

**КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ,
РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ
СЕТИ****Технические условия**

Fresh white-headed cabbage for retail.
Specifications

**ГОСТ
26768—85**

ОКП 97 3211; 97 3212

Дата введения 01.09.86

Настоящий стандарт распространяется на свежую белокочанную капусту (*Brassica capitata* Lизg), поставляемую предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализуемую в розничной торговой сети.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Капусту в зависимости от сроков созревания подразделяют на раннеспелую, среднеспелую, среднепозднюю и позднеспелую.

1.2. Капусту в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: отборная и обыкновенная (кроме раннеспелой).

1.3. Капуста по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

| Наименование показателя | Характеристика и норма для капусты | | |
|--|--|--|---|
| | раннеспелой | среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой | |
| | | товарный сорт | |
| | | отборная | обыкновенная |
| Внешний вид | Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями | | |
| Запах и вкус | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса | | |
| Плотность кочана | Различной степени плотности | Плотные | Плотные или менее плотные, но не рыхлые |
| Зачистка кочана | Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев | | |
| Длина кочерыжки над кочаном, см, не более | С кочанов сортов Раджабли, Апшеронская местная, Дербентская местная улучшенная удаляют розеточные, загнившие, желтые, с увяданием и загрязненные листья (не пригодные для использования) | | |
| Масса зачищенного кочана, кг, не менее: | | | |
| до 15 мая: | | | |
| для сортов Раджабли, Апшеронская местная, Дербентская местная улучшенная | 0,25 | — | — |
| для остальных сортов | 0,30 | — | — |
| с 15 мая до 1 июля | 0,30 | — | — |
| с 1 июля до 1 августа | 0,40 | 1,0 | 0,4 |
| с 1 августа до 1 сентября | 0,6 | 1,0 | 0,6 |
| с 1 сентября до 1 февраля | — | 1,0 | 0,8 |

| Наименование показателя | Характеристика и норма для капусты | | |
|--|------------------------------------|--|-----------------|
| | раннеспелой | среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой | |
| | | товарный сорт | |
| | | отборная | обыкновенная |
| с 1 февраля: для Эстонской ССР, Латвийской ССР и Литовской ССР для сортов Дауэрвайс, Тюркис, Лангендейкер Дауэр | — | 1,0 | 0,5 |
| для остальных регионов страны и других сортов | — | 1,0 | 0,6 |
| Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину 1—2 облегающих листьев | Без ограничения | | |
| Содержание кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину более двух, но не более пяти (для раннеспелой не более трех) облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыги в совокупности, % от массы, не более | 5,0 | Не допускается | Без ограничения |
| Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более пяти (для раннеспелой более трех) облегающих листьев, треснувших, загнивших, запаренных, мороженных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) | Не допускается | | |

П р и м е ч а н и е. Плотно облегающими считают листья, которые прилегают к кочану по всей поверхности или не менее чем на $\frac{2}{3}$ высоты кочана.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4. Для обыкновенной капусты до 1 февраля допускаются кочаны со срезами при зачистке местами на площади не более $\frac{1}{8}$ поверхности кочана, с 1 февраля — не более $\frac{1}{4}$ поверхности кочана.

1.4а. Допускается в пределах Магаданской и Камчатской областей с 1 августа текущая реализация кочанов белокочанной капусты товарным сортом «обыкновенная» массой не менее 0,4 кг.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1.5. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в капусте не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Капусту принимают партиями. Партией считают любое количество капусты одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве, оформленное одним документом установленной формы, удостоверяющим его качество, с указанием:

- номера документа и даты его выдачи;
- наименования и адреса отправителя;
- наименования и адреса получателя;
- наименования продукции и товарного сорта;
- наименования ботанического сорта;
- результатов определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;
- количества упаковочных единиц;
- массы брутто и нетто, кг;
- даты фасования, упаковывания и отгрузки;
- номера транспортного средства;
- даты последней обработки ядохимикатами, их наименования (при доставке из хозяйств в магазины);
- обозначения настоящего стандарта.

При доставке капусты из хозяйств в магазины каждую партию сопровождают «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной Госагропромом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Для проверки качества капусты, правильности упаковывания и маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку:

- от партии капусты, упакованной в ящики;
- до 100 упаковочных единиц включительно не менее трех упаковочных единиц;
- свыше 100 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждого последующих полных и неполных 50 упаковочных единиц.

Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и нитратов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

2.3. Результаты проверки распространяют на всю партию.

2.4. После проверки качества отобранную капусту присоединяют к контролируемой партии.

2.5. Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на капусту в этих упаковочных единицах.

2.6. Партию капусты, не отвечающую требованиям, установленным для отборной капусты, относят к обыкновенной.

2.7. Партию капусты, не отвечающую требованиям, установленным для обыкновенной капусты, считают не соответствующей требованиям стандарта.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Проверке качества подлежит вся капуста из отобранных в выборку по п. 2.2 упаковочных единиц.

3.2. Отобранную капусту взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в настоящем стандарте.

Внешний вид, запах, вкус, наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов определяют органолептически.

Каждую фракцию взвешивают и вычисляют ее содержание в процентах по отношению к массе объединенной пробы.

Все взвешивания производят с погрешностью не более 0,1 кг. Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, пестицидов и нитратов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Капусту укладывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или тару, изготовленную по нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Укладывают капусту вровень с краями тары.

4.2. Каждую упаковочную единицу сопровождают этикеткой с указанием:

- наименования продукции и товарного сорта;
- наименования ботанического сорта;
- наименования отправителя;
- номера бригады или упаковщика;
- обозначения настоящего стандарта.

4.3. Капусту транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить капусту в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.4. Капусту хранят при температуре воздуха от 0 до 10 °С включительно не более 2 сут, при 0 °С — не более 4 сут.

Относительная влажность воздуха при хранении должна быть 85—90 %.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР**РАЗРАБОТЧИКИ**

И. И. Леунов, Р. А. Мещерякова, Е. А. Чернецова, Н. А. Медведева

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20 декабря 1985 г. № 4422**3. ВЗАМЕН ГОСТ 1724—67 в части реализации****4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|
| ГОСТ 10131—93 | 4.1 |
| ГОСТ 17812—72 | 4.1 |
| ГОСТ 24831—81 | 4.1 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.3 |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86 | 3.3 |

5. Ограничение срока действия снято по Протоколу № 5—94 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)**6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в октябре 1986 г., мае 1988 г., августе 1989 г., ноябре 1990 г. (ИУС 12—86, 8—88, 12—89, 3—91)**