

**ЯГОДЫ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ
СВЕЖИЕ И СУШЕНЫЕ**

Требования при заготовках, поставках и реализации

**ЯГАДЫ ЧАРНАПЛОДНАЙ РАБІНЫ
СВЕЖЫЯ І СУШАНЫЯ**

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное



БЗ 9-2010



Госстандарт
Минск

УДК 634.7(083.74)(476)

МКС 67.080.10

Ключевые слова: ягоды черноплодной рябины, ягоды свежие, сушеные

ОКП 97 6114 9211

97 6972 2111

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ» (НИЦ «Стандартплодоовощ»)

ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1993 г. № 9

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 739-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2010 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 1998 г. (ИУС РБ № 6-1998), 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

ЯГОДЫ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ СВЕЖИЕ И СУШЕНЫЕ**Требования при заготовках, поставках и реализации****ЯГАДЫ ЧАРНАПЛОДНАЙ РАБІНЫ СВЕЖЫЯ І СУШАНЫЯ****Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі****Dried and fresh black mountain ashberries
Requirements for state purchases, deliveries and retail**

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие и сушеные ягоды черноплодной рябины, заготавливаемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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 1750-86 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний

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

ГОСТ 12003-76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

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

ТУ 10.244.010-90 Ящики полимерные многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Требования к качеству

3.1 Свежие ягоды черноплодной рябины по качеству должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Ягоды съёмной зрелости, от темно-коричневого до черного цвета, свежие, чистые, целые, без повреждения болезнями и вредителями, без излишней влажности, без признаков увядания, самосогревания и плесневения Ягоды кистями вместе с плодоножками и отделившиеся от кистей
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса
Допускаемая массовая доля ягод перезревших, слегка увядших, помятых и с механическими повреждениями, процент от массы, не более	4,5
Примесь несъедобных ягод	Не допускается
Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на ягодах влаги от дождя или полива. Конденсат на ягодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.	

3.2 Сушеные ягоды черноплодной рябины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и форма	Плоды округлые, с морщинистой поверхностью, диаметром 5 – 8 мм
Цвет	Черный
Вкус и запах	Свойственные сушеной черноплодной рябине, без посторонних привкуса и запаха
Массовая доля влаги, %, не более	18,0
Массовая доля пригорелых ягод, %, не более	1,0
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,5

3.3 В сушеных ягодах черноплодной рябины не допускается наличие:

- минеральных примесей, ощущаемых органолептически;
- признаков спиртового брожения;
- плесени, видимой невооруженным глазом;
- металлических примесей и других посторонних примесей;
- ягод, поврежденных вредителями хлебных запасов;
- загнивших ягод;
- насекомых, сельскохозяйственных вредителей, их личинок и куколок.

3.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов в свежих и сушеных ягодах черноплодной рябины не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, радионуклидов – допустимые уровни, утвержденные Минздравом Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Поправка)

4 Упаковка

4.1 Подготовленная к упаковыванию свежая черноплодная рябина не должна быть влажной.

4.2 Свежую черноплодную рябину упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 10131, полимерные ящики по ТУ 10.244.010 и другую тару, обеспечивающую сохранность ее качества при транспортировании.