



## ПАТИССОНЫ СВЕЖИЕ

Требования при заготовках, поставках и реализации

## ПАТЫСОНЫ СВЕЖЫЯ

Патраванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 10-2010



Госстандарт  
Минск

---

УДК 635.621.4(083.74)(476)

МКС 67.080.20

**Ключевые слова:** овощи, овощи свежие, патиссоны

ОКП 97 3252

---

### **Предисловие**

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром стандартизации плодоовощной перерабатывающей промышленности

ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1994 г. № 15

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 597-89

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

---

**ПАТИССОНЫ СВЕЖИЕ**  
**Требования при заготовках, поставках и реализации**  
**ПАТЫСОНЫ СВЕЖЫЯ**  
**Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі**  
Fresh patissons  
Requirements for laying in, supply and sale

---

Дата введения 1995-07-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежие патиссоны, заготавливаемые, поставляемые и реализуемые для промышленной переработки и розничной торговли.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.4.

**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

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 21133-87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

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

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

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) 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.

## СТБ 597-94

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.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)**

### 3 Требования к качеству

#### 3.1 Характеристики

**3.1.1** Свежие патиссоны по качеству должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, в технической степени зрелости, с нежной неогрубевшей кожицей, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с плодоножкой не более 4 см, без излишней внешней влажности
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми (белыми некожистыми) семенами
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм: – для реализации в торговой сети – для консервирования – для соления	От 50 до 80 От 40 до 70 Не более 100
Допускаемая массовая доля плодов, % от массы, не более: – с отклонениями по размеру в сторону увеличения не более чем на 20 мм – с потертостью, царапинами и следами нажимов	5 8
Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на плодах влаги от дождя или полива. Конденсат на плодах, 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 плоды патиссонов вялые, загнившие, плесневелые, подмороженные, запаренные, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, перезревшие.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**3.1.4** Содержание токсичных элементов, микотоксина питулина, пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», содержание нитратов – допустимые уровни, утвержденные Минздравом, а радионуклидов – действующие республиканские допустимые уровни.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)**

#### 3.2 Упаковка

**3.2.1** Свежие патиссоны упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую жесткую тару, изготовленную по ТНПА, обеспечивающим сохранность их качества при транспортировании и хранении, разрешенную к применению Минздравом.