

к государственным стандартам, включенными в Каталог нормативных документов по стандартизации в разделы "Н. Пищевые и вкусовые продукты" группы Н11, Н12, Н13, Н16, Н17, Н21, Н22, Н23, Н24, Н25, Н26, Н27, Н28, Н30, Н31, Н32, Н33, Н34, Н35, Н36, Н41, Н42, Н43, Н48, Н51, Н52, Н53, Н54, Н55, Н56, Н61, Н62, Н65, Н68, Н71, Н72, Н73, Н74, Н91, Н95, Н97, Н98, "Р. Здравоохранение. Предметы санитарии и гигиены" группы Р18, Р64, Р66 и "С. Сельское и лесное хозяйство" группы С12, С13, С23, С24, С25, С32, С33, С34, С35, С36, С42, С43, С44, С52, С78

В каком месте	Напечатано	Должно быть
По всему тексту	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (МБТ № 5061-89)	СанПиН 11-63 РБ 98

(ИУС РБ № 5 1999 г.)

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 1012-95**ПЛОДЫ ОБЛЕПИХИ СВЕЖИЕ****Технические условия****ПЛАДЫ АБЛЯПХІ СВЕЖЫЯ****Тэхнічныя ўмовы**

Введено в действие постановлением Госстандarta Республики Беларусь от 21 ноября 2001 г. № 46

Дата введения 2002-04-01

Раздел 1. Второй абзац исключить;

третий абзац изложить в новой редакции:

"Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья людей, изложены в 3.1.2 – 3.1.5, 3.3, разделе 5."

Раздел 2. Первый абзац дополнить аббревиатурой: (НД);

заменить ссылки:

ГОСТ 13359-84 на "ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия",

ГОСТ 14192-77 на ГОСТ 14192-96;

заменить слова в наименованиях НД:

ГОСТ 26927-86 и ГОСТ 26934-86 – "Метод" на "Методы",

ГОСТ 26932-86 и ГОСТ 26933-86 – "Методы" на "Метод";

исключить ссылку: ГОСТ 2226-88;

дополнить ссылками:

"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 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

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

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

СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)."

Пункт 3.1.1 исключить.

Пункт 3.1.2 после слова "качества" дополнить словом: "свежие";

таблица 1. Графа "Наименование показателя".

Четвертый и седьмой абзацы. Заменить слова: "процент от массы" на "%";

седьмой абзац. Исключить слово: "посторонних";

графа "Характеристика и норма". Первый абзац. Исключить слова: "или замороженные".

Пункт 3.1.3 после слова "реализации" дополнить словом: "свежие".

Пункт 3.1.4 изложить в новой редакции:

"3.1.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов и микотоксина патулина в свежих плодах облепихи не должно превышать допустимые уровни, установленные в СанПиН 11-63 РБ";

таблицу 2 исключить.

Пункт 3.1.5 изложить в новой редакции:

"3.1.5 Содержание радионуклидов в свежих плодах облепихи не должно превышать допустимые уровни, установленные в ГН 10 117."

Пункт 3.2.1 изложить в новой редакции:

"3.2.1 Свежие плоды облепихи упаковывают в ящики деревянные по ГОСТ 10131, массой нетто не более 16 кг, бочки по ГОСТ 8777, вместимостью не более 50 дм³, в корзины или в другую жесткую тару по НД, обеспечивающую качество, безопасность и сохранность продукции при транспортировании и хранении."

Пункт 3.2.3 перед словом "плоды" дополнить словом: "свежие".

Пункт 3.3 изложить в новой редакции:

"3.3 Маркировка

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 и СТБ 1100 с указанием:

- наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя, упаковщика, экспортёра;
- наименования продукции;
- массы брутто и нетто, кг;
- даты сбора;
- срока и условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- помологического сорта."

Пункты 4.1 и 4.2 изложить в новой редакции:

"4.1 Свежие плоды облепихи принимают партиями. Партией считают любое количество свежих плодов облепихи одной даты сбора, одного помологического сорта, поступившее в одном транспортном средстве, оформленное одним документом о качестве, с указанием:

- номера документа и даты его выдачи;
- номера сертификата о содержании токсичных элементов, пестицидов и микотоксина патулина и даты его выдачи;
- наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя, упаковщика, экспортёра;
- наименования и местонахождения (юридический адрес) получателя;
- наименования продукции;
- обозначения настоящего стандарта;
- заключения лаборатории (другой службы контроля) изготовителя, упаковщика, экспортёра по результатам контроля показателей, предусмотренных настоящим стандартом, с указанием фактического содержания пестицидов и радионуклидов;
- количества единиц транспортной тары;
- массы брутто и нетто, кг;
- даты сбора, упаковывания и отгрузки;
- фамилий и подписей лиц ответственных за качество.

4.2 Для контроля качества свежих плодов облепихи, качества упаковки и маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест каждой партии отбирают выборку:

- от партии до 50 единиц транспортной тары – не менее 3 единиц;
- от партии свыше 50 единиц транспортной тары – дополнительно по одной единице от каждой последующих полных и неполных 25 единиц транспортной тары."

Пункт 4.3. Исключить слова: "и радионуклидов".

Пункт 4.4 изложить в новой редакции:

"4.4 В случае несоответствия качества свежих плодов облепихи требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю по нему проводят повторное испытание на удвоенной выборке.

Результаты повторного испытания являются окончательными и распространяются на всю партию."

Пункт 4.5 после слова "отобранные" дополнить словом: "свежие".

Пункт 4.6 изложить в новой редакции:

"4.6 Качество свежих плодов облепихи в поврежденных единицах транспортной тары контролируют отдельно, и результаты распространяют на свежие плоды облепихи в этих единицах транспортной тары."

Раздел 4 дополнить пунктами – 4.7 и 4.8:

"4.7 Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.8 Правила приемки по показателям безопасности и радиационному контролю – по СТБ 1036 и СТБ 1054."

Раздел 5 изложить в новой редакции:

"5 Методы контроля

5.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1036, СТБ 1054 и настоящему стандарту. Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

От каждой единицы транспортной тары, отобранный в выборку по 4.2, из разных слоев (верхнего, среднего, нижнего) отбирают не менее трех точечных проб и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы должна быть не менее 10 % от массы свежих плодов облепихи, входящей в выборку, но не менее 3 кг. Из объединенной пробы методом квартования выделяют аналитическую пробу массой не менее 1 кг.

Взвешивание проводят на весах по ГОСТ 29329 обычного класса точности. Допускается применение других весов, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

5.2 Аналитическую пробу свежих плодов облепихи, входящей в выборку, рассортировывают по показателям, приведенным в 3.1.2 и взвешивают на весах, указанных в 5.1.

При наличии у одного и того же плода нескольких отклонений по качеству его учитывают по одному наиболее существенному отклонению.

Отдельно взвешивают плоды с отклонениями по качеству и примеси растительного происхождения.

5.3 Вкус и запах определяют органолептически, внешний вид, цвет плодов, качество упаковки и маркировки проверяют визуально.

5.4 Массовые доли свежих плодов облепихи с допускаемыми отклонениями по качеству и примесей растительного происхождения вычисляют в процентах от массы аналитической пробы.

Все вычисления проводят с точностью до второго знака после запятой с последующим округлением результата до десятичного знака.

5.5 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 30178 и ГОСТ 30538, пестицидов – по методикам, утвержденным в установленном порядке, микотоксина патулина – по ГОСТ 28058.

5.6 Измерение содержания радионуклидов проводят по методикам выполнения измерений, согласованным и утвержденным в установленном порядке".

Пункт 6.1. Второй абзац. После слова "перевозить" дополнить словом: "свежие".

Пункт 6.2. Первый абзац перед словом "плоды" дополнить словом: "свежие";
третий абзац. Заменить слова: "со дня" на "с даты".

(ИУС РБ № 5 2001 г.)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПЛОДЫ ОБЛЕПИХИ СВЕЖИЕ

Технические условия

ПЛАДЫ АБЛЯПІХІ СВЕЖЫЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

**Белстандарт
Минск**

УДК 634.2:006.354

С33

Ключевые слова: плоды, плоды свежие, облепиха

МКС ИСО 67.080.10

ОКП 97 6512

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Белорусским НИИплодоводства, научно-исследовательским центром "Стандартплодовоощ"

ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Белстандарта от 29 сентября 1995 г. №10

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Белстандарта

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПЛОДЫ ОБЛЕПИХИ СВЕЖИЕ Технические условия ПЛАДЫ АБЛЯПХІ СВЕЖЫЯ Тэхнічныя ўмовы FRESH FRUITS OF H.RHAMNOIDES L. Specifications

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды дикорастущей и культивируемой облепихи (H. rhamnoides L.), предназначенный для реализации и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.4, 3.1.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 2226-88 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 13359-84 Ящики дощатые для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 14192-77 Маркировка грузов

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

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

Издание официальное

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

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

3 Требования к качеству

3.1 Характеристики

3.1.1 Плоды облепихи собирают свежими или замороженными в зависимости от времени сбора ягод: осеннего или зимнего.

3.1.2 По показателям качества плоды облепихи (сочная костянка) должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие или замороженные, целые, съемной зрелости, от шарообразной до удлиненно-эллипсовидной формы, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножками и без них, без излишней внешней влажности
Цвет	От желтого до темно-оранжевого
Вкус и запах	Сладковато-кислый, без посторонних привкуса и запаха
Допускаемая массовая доля плодов, процент от массы, не более:	
- помятых и механически поврежденных с вытекшим соком	15
- не достигших съемной зрелости и окраски	2
Массовая доля посторонних примесей растительного происхождения (веточек, плодоножек, листьев), процент от массы, не более	1
Примечание — Излишняя внешняя влажность — наличие на плодах влаги от дождя или полива. Конденсат на плодах, вызванный разницей температуры, не считаются излишней внешней влажностью.	

3.1.3 Не допускаются к заготовке и реализации плоды облепихи вялые, загнившие, плесневелые, запаренные.

3.1.4 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина не должно превышать допустимые уровни, приведенные в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Метод испытания
Массовая доля токсичных элементов:		
свинца	0,40	По ГОСТ 26932
кадмия	0,03	По ГОСТ 26933
ртути	0,02	По ГОСТ 26927
меди	5,00	По ГОСТ 26931
цинка	10,00	По ГОСТ 26934
мышьяка	0,20	По ГОСТ 26930
Массовая доля микотоксина патулина	0,05	По ГОСТ 28038

3.1.5 Содержание пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, радионуклидов — допустимые уровни, утвержденные Минздравом Республики Беларусь.

3.2 Упаковка

3.2.1 Плоды облепихи упаковывают в ящики деревянные по ГОСТ 13359, массой нетто не более 16 кг, бочки по ГОСТ 8777, вместимостью не более 50 дм³, в корзины или другую жесткую тару, изготовленную по нормативной документации, обеспечивающую сохранность их качества при транспортировании и хранении.

Допускается упаковывать замороженные плоды облепихи в мешки бумажные по ГОСТ 2226. Мешки должны быть закрыты.

3.2.2 Тара для упаковывания должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха.

Не допускается выстилать тару бумагой.

3.2.3 Плоды облепихи насыпают в тару бровень с краями.

3.3 Маркировка

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с указанием на белорусском языке:

- наименования и адреса организации-отправителя;
- наименование продукции;
- массы брутто и нетто, кг;
- даты и времени сбора;
- срока реализации и режима хранения;
- обозначения настоящего стандарта.

4 Правила приемки

4.1 Плоды облепихи принимают партиями. Партией считают любое количество облепихи одного срока сбора, одного ботанического сорта, поступившее в одном транспортном средстве, оформленное одним документом о качестве, в котором должны быть указаны:

- номер документа и дата его выдачи;
- номер сертификата о содержании токсикантов и дата его выдачи;
- наименование и адрес организации-отправителя;
- наименование и адрес организации-получателя;
- наименование продукции;
- обозначение настоящего стандарта;
- заключение лаборатории (другой службы контроля) организации-отправителя о результатах определения качества по показателям, предусмотренным данным стандартом, с указанием фактического содержания пестицидов и радионуклидов;
- масса брутто и нетто, кг;
- количество упаковочных единиц;
- дата сбора, упаковывания и отгрузки;
- фамилии и подписи ответственных за качество.

Допускается в партии по согласованию с потребителем смесь ботанических сортов.

4.2 Для контроля качества плодов облепихи, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

- от партии до 50 упаковочных единиц — не менее трех единиц;
- от партии свыше 50 упаковочных единиц — дополнительно по одной единице от каждого последующих полных и неполных 25 упаковочных единиц.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, уста-

новленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим ее безопасность.

4.4 В случае несоответствия качества плодов облепихи требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю производят повторное исследование удвоенной выборки.

Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

4.5 После контроля качества отобранные плоды облепихи присоединяют к контролируемой партии.

4.6 Качество плодов облепихи в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты распространяют на облепиху в этих упаковочных единицах.

5 Методы определения качества

5.1 Отбор проб

От каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 4.2, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают, не повреждая при этом продукцию, не менее трех точечных проб. Масса объединенной пробы плодов облепихи должна быть не менее 10 % от массы выборки, но не менее 3 кг.

5.2 Проведение определения качества

5.2.1 Объединенную пробу взвешивают, рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом. При наличии у одного и того же плода нескольких дефектов, плод учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

5.2.2 Массу каждой фракции взвешивают. Все взвешивания производят с погрешностью не более 0,01 кг.

5.2.3 Внешний вид, запах и вкус, цвет, наличие плодов с дефектами определяют органолептически.

5.2.4 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 — ГОСТ 26934, пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

5.2.5 Измерение содержания радионуклидов проводят по действующим методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.3 Обработка результатов

5.3.1 Массовую долю плодов облепихи с отклонениями по качеству от требований стандарта вычисляют в процентах от массы объединенной пробы за исключением примесей растительного происхождения.

5.3.2 Содержание примесей растительного происхождения вычисляют в процентах от общей массы объединенной пробы.

5.3.3 Все вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Свежие плоды облепихи транспортируют в крытых автомобильных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить плоды облепихи в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков, солнечных лучей, загрязнения.

6.2 Плоды облепихи должны храниться:

- не более 12 ч на пунктах переработки под навесом или в неотапливаемых помещениях;
- не более 3 сут в холодильной камере при температуре от 0 до 1 °С и относительной влажности воздуха 90—95 % со дня сбора урожая.

Ответственный редактор *В.И.Лабодас*

Доп тир 5 экз Тб 31.3/495

Подписан в печать 13.12.95 Формат бумаги 60x84/16. Бумага типографская № 1
Печать офсетная. Усл.-печ.л. 0,46 Усл. кр.-отт. 0,46. Уч.-изд. л. 0,22.

Тираж 40 Заказ 142

Отпечатано в типографии ИПДП "БелГИССиздат" Лицензия ЛП №132

БелГИСС. 220113, г. Минск, ул. Мележа, 3