



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

---

**МАЛИНА СВЕЖАЯ.**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**РСТ РСФСР 351—88**

*Издание официальное*

**ГОСПЛАН РСФСР  
Москва**

**МАЛИНА СВЕЖАЯ.**

Технические условия

ОКП 97 6114 9211

**РСТ РСФСР 351—88**

Срок действия с 01.10.89 г.  
до 01.10.94 г.

**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий республиканский стандарт распространяется на ягоды свежей малины культурных сортов, заготовляемые (закупаемые) и реализуемые для потребления в свежем виде и переработки.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Ягоды свежей малины должны соответствовать требованиям и нормам настоящего стандарта.

1.2. Ягоды свежей малины делят на два сорта: первый и второй.

1.2.1. Для реализации в торговой сети используются ягоды малины первого сорта.

1.2.2. Для промышленной переработки используются ягоды малины первого и второго сорта.

1.3. По показателям качества ягоды малины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателей	Характеристика и нормы для ягод по сортам	
	первого	второго
Внешний вид		Ягоды чистые, свежие, съемной зрелости, характерной для помологического сорта окраски, с плодоложем или без него, здоровые, с вкусом и запахом, хорошо выраженным, свойственным свежей малине, без постороннего вкуса и запаха

Наименование показателя	Характеристика и нормы для ягод по сортам	
	первого	второго
Допускаемые отклонения		
Процент к массе не более		
При сдаче-приемке в хозяйстве		
Перезревших и раздавленных	5	15
Недозревших	4	10
Ягод зеленых и других растительных примесей	1	1
Пораженных болезнями и поврежденных вредителями	1	1
При сдаче-приемке в месте назначения		
перезревших и раздавленных	7	20
ягод зеленых и других растительных примесей	1	1
недозревших	4	10
пораженных болезнями и поврежденных вредителями	1	1

#### 1.4. Упаковка и маркировка.

1.4.1. Тара для упаковки должна обеспечивать сохранение качества малины, быть чистой, прочной, сухой, без постороннего запаха, изготовленной из материалов, разрешенных к применению Минздравом СССР по действующей нормативно-технической документации.

Реализация малины должна производиться в лотках емкостью не более 2 кг, а высотой слоя с 10 до 15 см.

Для промышленной переработки допускается упаковка в ящики высотой слоя ягод не более 15 см (ГОСТ 13359—84, ОСТ 1015—86).

1.4.2. На каждой единице упаковки должна быть наклеена этикетка с указанием наименования отправителя, помологического и товарного сорта.

1.4.3. Каждая партия свежих ягод малины должна сопровождаться документом о качестве с указанием:

номера документа о качестве и даты его выдачи;

номера сертификата о содержании токсикантов и соблюдении регламентов применения пестицидов;

наименования и адреса организации-отправителя;

наименования и адреса организации-получателя;

наименования продукта;

помологического сорта;

даты сбора;  
количество мест, массы брутто и нетто в кг;  
даты упаковки и огрузки;  
номера транспортного средства;  
фамилии ответственного за качество;  
обозначения настоящего стандарта.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Приемка свежих ягод малины производится партиями.

Партией считается любое количество малины одного помологического и товарного сорта, одного срока сбора, упакованной в тару одного вида и типа-размера, поступившем в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним документом о качестве.

2.2. Для проверки ягод на соответствие настоящего стандарта из разных мест партии (сверху, середины, снизу) в процессе сдачи-приемки отбирается выборка:

от партии до 100 упаковок не менее трех единиц упаковки, от партии свыше 100 упаковок — дополнительно по одной единице упаковки на каждые полные и неполные 50 упаковок.

2.3. Из каждой отобранный в выборку единицы упаковки путем пересыпания отбираются разовые пробы массой не менее 10% ягод. Пробы соединяются вместе и составляется объединенная проба.

2.4. Объединенная проба разбирается и анализируется по всем показателям настоящего стандарта.

2.5. Результаты проверки распространяются на всю партию. Отобранный выборка после взятия проб для анализа присоединяется к исследуемой партии.

2.6. Свежие ягоды малины, поступившие в таре, имеющей дефекты (поломанной, с наличием подтечки) исследуются отдельно и результаты проверки распространяются на малину, находящуюся в этих упаковочных единицах.

## 3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Объединенную пробу, отобранные в соответствии с разделом помещают на ровную поверхность (стекло, фанера, kleenка) и отбирают ягоды недозрелые, перезревшие, раздавленные, зеленые, пораженные болезнями и поврежденные вредителями и другие растительные примеси и определяют массовую их долю в партии.

3.2. Внешний вид определяется органолептически.

3.3. Взвешивание отдельных фракций производится на весах с погрешностью от 0,1 г (ГОСТ 24104—80).

#### 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование свежих ягод малины осуществляется всеми видами транспорта, при соблюдении правил перевозки скоропортящихся продуктов и условий, обеспечивающих сохранность качества и защиту ягод от загрязнения и атмосферных осадков. Легкую тару закрепляют или укладывают в контейнеры или клетки.

4.2. Срок хранения ягод малины не более 6 часов в помещении без искусственного охлаждения или под навесом и не более 24 часов в холодильнике при температуре  $0 + 2^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 90—95% от момента сбора ягод.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

### 1. Разработан Госагропромом РСФСР

Исполнители **В. Г. Трушечкин**, доктор сельхоз наук, профессор

**Д. А. Ульянова**, кандидат сельхоз наук, ст. научный сотрудник

**Е. И. Ярославцев**, кандидат сельхоз наук, ст. научный сотрудник

ВНИСЕИИ Госагропромом РСФСР — **Шатилов И. С.**

### 2. Утвержден и введен в действие постановлением Госплана РСФСР от 03.11.88 г. № 58

Зарегистрирован Российской республиканским управлением Госстандарта СССР за № 351—88 от 05.12.1988 г.

Срок первой проверки — 1993 г.

Периодичность проверки 5 лет.

### 3. Взамен РСТ РСФСР 351—88 «МАЛИНА СВЕЖАЯ»

### 4. Сылочные нормативно-технические данные

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисление, приложение оформление
ГОСТ 15—85	
ГОСТ 13359—84	п. 1.3 1
ОСТ 1015—86	п 13 1
ГОСТ 24104—80	п. 3 2