



**РЕПА МОЛОДАЯ СВЕЖАЯ
И РЕПА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ**

Требования при заготовках, поставках и реализации

**РЭПА МАЛАДАЯ СВЕЖАЯ
І РЭПА СТАЛОВАЯ СВЕЖАЯ**

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 12-2010



УДК 635.127(083.74)(476)

МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи, овощи свежие, репа

ОКП 97 3227

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 30 декабря 1993 г. № 9

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 461-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 1999 г. (ИУС РБ № 1-1999), 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**РЕПА МОЛОДАЯ СВЕЖАЯ И РЕПА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ**
Требования при заготовках, поставках и реализации**РЭПА МАЛАДАЯ СВЕЖАЯ І РЭПА СТАЛОВАЯ СВЕЖАЯ**
Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

New fresh turnip and dinner fresh turnip
Requirements for state purchases, deliveries and retail

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежую молодую репу, поступающую от прореживания и ранних посевов в открытом грунте, и свежую столовую репу, заготавливаемую, поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Обязательные требования к молодой свежей репе и столовой свежей репе, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.5.

(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

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

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

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Требования к качеству

3.1 Свежая молодая репа и свежая столовая репа должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Репа молодая свежая	Репа столовая свежая
Внешний вид	Корнеплоды свежие, молодые, целые, здоровые, незагрязненные, незастволившиеся, неуродливые, с черешками листьев не более 15 мм, без излишней внешней влажности	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, незагрязненные, незастволившиеся, неуродливые, без излишней внешней влажности. Листья обрезаны на уровне корневой шейки
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот	
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса	
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм	30 – 60	50 – 100
Допускаемая массовая доля корнеплодов, процент от массы, не более:		
– с мелкими трещинами и незначительными механическими повреждениями	5	5
– неправильной формы и позеленевших	1	1
– с поверхностными повреждениями кожицы сельскохозяйственными вредителями (повреждения грызунами не допускаются)	5	5
Содержание земли, прилипшей к корнеплодам, процент от массы, не более	1	1
Примечание – Излишняя внешняя влажность – наличие на корнеплодах влаги от дождя или полива. Конденсат на корнеплодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.		

3.2 Общее число допускаемых отклонений не должно превышать 10 % от массы, причем по отдельным показателям они не должны превышать установленные нормы.

3.3 Не допускаются к заготовке и реализации вялые, загнившие, плесневелые, позеленевшие, подмороженные, запаренные, с примесью турнепса (кормовой репы) корнеплоды свежей столовой и молодой репы.

3.4 В партии столовой репы, поступающей в период зимнего хранения, допускаются вялые корнеплоды в количестве не более 10 % от массы.

3.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов 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 (далее – Минздрав) от 09.06.2009 № 63, нитратов и радионуклидов – республиканские допустимые уровни, утвержденные Минздравом.

(Измененная редакция, Поправка)

4 Упаковка

4.1 Подготовленная к упаковыванию репа не должна быть влажной.

4.2 Свежую репу фасуют массой нетто до 1,5 кг в сетчатые, полимерные мешки или пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 1)