

ОВОЩИ ЗЕЛЕННЫЕ СВЕЖИЕ

Требования при заготовках, поставках и реализации

АГАРОДНІНА ЗЯЛЕНІЎНАЯ СВЕЖАЯ

Патрабаванні пры загатоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 6-2010



Госстандарт
Минск

УДК 635.1/.7-156(083.74)(476)

МКС 67.080.20

КП 03

Ключевые слова: овощи зеленные свежие, правила приемки, срок хранения, методы контроля, упаковка, маркировка

ОКП РБ 01.12.11;
01.12.13

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН и ВНЕСЕН государственным предприятием «Институт «Плодоовощпроект» РУП «НПЦ НАН Беларуси по механизации сельского хозяйства»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 июня 2010 г. № 36

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2010

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Классификация	2
4 Технические требования	2
5 Правила приемки	8
6 Методы контроля	9
7 Транспортирование и хранение	10
8 Гарантии изготовителя	11
Библиография	12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ОВОЩИ ЗЕЛЕННЫЕ СВЕЖИЕ**Требования при заготовках, поставках и реализации****АГАРОДНІНА ЗЯЛЕНІЎНАЯ СВЕЖАЯ****Патрабаванні пры загатоўках, пастаўках і рэалізацыі****Vegetables green fresh****Requirements at preparations, deliveries and realisation**

Дата введения 2011-01-01**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежие зеленные овощи, выращенные в открытом или защищенном грунте: свежую петрушку – зелень, свежий салат, свежий укроп, свежий лук-порей, выращенные из семян; свежую выгоночную петрушку, выращенную из старых корней; зеленый свежий чеснок, выращенный из лукович (далее – свежие зеленные овощи), заготавливаемые и предназначенные для реализации, промышленной переработки и употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1054-98 Радиационный контроль. Отбор проб овощей, фруктов и ягод. Общие требования

СТБ 1055-98 Радиационный контроль. Отбор проб картофеля и корнеплодов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперметрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

ГОСТ 166-89 (ИСО 3599-76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7194-81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17812-72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463-75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования.

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

- свежая петрушка – зелень;
- свежая выгоночная петрушка;
- свежая листовая петрушка в стаканчиках с торфосмесью;
- свежий листовой салат;
- свежий кочанный салат;
- свежий ромен-салат;
- свежий листовой салат в стаканчиках с торфосмесью;
- свежий молодой столовый укроп;
- свежий укроп для солений;
- свежий укроп в стаканчиках с торфосмесью;
- свежий лук-порей первого и второго сортов;
- свежий зеленый чеснок.

4 Технические требования

Свежие зеленные овощи должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

Свежие зеленные овощи выпускаются весовыми и фасованными.

Требования к количеству свежих зеленных овощей, содержащихся в упаковочных единицах, к их упаковке – по СТБ 8019.

4.1 Характеристики

4.1.1 По органолептическим показателям свежие зеленные овощи должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 – Органолептические показатели свежих зеленных овощей, кроме выращенных в стаканчиках с торфосмесью

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	<p>Свежая петрушка – зелень и свежая выгоночная петрушка:</p> <ul style="list-style-type: none"> – свежие, незагрязненные, молодые, без излишней внешней влажности, с корнями растения или срезанные листья с черешками, а также старые мелкие корни выгоночной петрушки с наращенной свежей зеленью. <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – слегка помятые, поломанные и отпавшие от корней листья зелени; – слегка увядшие и с незначительно пожелтевшими кончиками листьев. <p>Свежий листовой салат:</p> <ul style="list-style-type: none"> – целые, здоровые, с корешками свежие листовые розетки; неогрубевшие, чистые, без цветочных стеблей, без излишней внешней влажности листьев. <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отпавшие от растений листья; – растения со слегка помятыми листьями; – слегка увядшие и незначительно огрубевшие листья. <p>Свежий кочанный салат:</p> <ul style="list-style-type: none"> – свежие листовые розетки и свежие целые, здоровые кочаны; неогрубевшие, чистые листья; кочаны различной степени плотности, типичной для сорта формы, без цветочных стеблей, срезанные с кочерыгой длиной не более 10 мм, без нижнего листа, без излишней внешней влажности. <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отпавшие от растений листья; – растения со слегка помятыми листьями. <p>Свежий ромен-салат:</p> <ul style="list-style-type: none"> – свежие листовые розетки и свежие целые, здоровые, чистые кочаны; неогрубевшие листья; кочаны различной степени плотности, удлинённо-овальной формы, типичной для сорта, без цветочных стеблей, срезанные с кочерыгой длиной не более 10 мм от нижнего листа, без излишней внешней влажности. <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отпавшие от растений листья; – растения со слегка помятыми листьями. <p>Свежий молодой столовый укроп:</p> <ul style="list-style-type: none"> – молодые, свежие, чистые, не поврежденные болезнями растения; здоровые с корешками или без корешков, без излишней внешней влажности, без признаков огрубения, подмораживания и самосогревания стебли. <p>Допускаются растения с пожелтевшими кончиками листьев, заглубевшими стеблями.</p> <p>Свежий укроп для солений:</p> <ul style="list-style-type: none"> – свежие, чистые, здоровые, с частично пожелтевшими или жесткими листьями растения; заглубевшие стебли с цветочными зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без излишней внешней влажности. <p>Допускаются растения с частично сформировавшимися семенами.</p> <p>Свежий лук-порей:</p> <ul style="list-style-type: none"> – свежие, чистые, цельные, неогрубевшие, здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями листья и стебли, не достигшие стадии образования семян, без признаков подмораживания и самосогревания, с очищенными от земли, с ровно обрезанными корнями. <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – слегка увядшие листья; – стебли и листья с механическими повреждениями, порезами, слегка огрубевшие, со стрелками. <p>Свежий зеленый чеснок:</p> <ul style="list-style-type: none"> – луковички молочной спелости с корешками и пучками молодых, свежих, чистых, здоровых листьев без излишней внешней влажности. <p>Допускаются слегка увядшие с пожелтевшими кончиками листьев растения</p>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса
Консистенция	Корни свежей петрушки – зелени сочные, плотные, с неогрубевшей сердцевинкой
Цвет	Листья петрушки – зелени, выгоночной петрушки, молодого столового укропа, укропа для солений, лука-порея, зеленого чеснока – зеленые; листья листового салата, кочанного салата, ромен-салата и стебли лука-порея – зеленовато-белые. Допускаются: – незначительное пожелтение кончиков листьев в петрушке – зелени, выгоночной петрушке, молодом столовом укропе; – растения с частично пожелтевшими листьями в укропе для солений

Таблица 2 – Органолептические показатели свежих зеленных овощей, выращенных в стаканчиках с торфосмесью

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Свежая листовая петрушка: – молодые, свежие, чистые, не поврежденные болезнями и вредителями, здоровые с корешками в стаканчиках с торфосмесью, без увядания, без излишней внешней влажности, подмораживания и самосогревания растения. Допускаются растения с пожелтевшими кончиками листьев и заглубевшими стеблями. Свежий листовый салат: – свежие, целые, здоровые с корешками листовые розетки; неогрубевшие, чистые, без цветочных стеблей, без излишней внешней влажности листьев. Допускаются: – отпавшие от растений листья; – легкое увядание, незначительное огрубение и краевой ожог листьев. Свежий укроп: – молодые, свежие, чистые, не поврежденные болезнями и вредителями, здоровые с корешками в стаканчиках с торфосмесью, с неувядшими листьями, без излишней внешней влажности, без признаков огрубения, подмораживания и самосогревания растения. Допускаются растения с пожелтевшими кончиками листьев и заглубевшими стеблями
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса
Цвет	Листовой петрушки и свежего укропа – зеленый, листового салата – светло-зеленый

4.1.2 По физико-химическим показателям свежие зеленные овощи должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Физико-химические показатели свежих зеленных овощей, кроме выращенных в стаканчиках с торфосмесью

Наименование показателя	Значение
Средняя длина стебля и листьев (от основания черешка, шейки корня или луковицы до кончика верхних листьев), см, не менее: – петрушки – зелени и выгоночной петрушки – листового салата – молодого столового укропа – зеленого чеснока	12 8 6 15
Длина отбеленной части ложного стебля лука-порея, см, не менее: – первого сорта – второго сорта	$\frac{1}{3}$ общей длины стебля $\frac{1}{4}$ общей длины стебля
Высота кочана ромен-салата (от основания кочана), см, не менее	12
Длина корней, см, не более: – петрушки – зелени и выгоночной петрушки – лука-порея	10 3

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Значение
Наибольший поперечный диаметр корней петрушки – зелени и выгонной петрушки, см, не более	1,5
Наибольший поперечный диаметр, см, не менее: – луковиц зеленого чеснока – ложного стебля лука-порея – кочанного салата	1,5 10 Допускается для первого сорта лука-порея в одной упаковочной единице максимальное различие в диаметрах ложных стеблей не более чем в 2 раза 8
В петрушке – зелени и выгонной петрушке: – массовая доля слегка помятых, поломанных и отпавших от корней листьев зелени, %, не более – массовая доля листьев зелени длиной от 8 до 12 см, %, не более – массовая доля слегка увядших и с незначительно пожелтевшими кончиками листьев, %, не более	 10 10 10
В салате (листовом, кочанном и ромен-салате): – массовая доля отпавших от растений листьев, %, не более – массовая доля растений размером менее установленных, %, не более – массовая доля растений со слегка помятыми листьями, %, не более	 2 5 2
В листовом салате массовая доля слегка увядших и незначительно огрубевших листьев, %, не более	2
В молодом столовом укропе массовая доля слегка увядших с пожелтевшими кончиками листьев и с загрубевшими стеблями растений, %, не более	12
В укропе для солений массовая доля растений с частично сформировавшимися семенами, %, не более	12
В луке-порея – массовая доля слегка увядших листьев, %, не более: – первого сорта – второго сорта – массовая доля стеблей и листьев с механическими повреждениями, порезами, слегка огрубевших, со стрелками, %, не более: – первого сорта – второго сорта – массовая доля стеблей с корнями до 5 см: – первого сорта – второго сорта	 5 10 5 10 5 10
В зеленом свежем чесноке массовая доля слегка увядших с пожелтевшими кончиками листьев растений, %, не более	5
В молодом столовом укропе наличие растений с частично сформировавшимися семенами	Не допускается
Массовая доля земли, прилипшей к корням (кроме кочанного салата и ромен-салата), %, не более	1
Посторонние примеси (сорная трава и др.)	Не допускаются
Примечания 1 Излишняя внешняя влажность – наличие на листьях и стеблях влаги от дождя или полива. Конденсат на листьях и стеблях, вызванный разницей температур, не является излишней внешней влажностью. 2 Общие допускаемые отклонения показателей качества от массы: для петрушки – зелени и выгонной петрушки не должны превышать 10 %, для лука-порея первого сорта – 10 %, второго сорта – 20 %, причем по отдельным показателям они не должны превышать установленные значения.	

Таблица 4 – Физико-химические показатели свежих зеленных овощей, выращенных в стаканчиках с торфосмесью

Наименование показателя	Значение
Длина растения от шейки корня до кончиков верхних листьев, см, не менее:	
– листовой петрушки	6
– листового салата	8
– укропа	6
Массовая доля, %, не более:	
– в листовой петрушке и укропе:	
– растений с пожелтевшими кончиками листьев и с загрубевшими стеблями	12
– в листовом салате листьев:	
– отпавших от растений	2
– размера менее установленного	5
– помятых	2
– с легким увяданием и незначительным огрублением, краевым ожогом	5
Масса зеленой части, г, не менее:	
– листовой петрушки	50
– листового салата	55
– укропа	45
Количество растений в стаканчиках, шт., не менее:	
– листовой петрушки и укропа	25
– листового салата	2
Количество стаканчиков с механическими повреждениями в транспортной таре, шт., не более	1
Растения листовой петрушки и укропа с частично сформировавшимися семенами	Не допускаются
Загнившие, заплесневелые, запаренные, поврежденные сельскохозяйственными вредителями листья	Не допускаются
Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на листьях и стеблях влаги от дождя или полива. Конденсат на листьях и стеблях, вызванный разницей температур, не следует считать излишней внешней влажностью.	

4.1.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина в свежих зеленных овощах не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные [2].

4.1.4 Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в 25 г свежих зеленных овощей.

4.2 Упаковка

4.2.1 Свежие зеленные овощи, подготовленные к упаковыванию, не должны быть влажными.

4.2.2 Свежие зеленные овощи упаковывают в ящики деревянные по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 или другую тару по ТНПА, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающую качество, безопасность и сохранность свежих зеленных овощей при транспортировании, хранении и реализации.

Укладка в тару должна быть рыхлой, вровень с краями тары, с легким нажимом, не вызывающим повреждения. Деревянные ящики должны быть открытыми. Ящики из гофрированного картона должны быть неплотно прикрыты верхними клапанами.

Масса нетто в ящиках, кг, не более:

- петрушки – зелени, выгоночной петрушки и молодого столового укропа – 10;
- листового салата – 5;
- лука-порея – 6;
- свежего зеленого чеснока – 20.

4.2.3 Тара для упаковывания должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха и обеспечивать качество, безопасность и сохранность свежих зеленных овощей при транспортировании, хранении и реализации.

Для связывания свежих зеленных овощей в пучки используются ленты бумажные по [3], закрепляющиеся самоклеящимися этикетками по [4].

Укроп для солений связывают в пучки массой нетто не более 6 кг шпагатом из лубяных волокон или шпагатом вискозным по ГОСТ 17308.

Допускается использование других видов упаковки и вспомогательных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

4.2.4 Петрушку – зелень и выгоночную петрушку, связанные в пучки массой 100 – 200 г или насыпью, свежий зеленый чеснок, листовой салат, свежий молодой столовый укроп, укроп для солений, свежий лук-порей укладывают в тару по 4.2.2 при горизонтальной упаковке корнями к краям ящика, а стеблями в середину или наоборот, а при вертикальной – стоймя, корнями вниз.

4.2.5 Свежие зеленные овощи для реализации в потребительской таре расфасовывают в пакеты из пленки пищевой полиэтиленовой по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Минздравом, массой нетто не более 200 г. Петрушку – зелень, выгоночную петрушку, молодой столовый укроп и листовой салат размещают в пакете методом: зелень на зелень, корень на корень. Пакеты герметизируют методом термозаваривания только в местах производства. Пакеты с расфасованной зеленью укладывают рыхло по 20 – 25 шт. в ящики по 4.2.2.

4.2.6 Кочанный салат фасуют по 1 – 2 головки в пакеты из полиэтиленовой пленки толщиной 30 – 40 мкм. Допускается более крупные партии салата упаковывать в мешки размером 50 × 100 см из полиэтиленовой пленки толщиной 200 мкм без последующей герметизации.

4.2.7 Допускается фасование свежего салата в полиэтиленовые пакеты не производить. При упаковке без предварительного фасования в пакеты ящики должны быть выстланы пленкой.

4.2.8 Свежие зеленные овощи в стаканчиках с торфосмесью из полимерных материалов вместимостью не более 0,3 дм³ по СТБ 1517 упаковывают в потребительскую тару – открытые пакеты из пленки пищевой полиэтиленовой по ГОСТ 10354 или из другой прозрачной пленки по ТНПА, разрешенной к применению Минздравом.

4.2.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы потребительской тары от номинального количества и требования к среднему содержанию партии должны соответствовать требованиям СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы не ограничиваются.

4.2.10 Свежие зеленные овощи в стаканчиках с торфосмесью, упакованные в потребительскую тару, устанавливают вертикально в ящики по ГОСТ 13511 или другую жесткую тару, изготовленную по ТНПА, разрешенную к применению Минздравом и обеспечивающую сохранность свежих зеленных овощей при транспортировании, хранении и реализации.

4.2.11 Пакеты со свежими зелеными овощами в стаканчиках с торфосмесью упаковывают в транспортную тару, шт.:

- листовой петрушки – 30 – 35;
- листового салата – 15 – 20;
- укропа – 35 – 40.

Масса брутто должна быть, кг, не более:

- петрушки листовой – 6;
- салата листового – 5;
- укропа – 8.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

На пакеты со свежими зелеными овощами должна быть наклеена этикетка, выполненная полиграфической офсетной печатью, флексографическим способом, на компьютере или иным способом, содержащая следующую информацию:

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- наименование овощей, ботанический и товарный сорт;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто, г (кг);
- дату сбора и дату упаковки;
- надпись «Выращены в защищенном грунте» (для овощей в стаканчиках с торфосмесью и других овощей, выращенных в защищенном грунте);
- условия хранения;
- указание на особые способы обработки (при необходимости);
- срок хранения;
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии);

- штриховой идентификационный код;
- обозначение настоящего стандарта.

4.3.2 Дату сбора и срок хранения проставляют компостером или штампом на этикетке или другим способом, обеспечивающим их четкое обозначение.

4.3.3 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Верх», «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 7.3 каждой единицы транспортной тары со свежими зелеными овощами. Маркировка транспортной тары наносится непосредственно на тару с помощью трафарета или на этикетку, отпечатанную типографским или другим способом, и должна содержать следующую информацию:

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- наименование овощей, ботанический и товарный сорт;
- массу брутто и нетто, кг;
- дату сбора и дату упаковывания;
- условия хранения;
- срок хранения (реализации);
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- количество упаковочных единиц в единице транспортной тары, шт.

4.3.4 При использовании в процессе выращивания свежих зеленных овощей генетически модифицированных семян в маркировке необходимо указывать их использование.

4.3.5 Методика определения высоты шрифтов и знаков, используемых в маркировке продукции по [5].

5 Правила приемки

5.1 Свежие зеленные овощи принимают партиями. Партией считают любое количество свежих зеленных овощей одной даты сбора и упаковывания, одного ботанического и товарного сорта, с одинаковым номинальным количеством (для фасованных зеленных овощей с одинаковым номинальным количеством), поступившее в одном транспортном средстве, оформленное одним удостоверением качества и безопасности.

5.2 В удостоверении качества и безопасности должна быть приведена следующая информация:

- номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- наименование овощей;
- ботанический и товарный сорт (для лука-порея);
- вид транспортной тары;
- масса брутто и нетто, кг;
- дата сбора и упаковывания (число, месяц, год);
- срок реализации и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- количество растений в потребительской таре (для овощей в стаканчиках с торфосмесью);
- количество единиц потребительской и (или) транспортной тары в партии;
- среднее содержимое партии (для фасованных зеленных овощей);
- подтверждение о соответствии качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта;

– запись о проведении радиационного контроля: «Радиационный контроль произведен. Содержание радионуклидов соответствует допустимым нормам»;

– дата последней обработки ядохимикатами и их наименование.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

5.3 Для контроля качества свежих зеленных овощей, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку от партии:

- до 100 упаковочных единиц транспортной тары – не менее трех единиц транспортной тары;
- свыше 100 упаковочных единиц транспортной тары – дополнительно по одной единице на каждые 50 упаковочных единиц транспортной тары;
- фасованной в полиэтиленовые пакеты – не менее пяти упаковочных единиц потребительской тары от каждой полных и неполных 100 упаковочных единиц потребительской тары.

5.4 Для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 5.3, из разных мест (сверху, снизу и из середины) отбирают не менее трех точечных проб и составляют объединенную пробу общей массой не менее 10 % от массы овощей в выборке, но не менее 3 кг.

Для фасованных свежих зеленных овощей объединенная проба составляется из упаковочных единиц потребительской тары, отобранных в выборку по 5.3.

5.5 Контроль показателей качества свежих зеленных овощей, установленных в 4.1.1 и 4.1.2, массу нетто, качество маркировки и состояние упаковки, среднего содержимого партии (для фасованных зеленных овощей) осуществляют в каждой партии.

5.6 В случае несоответствия качества свежих зеленных овощей требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю, установленному в 4.1.1 и 4.1.2, проводят повторное исследование удвоенной выборки.

Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.7 Массовую долю земли, прилипшей к корням (кроме кочанного салата и ромен-салата), примеси (сорную траву) учитывают отдельно до разделения объединенной пробы на фракции.

5.8 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина, нитратов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляют периодически, но не реже одного раза в квартал в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

5.9 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, отбор проб для проведения радиационного контроля – по СТБ 1054, СТБ 1055.

6.2 Качество свежих зеленных овощей определяют на основании контроля объединенной пробы. Объединенную пробу взвешивают на весах по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с погрешностью взвешивания не более 1 г, с пределом взвешивания до 5 000 г, очищают от земли, рассортировывают на фракции по показателям, установленным в 4.1.1 и 4.1.2.

Общие допускаемые отклонения показателей качества петрушки – зелени, выгоночной петрушки и лука-порея X определяют в процентах от массы объединенной пробы, очищенной от земли, по формуле (1).

6.3 Массу каждой фракции определяют взвешиванием на весах по 6.2.

6.4 Внешний вид, цвет, наличие в молодом столовом укропе, листовой петрушке и укропе в стаканчиках с торфосмесью растений с частично сформировавшимися семенами, в листовой петрушке, листовом салате и укропе в стаканчиках с торфосмесью загнивших, заплесневелых, запаренных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями листьев определяют визуально; вкус и запах – органолептически; консистенцию корней петрушки – зелени определяют визуально во время разрезания по поперечному диаметру не менее 3 % овощей объединенной пробы (не менее 10 – 15 шт.); количество растений в стаканчиках с торфосмесью, количество стаканчиков с механическими повреждениями в транспортной таре – методом прямого подсчета.

6.5 Среднюю длину стебля и листьев (от основания черешка, шейки корня или луковицы до кончика верхних листьев) петрушки – зелени, выгоночной петрушки, листовой петрушки в стаканчиках с торфосмесью, листового салата, листового салата в стаканчиках с торфосмесью, молодого столового укропа, укропа в стаканчиках с торфосмесью, зеленого чеснока; длину корней петрушки – зелени, выгоночной петрушки, лука-порея; отбеленной части ложного стебля лука-порея; высоту кочана ромен-салата (от основания кочана) определяют с помощью линейки по ГОСТ 427, с пределом измерений до 400 мм и ценой деления 1 мм.

6.6 Наибольший поперечный диаметр корней петрушки – зелени и выгоночной петрушки, луковиц зеленого чеснока, ложного стебля лука-порея и кочанного салата определяют с помощью штангенциркуля по ГОСТ 166, с ценой деления 1 мм или шаблона.

6.7 Массовую долю в петрушке – зелени и выгоночной петрушке слегка помятых, поломанных и отпавших от корней листьев зелени, листьев зелени длиной от 8 до 12 см, слегка увядших и с незначительно пожелтевшими кончиками листьев; в салате (листовом, кочанном, ромен-салате) отпавших от растений листьев, растений размером менее установленных, растений со слегка помятыми листьями; в листовом салате слегка увядших и незначительно огрубевших листьев; в молодом столовом укропе слегка увядших с пожелтевшими кончиками листьев и с загрубевшими стеблями растений; в

укропе для солений – растений с частично сформировавшимися семенами; в луке-порее – слегка увядших листьев, стеблей и листьев с механическими повреждениями, порезами, слегка огрубевших, со стрелками, стеблей с корнями до 5 см; в зеленом свежем чесноке слегка увядших с пожелтевшими кончиками листьев растений X определяют взвешиванием на весах по 6.2 и вычисляют в процентах от массы по формуле

$$X = \frac{m}{M} \times 100, \quad (1)$$

где m – масса свежих зеленных овощей с отклонениями от установленных значений, г;

M – масса объединенной пробы, за исключением земли, г.

6.8 Массу зеленой части определяют, отделив зеленую часть от стаканчиков с торфосмесью и корешков, взвешиванием на весах по 6.2, рассортировывают ее по показателям, установленным в 4.1.2, таблица 4.

Массовую долю листьев в листовой петрушке и укропе в стаканчиках с торфосмесью с пожелтевшими кончиками и с заглубившимися стеблями; в листовом салате листьев, отпавших от растений, размера менее установленного, помятых, с легким увяданием и незначительным огрубением, с краевым ожогом X определяют взвешиванием на весах по 6.2 и вычисляют от массы зеленой части в процентах по формуле (1).

6.9 Массовую долю земли M_3 , прилипшей к корням (кроме кочанного салата и ромен-салата), определяют по ГОСТ 7194 в процентах от общей массы объединенной пробы по формуле

$$M_3 = \frac{m_3}{M} \times 100, \quad (2)$$

где m_3 – масса земли, г;

M – масса объединенной пробы, за исключением земли, г.

6.10 Допускается использование других средств измерений по ТНПА с метрологическими характеристиками не ниже вышеуказанных.

Все вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

6.11 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266.

6.12 Содержание пестицидов определяют по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, микотоксина патулина по ГОСТ 28038, нитратов по [6], Salmonell по ГОСТ 30519.

6.13 Определение содержания радионуклидов проводят по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

6.14 Посторонние примеси (сорную траву и др.), качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

6.15 Определение среднего содержимого партии (для фасованных зеленных овощей) определяют по методике, разработанной изготовителем и утвержденной в установленном порядке.

6.16 Массу нетто свежих зеленных овощей в транспортной таре определяют путем взвешивания на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 25 кг и ценой деления 5 г, фасованных, связанных в пучки – на весах по 6.2.

Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой тары.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют свежие зеленные овощи в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить свежие зеленные овощи в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков, солнечных лучей, загрязнения и температуры ниже 0 °С.

7.2 Ящики со свежими зелеными овощами для хранения укладывают в штабеля высотой не более 2 м и накрывают полиэтиленовой пленкой.

7.3 Свежие зеленные овощи должны храниться в таре, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от солнца и осадков.

Длительное хранение (до середины апреля) лука-порея производится в хранилищах в песке рядами при температуре от минус 2 °С до плюс 5 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 %.

7.4 Срок хранения, не более:

- при температуре от 15 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 %:
 - свежих петрушки – зелени и выгоночной петрушки – 48 ч;
 - свежих салатов (листового, кочанного, ромен-салата) – 24 ч;
 - свежего молодого столового укропа – 36 ч;
 - при температуре от 1 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 %:
 - свежего молодого столового укропа – 5 сут;
 - при температуре от 0 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 %:
 - свежих петрушки – зелени и выгоночной петрушки – 6 сут;
 - свежего листового салата в стаканчиках с торфосмесью – 5 сут;
 - при температуре от 0 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 %:
 - свежего салата (листового, кочанного, ромен-салата) и свежего укропа в стаканчиках с торфосмесью – 5 сут;
 - свежего лука-порея и свежей листовой петрушки в стаканчиках с торфосмесью – 6 сут;
 - при температуре от 0 °С до 2 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 %:
 - свежего зеленого чеснока – 10 сут;
 - при температуре от 0 °С до 2 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 %:
 - свежих петрушки – зелени и выгоночной петрушки, фасованных в герметизированные пакеты, – 30 сут;
 - при температуре от 0 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 %:
 - свежего салата (листового, кочанного, ромен-салата) и свежего молодого столового укропа, фасованных в герметизированные пакеты, – 30 сут;
 - при температуре от 0 °С до 12 °С и относительной влажности воздуха до 85 %:
 - укропа для солений – 2 сут.
- Срок хранения, не более:**
- свежего лука-порея при температуре не выше 18 °С – 48 ч;
 - свежего зеленого чеснока при температуре не выше 16 °С – 72 ч.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие свежих зеленных овощей требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

Библиография

- [1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 63 от 09.06.2009
- [2] Гигиенические нормативы
ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999
- [3] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 101217984.002-2000 Ленты упаковочные
- [4] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 190098681.001-2008 Этикетки самоклеящиеся
- [5] МВИ.МН 3221-2009 Методика определения высоты шрифтов и знаков, используемых в маркировке продукции
Утверждена БелГИМ 24.08.2009
- [6] МУ № 5048-89 Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства
Утверждены Министерством здравоохранения СССР 04.07.89

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 17.06.2010. Подписано в печать 11.08.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,51 Уч.- изд. л. 0,96 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.