

**ОВОЩИ ЗЕЛЕННЫЕ СВЕЖИЕ**

Требования при заготовках, поставках и реализации

**АГАРОДНІНА ЗЯЛЕНІЎНАЯ СВЕЖАЯ**

Патрабаванні пры загатоўках, паставках і рэалізацыі

Издание официальное

Б3.6-2010



Госстандарт  
Минск

# СТБ 2083-2010

УДК 635.1/.7-156(083.74)(476)

МКС 67.080.20

КП 03

**Ключевые слова:** овощи зеленые 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 «Плодовоощпроект» РУП «НПЦ НАН Беларусь 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 ЗЯЛЕНІЎНА СВЕЖАЯ****Патрабаванні пры загатоўках, паставках і рэалізацыі****Vegetables green fresh****Requirements at preparations, deliveries and realisation****Дата введения 2011-01-01****1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежие зеленые 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 луковиц (далее – свежие зеленые 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 фасованые. 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 полистиленовая. 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 Шлагаты. 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

## **СТБ 2083-2010**

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 зеленые овощи должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

Свежие зеленые 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 зеленых 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"> <li>– 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.</li> </ul> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– слегка помятые, поломанные и отпавшие от корней листья зелени;</li> <li>– слегка увядшие и с незначительно пожелтевшими кончиками листья.</li> </ul> <p>Свежий листовой салат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– целые, здоровые, с корешками свежие листовые розетки; неогрубевшие, чистые, без цветочных стеблей, без излишней внешней влажности листья.</li> </ul> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отпавшие от растений листья;</li> <li>– растения со слегка помятymi листьями;</li> <li>– слегка увядшие и незначительно огрубевшие листья.</li> </ul> <p>Свежий кочечный салат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> </ul> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отпавшие от растений листья;</li> <li>– растения со слегка помятыми листьями.</li> </ul> <p>Свежий ромен-салат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– свежие листовые розетки и свежие целые, здоровые, чистые кочаны; неогрубевшие листья; кочаны различной степени плотности, удлиненно-овальной формы, типичной для сорта, без цветочных стеблей, срезанные с кочерыгой длиной не более 10 мм от нижнего листа, без излишней внешней влажности.</li> </ul> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отпавшие от растений листья;</li> <li>– растения со слегка помятыми листьями.</li> </ul> <p>Свежий молодой столовый укроп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– молодые, свежие, чистые, не поврежденные болезнями растения; здоровые с корешками или без корешков, без излишней внешней влажности, без признаков огрубения, подмораживания и самосогревания стебли.</li> </ul> <p>Допускаются растения с пожелтевшими кончиками листьев, загрубевшими стеблями.</p> <p>Свежий укроп для солений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– свежие, чистые, здоровые, с частично пожелтевшими или жесткими листьями растения; загрубевшие стебли с цветочными зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без излишней внешней влажности.</li> </ul> <p>Допускаются растения с частично сформировавшимися семенами.</p> <p>Свежий лук-порей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> </ul> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– слегка увядшие листья;</li> <li>– стебли и листья с механическими повреждениями, порезами, слегка огрубевшие, со стрелками.</li> </ul> <p>Свежий зеленый чеснок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– луковицы молочной спелости с корешками и пучками молодых, свежих, чистых, здоровых листьев без излишней внешней влажности.</li> </ul> <p>Допускаются слегка увядшие с пожелтевшими кончиками листьев растения</p>

## СТБ 2083-2010

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 сердцевиной
Цвет	<p>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.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незначительное пожелтение кончиков листьев в петрушке – зелени, выгоночной петрушке, молодом столовом укропе;</li> <li>– растения с частично пожелтевшими листьями в укропе для солений</li> </ul>

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

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	<p>Свежая листовая петрушка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> </ul> <p>Допускаются растения с пожелтевшими кончиками листьев и загрубевшими стеблями.</p> <p>Свежий листовой салат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– свежие, целые, здоровые с корешками листовые розетки; неогрубевшие, чистые, без цветочных стеблей, без излишней внешней влажности листья.</li> </ul> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отпавшие от растений листья;</li> <li>– легкое увядание, незначительное огрубение и краевой ожог листьев.</li> </ul> <p>Свежий укроп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> </ul> <p>Допускаются растения с пожелтевшими кончиками листьев и загрубевшими стеблями</p>
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса
Цвет	Листовой петрушкой 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	12
– листового салата	8
– молодого столового укропа	6
– зеленого чеснока	15
Длина отбеленной части ложного стебля лука-порея, см, не менее:	
– первого сорта	$\frac{1}{3}$ общей длины стебля
– второго сорта	$\frac{1}{4}$ общей длины стебля
Высота кочана ромен-салата (от основания кочана), см, не менее	12
Длина корней, см, не более:	
– петрушки – зелени и выгоночной петрушки	10
– лука-порея	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	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
– кочанного салата	
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-порее – 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 петрушек – зелени и выгонной петрушек 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 петрушке 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, бровень с краями тары, с легким нажимом, не вызывающим повреждения. Деревянные ящики должны быть открытыми. Ящики из гофрированного картона должны быть неплотно прикрытыми верхними клапанами.

Масса нетто в ящиках, кг, не более:

- петрушки – зелени, выгоночной петрушке 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 упаковывании 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 дм<sup>3</sup> 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 содержимому 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 упаковывания;
- 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 полимерные пакеты – не менее пяти упаковочных единиц потребительской тары от каждого полных и неполных 100 упаковочных единиц потребительской тары.

**5.4** Для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы, отобранный 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 зеленых овощей объединенная проба составляется из упаковочных единиц потребительской тары, отобранных в выборку по 5.3.

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

**5.6** В случае несоответствия качества свежих зеленых 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 зеленых 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, рассортируют 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 петрушке 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 зеленых 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, рассортируют 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 загрубевшими стеблями; в листовом салате листьев, отпавших от растений, размера менее установленного, помятых, с легким увяданием и незначительным огрублением, с краевым оконтом  $X$  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 зеленых овощей) определяют по методике, разработанной изготовителем и утвержденной в установленном порядке.

**6.16** Массу нетто свежих зеленых 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 зеленые овощи в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

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

**7.3** Свежие зеленые 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 °C до плюс 5 °C 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 петрушек – зелени и выгоночной петрушек – 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 петрушек – зелени и выгоночной петрушек – 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 петрушек – зелени и выгоночной петрушек, 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.