

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

## РЕДИС СВЕЖИЙ

Требования при заготовках, поставках и реализации

## РАДЫСКА СВЕЖАЯ

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 9-2010



Госстандарт  
Минск

---

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 Запах и вкус	Мякоть сочная, плотная, без пустот Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	15
Длина корнеплодов для удлиненных 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.