

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ
ЗАГОТОВЛЯЕМАЯ И ПОСТАВЛЯЕМАЯ
Технические условияГОСТ
1721-85Fresh food garden carrot for supply and delivery.
Specifications

ОКП 97 3222

Дата введения 01.09.86

Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую морковь, (*Daucus carota L.*), заготовляемую, поставляемую для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Морковь по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	<p>Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснившие без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода</p> <p>Допускаются корнеплоды с отклонениями по форме, но не уродливые</p> <p>Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой</p>

Продолжение

Название показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см:	
для сорта Шантенэ 2461	3,0-7,0
для остальных сортов	2,5-6,0
Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5 см, % от массы, не более	10,0
Содержание корнеплодов треснувших, поломанных, длиной не менее 7,0 см (с отломом корнеплода у осевого корешка), уродливых по форме, но не разветвленных, с неправильно обрезанной ботвой (порезами головок) в совокупности, % от массы, не более:	5,0
в том числе для предприятий консервной промышленности:	
поломанных	2,0
треснувших	Не допускается
Содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших, с открытой сердцевиной	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 считают излишней внешней влажностью.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в моркови не должно превышать допустимые уровни, установленные

медицинско-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Морковь принимают партиями. Партией считают любое количество моркови одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, 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;
- 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 моркови, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают:

от партии моркови, 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;

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

Таблица 2

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

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

2.6. Качество моркови в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на морковь 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 моркови в выборке.

3.1.2. От каждого отобранных в выборку по п. 2.2 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. 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 и 3.1.2, 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, размер — измерением.

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. Морковь упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, мешки тканевые по ГОСТ 30090. Укладывают морковь плотно, вровень с краями тары.

4.1.1 Допускается по согласованию с потребителем для перевозки без охлаждения автомобильным транспортом упаковывание моркови в сетчатые или полизтиленовые мешки.

Мешки сетчатые или полизтиленовые не должны наносить повреждения корнеплодам.

4.2. Морковь перевозят всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах (вагоны крытые, рефрижераторные, автофургоны и др.) в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить морковь в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.3. Допускается транспортирование моркови транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортных пакетах и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.4. Морковь для отправки в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы упаковывают в ящики дощатые решетчатые по ГОСТ 10131, закрытые с поясами из деревянных планок, скрепленных угольниками; поддоны ящичные специализированные по ГОСТ 21133 или другие специализированные контейнеры, оборудованные вентиляционными отверстиями. Упаковывание, маркирование и транспортирование моркови для районов Крайнего Севера и труднодоступных районов — по ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5. Хранение моркови, 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. № 4417

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1721-67 в части заготовки и поставки

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194-81	3.2
ГОСТ 10131-93	4.1; 4.4
ГОСТ 15846-79	4.4
ГОСТ 17812-72	4.1
ГОСТ 21133-87	4.1; 4.4
ГОСТ 21650-76	4.3
ГОСТ 24597-81	4.3
ГОСТ 26663-85	4.3
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 августе 1986 г., мае 1988 г., ноябре 1990 г. (ИУС 11-86, 8-88, 3-91)