

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ СВЕЖИЙ

Требования при заготовках, поставках и реализации

ЦЫБУЛЯ ЗЯЛЁНАЯ СВЕЖАЯ

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 10-2010



Госстандарт
Минск

УДК 635.25/.26(083.74)(476)

МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи, овощи свежие, лук зеленый

ОКП 97 3230

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским Центром стандартизации плодоовощной перерабатывающей промышленности

ВНЕСЕН закрытым акционерным обществом «Белплодоовощпродукт»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 25 мая 1995 г. № 5

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 791-90

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 2001 г. (ИУС РБ № 1-2001), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2011

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**ЛУК ЗЕЛЕНЬЙ СВЕЖИЙ**
Требования при заготовках, поставках и реализации
ЦЫБУЛЯ ЗЯЛЕНАЯ СВЕЖАЯ
Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі
Fresh green onion
Laying-in, supply and sale requirements

Дата введения 1995-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий зеленый лук, выращенный из семян, выборки мелкого товарного репчатого лука, а также на лук-батун (многолетний лук на зеленое перо) и другие разновидности лука, кроме лука-порея, заготавливаемые, поставляемые и реализуемые для промышленной переработки и розничной торговли.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.1.6, 3.3, 5.1, 5.2.4, 5.2.5.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.6.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

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 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. 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 полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20463-75 Ящики деревянные проволочкоармированные 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

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

СТБ 791-95

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 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие 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.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3 Требования к качеству

3.1 Характеристики

3.1.1 Свежий зеленый лук реализуют зачищенным и очищенным.

3.1.2 Зачищенный свежий зеленый лук может быть с луковицей или без нее (с этилированной частью стебля). Старая луковица должна быть зачищена до здоровых мясистых чешуй.

3.1.3 Свежий очищенный зеленый лук должен быть отделен от старой луковицы у донца, отмыт от земли питьевой водой по СТБ 1188 и СанПиН 10-124, подсушен при комнатной температуре и фасован.

3.1.4 Свежий зеленый лук по качеству должен соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Лук зеленый свежий зачищенный	Лук зеленый свежий очищенный
Внешний вид	Листья свежие, чистые, здоровые, незагрязненные, не пораженные болезнями и вредителями, зеленой окраски различных оттенков, без увядания, пожелтения, без излишней внешней влажности и наличия стрелок, без признаков самосогревания и подмораживания. Лук-батун с ложной луковицей или без нее (срезанные листья). Старая луковица удалена или с обрезанной корневой частью и донцем, зачищенная до здоровых мясистых чешуй. Старая луковица удалена.	
Запах и вкус	Листья молодые нежной консистенции с этилированной частью стебля. Допускается легкое увядание кончиков листьев на длину не более 2 см Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запахов и привкуса	
Длина основной массы листьев от шейки луковицы или места среза, см, не менее	20	20
Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, см, не более	3	–