



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ЛУК СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ.

Технические условия

РСТ РСФСР 624—88

Издание официальное

**ГОСПЛАН РСФСР
Москва**

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

ЛУК СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ.

РСТ РСФСР 624—88

Технические условия

ОКП 97 3232 1111

Срок действия с 01.07.88 г.
до 01.07.93 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на свежий зеленый лук, выращенный из семян, выборка или мелкого товарного репчатого лука, а также лук батун, лук шалот, лук слизун, шнитт лук, выращенные в открытом или защищенном грунте, заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свежий зеленый лук в зависимости от доработки подразделяют на необрезной, обрезной и обрезной фасованный.

1.2. Свежий зеленый лук по физическим и органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице:

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	обрезной	необрезной
Естественный вид	Листья свежие, здоровые, незагрязненные, зеленой окраски разных оттенков, без признаков самосогревания и псдмораживания. Содержание растений с цветоносом длиной не более 10 см — до 10 %. Допускается легкое увядание и пожелтение кончиков листьев на длину не более 2 см.	Листья с луковицей, обрезанной у донца и обрезанной от несъедобной части
		Листья с луковицей и корнями, с наличием земли не более 1 %

Продолжение таблицы

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	лук репчатый, шалот, батун, слизун, шнитт	обрезной необрезной
Длина основной массы листьев от шейки луковицы или места среза, в см, не менее:	20	20
для батуна, слизуна, шнитта с 1/XI по 14/V	15	15
Содержание растений с листьями длиной менее 20 см, %, не более:	5	5
для батуна, слизуна, шнитта с 1/XI по 14/V менее 15 см	3	3
Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, в мм, не более	—	40
Содержание луковиц диаметром более 40, но не более 60 мм, в % от массы, не более	—	20

П р и м е ч а н и е: Общее число допускаемых отклонений не должно превышать 15 % от массы, без учета допуска луковиц диаметром более 40 мм.

1.2.1. Остаточное количество пестицидов и содержание нитратов в зеленом луке не должны превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.3. Упаковка.

1.3.1. Свежий зеленый лук необрезной, обрезной и обрезной фасованный упаковывают в ящики по ГОСТ 13359—84, ГОСТ 17812—72, ГОСТ 20463—75.

1.3.2. Тара для упаковки должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха, должна обеспечивать сохранность качества зеленого лука.

1.3.3. В каждую единицу упаковки укладывается зеленый лук одного вида, однородный по качеству. Укладка должна производиться рыхло, с легким нажимом, не вызывающим повреждения, послойно, зелень к зелени, корни к корням, на 3 см ниже края тары.

1.3.4. Обрезной свежий зеленый лук может поставляться расфасованным в пакеты из пленки, разрешенной к применению Минздравом СССР произвольной массой нетто, но не более 0,5 кг. Масса каждой единицы фасовки определяется при отпуске продукции покупателям в розничной торговой сети.

2. ПРИЕМКА

2.1. Зеленый лук принимают партиями. Партией считают любое количество зеленого лука одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, одной даты уборки, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество с указанием:

номера документа и даты его выдачи;
 наименования и адреса отправителя;
 наименования и адреса получателя;
 наименования продукции;
 наименования ботанического сорта;
 даты сбора и отгрузки;
 срока транспортирования (в сутках);
 количества упаковочных единиц;
 массы брутто и нетто в килограммах;
 даты фасования, упаковывания и отгрузки;
 номера транспортного средства;
 даты последней обработки ядохимикатами и их наименования;
 обозначения настоящего стандарта.

2.2. Для контроля качества зеленого лука, правильности упаковывания на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку:

от партии зеленого лука:

до 100 упаковочных единиц — не менее трех упаковочных единиц;

свыше 100 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждой полных и неполных 50 упаковочных единиц;

от зеленого лука, фасованного в потребительскую тару — не менее 5 упаковочных единиц от каждой полных и неполных 100 упаковочных единиц.

2.3. Результаты контроля распространяют на всю партию.

2.4. После контроля качества отобранный от партии зеленый лук присоединяют к контролируемой партии.

3 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Отбор проб.

3.1.1. Из каждой отобранный в выборку единицы упаковки отбирают из разных мест (сверху, середины, снизу) разовые пробы в количестве не менее 10% от массы этих единиц упаковок. Разовые пробы соединяют вместе и составляют общую пробу. Масса пробы не должна превышать 5 килограмм.

3.2. Проведение определений.

3.2.1. Объединенную пробу взвешивают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом.

3.2.2. Зеленый лук каждой фракции взвешивают и вычисляют в процентах от массы объединенной пробы. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг.

3.2.3. Внешний вид определяют органолептически.

Размер луковиц и ложного стебля определяют измерением по наибольшему полеречному диаметру линейкой по ГОСТ 427—75 или штангенциркулем по ГОСТ 156—80. Длину листьев определяют измерением их от шейки луковиц или места среза.

3.2.4. Определение наличия земли, прилипшей к луковицам и корням, на весах.

3.2.4.1. Для определения земли, прилипшей к луковицам и корням, из разных мест объединенной пробы, из которой выделена свободная земля и примесь, отбирают не менее 1,5 кг зеленого лука. Каждую луковицу с корнями, отобранного и взвешенного зеленого лука аккуратно вручную отмывают от земли, стараясь не отрывать верхние чешуи и корни. Чистые луковицы помещают на фильтровальную бумагу и легким прикосновением бумаги удаляют излишнюю влагу с луковицами и корней.

Для вычисления массы чистых луковиц из отмытого лука вычтывают массу оставшейся на поверхности луковиц и корней воду, условно принятую за 1% от массы отмытых луковиц.

Из массы лука с землей, взятых для анализа, вычтывают массу чистого лука и получают массу прилипшей к луковицам земли.

За результат определения принимают содержание земли, прилипшей к луковицам, вычисленное в процентах от отобранный массы луковиц.

3.2.5. Остаточное количество пестицидов и содержание нитратов в зеленом луке определяют методами, утвержденными Министерством Здравоохранения СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Зеленый лук транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.2. Свежий зеленый не фасованный лук хранят при температуре от 0°C до 1°C не более 5 суток, при 15—20°C не более 2 суток. Обрезной фасованный зеленый лук хранят в герметично закрытых пакетах при температуре 0°C — 1°C до 10 суток, при 15—20°C — не более 3 суток.

5 ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

5.1. Поставщик гарантирует соответствие зеленого лука требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и реализации.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР

2. ИСПОЛНИТЕЛИ

И. И Леунов — канд. с.-х. наук

Р. А Мещерякова — канд. с.-х. наук,

А Н Громов — канд. с.-х. наук,

Е. А Чернецова — канд. с.-х. наук.

3. ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом

Шатилов И. С.

4. Утвержден и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ ГОСПЛАНА РСФСР от 19.01.1988 г. № 2

5. ЗАРЕГИСТРИРОВАН Российским республиканским управлением Госстандарта СССР за № 624—88 от 23.02.1988 г.

6. Срок первой проверки 1992 год

7. Периодичность проверки через 5 лет

8. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 624—79 «Лук свежий зеленый. Технические условия»

ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на которую дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 166—80	
ГОСТ 427—75	
ГОСТ 7194—81	2.3.2