

## РЕДИС СВЕЖИЙ

Требования при заготовках, поставках и реализации

## РАДЫСКА СВЕЖАЯ

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 9-2010



---

УДК 635.127(083.74)

МКС 67.080.20

**Ключевые слова:** овощи, овощи свежие, редис

ОКП 97 3226

---

### **Предисловие**

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром стандартизации плодоовощной перерабатывающей промышленности (НИЦ «Стандартплодоовощ»)

ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 15 ноября 1993 г. № 8

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 426-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2010 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 1999 г. (ИУС РБ № 1-1999), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2010

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

---

Издан на русском языке

---

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

---

**РЕДИС СВЕЖИЙ****Требования при заготовках, поставках и реализации****РАДЫСКА СВЕЖАЯ****Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі****Fresh radish****Requirements for state purchases, deliveries and retail**

---

**Дата введения 1994-04-01****1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежий редис, заготавливаемый, поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Обязательные требования к свежему редису, направленные на обеспечение его безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.4.

**Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)****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

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 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

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

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

**Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1)****3 Требования к качеству****3.1 Характеристики**

**3.1.1** Свежий редис по качеству должен соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, незастрелковавшиеся, типичных для ботанического сорта формы и окраски, неуродливые, без излишней внешней влажности, с укороченными до 30 мм черешками листьев, а при вязке в пучки – до 70 мм. Допускается легкое увядание и незначительное пожелтение кончиков листьев. По договоренности с потребителем корнеплоды могут быть вымытыми
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	15
Длина корнеплодов для удлинённых сортов, мм, не менее	80
Допускаемая массовая доля корнеплодов, процент от массы, не более:	
– менее установленных размеров	5
– слегка увядших	3
– разветвленной и уродливой формы	3
– с легкими механическими повреждениями, с незначительными зарубцевавшимися трещинами и с поврежденными сельскохозяйственными вредителями листьями	5
Содержание земли, прилипшей к корнеплодам, процент от массы, не более	1
Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на корнеплодах и листьях влаги от дождя или полива. Конденсат на корнеплодах и листьях, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.	

**3.1.2** Общее число допускаемых отклонений не должно превышать 10 % от массы, причем по отдельным показателям они не должны превышать установленные нормы.

**3.1.3** Не допускаются к заготовке и реализации корнеплоды редиса вялые, загнившие, плесневелые, подмороженные, запаренные, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и грызунами.

**3.1.4** Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, а нитратов и радионуклидов – допустимые уровни, утвержденные Минздравом Республики Беларусь.

**(Измененная редакция, Поправка)**

## 3.2 Упаковка

**3.2.1** Подготовленный к упаковыванию редис не должен быть влажным.

**3.2.2** Свежий редис фасуют массой нетто до 1 кг в сетчатые полимерные мешки или пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки, разрешенной к применению органами здравоохранения.

**3.2.3** Свежий редис с листьями вяжут в пучки массой нетто не более 0,4 кг.

**3.2.4** Допускается редис не фасовать.

**3.2.5** Редис, фасованный в сетчатые полимерные мешки или пакеты, должен быть упакован в дощатые ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую жесткую тару, разрешенную к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь, изготовленную по нормативной документации, обеспечивающую сохранность его качества при транспортировании.

**3.2.6** Нефасованный редис и в пучках упаковывают в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812 вровень с краями. Масса нетто должна быть не более 15 кг.

**3.2.5, 3.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

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

### **3.3 Маркировка**

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с указанием:

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

## **4 Правила приемки**

**4.1** Свежий редис принимают партиями. Партией считают любое количество редиса одного срока сбора и подготовки, одного ботанического сорта, поступившего в одном транспортном средстве, оформленного 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 местонахождение (адрес) организации-отправителя;
- наименование и местонахождение (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, нитратов и радионуклидов;
- количество упаковочных единиц;
- масса брутто и нетто, кг;
- дата сбора, упаковывания и отгрузки;
- фамилии и подписи ответственных за качество.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

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

- от партии до 100 упаковочных единиц – не менее трех единиц;
- от партии свыше 100 упаковочных единиц – дополнительно по одной единице от каждой последующих полных и неполных 50 упаковочных единиц;
- от партии редиса, фасованного в потребительскую тару, не менее пяти упаковочных единиц от каждой полных и неполных 100 упаковочных единиц.

**4.3** Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, нитратов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**4.4** В случае несоответствия качества редиса 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 отобранный редис присоединяют к контролируемой партии.

**4.6** Качество редиса в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты распространяют на редис в этих упаковочных единицах.

**4.7** Землю учитывают отдельно от результатов определения качества, т. е. сверх 100 %.

**4.8** Правила приемки для контроля показателей безопасности редиса свежего – по СТБ 1036.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1)**

## **5 Методы определения качества**

### **5.1 Отбор проб**

Для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 4.2, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб. Масса объединенной пробы редиса должна быть не менее 10 % от массы выборки, но не менее 3 кг.

Для фасованного редиса объединенная проба составляется из пакетов, отобранных в выборку по 4.2.

Отбор проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036. Отбор проб для проведения радиационного контроля – по СТБ 1054.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

### **5.2 Проведение определения**

**5.2.1** Объединенную пробу, отобранную для контроля качества, взвешивают, очищают от земли, у редиса в пучках удаляют листья и рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом. При наличии у одного и того же корнеплода нескольких дефектов корнеплод учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

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

**5.2.1, 5.2.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**5.2.3** Внешний вид, запах и вкус, наличие корнеплодов с дефектами определяют органолептически, размеры корнеплодов и листьев – измерением.

Для определения внутреннего строения разрезают по поперечному диаметру не менее 3 % корнеплодов от массы объединенной пробы.

**5.2.4** Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, пестицидов, нитратов – по методам, утвержденным Минздравом.

**5.2.5** Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

**5.2.4, 5.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

### **5.3 Обработка результатов**

**5.3.1** Массовую долю редиса с отклонениями по качеству и размерам от требований стандарта вычисляют в процентах от общей массы объединенной пробы, за исключением земли.

**5.3.2** Содержание земли 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** Редис транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

**6.2** Редис должен храниться в таре в закрытых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 15 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 % не более 2 сут, при температуре от 1 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 90 % – не более 6 сут, при температуре 0 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 % – три недели (сорт Дуганский – 3,5 мес) со дня сбора урожая.

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 08.12.2010. Подписано в печать 28.12.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,81 Уч.- изд. л. 0,31 Тираж 25 экз. Заказ 1327

---

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.