

ПЛОДЫ БОЯРЫШНИКА СВЕЖИЕ

Технические условия

ПЛОДЫ ГЛОГУ СВЕЖЫЯ

Тэхнічныя ўмовы



Издание официальное

БЗ 10-2010



Госстандарт
Минск

УДК 634.17:006.354(083.74)(476)

МКС 67.080.10

Ключевые слова: плоды свежие, боярышник

ОКП 97 6115

ОКП РБ 01.13.22.150

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Белорусским НИИ плодоводства, научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ»

ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 29 сентября 1995 г. № 10

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в ноябре 2001 г. (ИУС РБ № 5-2001), и Поправкой (ИУС РБ № 5-99)

© 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

ПЛОДЫ БОЯРЫШНИКА СВЕЖИЕ
Технічныя ўмовы**ПЛАДЫ ГЛОГУ СВЕЖЫЯ**
Тэхнічныя ўмовыFresh fruits of hawthorn
Specifications

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды дикорастущих и культивируемых кустарников или небольших деревьев различных видов боярышника, предназначенные для реализации и промышленной переработки.

Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья людей, изложены в 3.1.2 – 3.1.5, 3.3, разделе 5.

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

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 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 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические условия

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

ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)

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 Свежие плоды боярышника должны быть собраны в период их полного созревания.

3.1.2 Свежие плоды боярышника по качеству должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, съемной зрелости, различной формы, от шаровидной до эллипсоидальной, типичной для данного ботанического вида, без плодоножек, без излишней внешней влажности
Цвет	От беловато-желтого до пурпурного и буровато-черного
Внутреннее строение	Мякоть сочная или мучнистая, соответствующая ботаническому виду, желтоватой или красновато-бурой окраски, с 1 – 5 косточками
Вкус и запах	Вкус кисловато-сладкий, без посторонних привкуса и запаха
Допускаемая массовая доля свежих плодов, %, не более:	
– подсохших	3
– с неотделенными плодоножками	2
– перезревших и с механическими повреждениями:	
а) в местах отгрузки	3
б) в местах реализации	5
Массовая доля примесей растительного происхождения (веточек, плодоножек, листьев), %, не более	1
Примечания	
1 Излишняя внешняя влажность – наличие на свежих плодах влаги от дождя или полива. Конденсат на свежих плодах, вызванный разницей температуры, не считают излишней внешней влажностью.	
2 Перезревшие свежие плоды – свежие плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.	

3.1.3 Не допускаются к заготовке и реализации свежие плоды боярышника вялые, загнившие, плесневелые, подмороженные, запаренные, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями.

3.1.2, 3.1.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.1.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов и микотоксина патулина в свежих плодах боярышника 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».

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.1.5 Содержание радионуклидов в свежих плодах боярышника не должно превышать допустимые уровни, установленные в ГН 10 117.

(Измененная редакция, Изм. № 1)