлиненной формы	25	30	30
4. Содержание клубней размером:			
для округло-овальной формы до 10 мм включительно менее норм, указанных в подпункте 3, %, не более	5,0	5,0	5,0
для удлиненной формы не менее 20 мм включительно, %, не более	5,0	5,0	5,0
5. Содержание клубней с израстаниями, наростами, позеленевших на площади более 2 см^2 , но не более $1/4$ поверхности клубня, %, не более	2,0	2,0	2,0
Содержание клубней позеленевших на поверхности более $1/4$			
6. Содержание увядших клубней с легкой морщинистостью при заготовках картофеля урожая текущего года			
7. Содержание клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм и длиной более 10 мм (порезы, вырывы, трещины, вмятины), %, не более	5,0	5,0	5,0
8. Содержание раздавленных клубней, половинок и частей клубней			
9. Содержание клубней, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, %, не более:			
проволочником при наличии более одного хода грызунами	2,0	2,0	2,0
10. Содержание клубней, пораженных болезнями, %, не более:			
ржавой (железистой) пятнистостью	Не допускается	2,0	Не допускается
паршой или оспорозом при поражении свыше $1/4$ поверхности клубня	Не допускается	2,0	1,0
мокрой, сухой, кольцевой, пуговничной гнилью и фитофторой			
11. Содержание клубней подмороженных, запаренных, с признаками «удушья»			
12. Наличие земли, прилипшей к клубням, %, не более	1,0	1,0	1,0
13. Наличие органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и др.)			

П р и м е ч а н и я:

1. Клубнями удлиненной формы считают клубни, у которых длина превышает ширину (наибольший поперечный диаметр) в 1,5 раза и более.

2. При заготовках позднего картофеля в районах распространения фитофторы допускается наличие клубней, пораженных болезнью, не более 2 % в партии. В документе о качестве указывают процент содержания

клубней, больных фитофторой. Поставка такого картофеля допускается по согласованию с торговыми организациями для потребления в пределах союзной республики.

3. Сухие клубни — клубни без поверхностной влаги, кроме влаги от естественного испарения здоровых клубней. Конденсат на клубнях, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4. В пределах Камчатской области при заготовке позднего картофеля допускаются клубни с неокрепшей кожурой:

для текущей реализации;

для хранения по согласованию с потребителем.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

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

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки картофеля — по ГОСТ 7194.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Определение качества картофеля — по ГОСТ 7194.

3.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934, пестицидов и нитратов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Картофель упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, тканевые мешки по ГОСТ 30090 или сетчатые мешки.

Ранний картофель при перевозке железнодорожным и водным транспортом упаковывают в жесткую тару.

4.2. Каждую упаковочную единицу с картофелем высокоценных сортов сопровождают этикеткой с указанием:

высокоценный;

наименований продукции и ботанического сорта;

наименования отправителя;

даты упаковывания и отгрузки;

обозначения настоящего стандарта.

4.3. Картофель перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.4. Картофель высокоценных сортов сопровождают свидетельством на сортовой картофель, оформленным согласно ГОСТ 11856.

4.5. В каждом транспортном средстве следует размещать одну партию картофеля.

Допускается размещение в одном транспортном средстве при перевозке водным транспортом нескольких партий при условии их разделенного размещения.

4.6. Допускают в период массовых заготовок транспортирование позднего картофеля навалом, кроме позднего картофеля высокоценных сортов.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.7. Упаковка, маркировка и транспортирование для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностям — по ГОСТ 15846.

4.8. Высота падения клубня при погрузочно-разгрузочных работах не должна превышать 30 см.

4.9. При обнаружении очагов карантинных болезней и вредителей в областях, краях и республиках, не имеющих областного деления, картофель сопровождают карантинным сертификатом.

Карантинный сертификат прилагают к документу о качестве.

4.10. Картофель хранят в условиях, обеспечивающих сохранность его качества в соответствии с действующими правилами, утвержденными в установленном порядке.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ПЕРЕЧЕНЬ

высокоценных сортов позднего картофеля для межреспубликанских поставок

Гатчинский
 Комсомолец
 Огонек
 Олев
 Темп

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А.И. Иващенко, О.И. Шостак, А.К. Соколова, Р.Г. Цветович, Н.А. Гракович

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 13.05.85 № 1362

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7176—68, кроме части реализации

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение ИТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194—81	2.1, 3.1
ГОСТ 10131—93	4.1
ГОСТ 11856—89	4.4
ГОСТ 15846—2002	4.7
ГОСТ 21133—87	4.1
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	3.2
ГОСТ 30090—93	4.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

6. ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в декабре 1985 г., июле 1986 г., сентябре 1986 г., мае 1989 г., ноябре 1990 г. (ИУС 4—86, 10—86, 11—86, 8—89, 3—91)