



КАБАЧКИ СВЕЖИЕ

Технические условия

КАБАЧКІ СВЕЖЫЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 11-2010



Госстандарт
Минск

УДК 635.621.3:006.354(083.74)(476)

МКС 67.080.20

Ключевые слова: кабачки, качество

ОКП 97 3253

ОКП РБ 01.12.13.920

Предисловие

РАЗРАБОТАН Белорусским проектно-конструкторским, технологическим институтом по переработке и хранению плодоовощной продукции и картофеля

ВНЕСЕН Главным управлением интенсификации растениеводства и продуктов его переработки, Минсельхозпродом

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1995 г. № 13

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 766-90

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 2001 г. (ИУС РБ № 1-2001), 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

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ
Технические условия**КАБАЧКІ СВЕЖЫЯ**
Тэхнічныя ўмовы**Fresh vegetable marrow**
Specifications

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие кабачки, заготавливаемые, поставляемые и реализуемые в свежем виде и для промышленной переработки.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.1.3, 3.3, 5.1, 5.2.4, 5.2.5.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.3.

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

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 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 требования

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 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.

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)

3 Требования к качеству

3.1 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Свежие, молодые, чистые, целые, здоровые плоды с нежной кожурой, по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, гладкие, слегка ребристые, с остаточной длиной плодоножки не более 30 мм
Внутреннее строение	Мякоть плотная, сочная, нежная, упругая, без пустот, с недоразвитыми некожистыми семенами
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту кабачков, без посторонних запаха и привкуса
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм:	
– для реализации в торговой сети	До 120
– для промышленной переработки	До 60
	Допускается при производстве икры из кабачков использовать плоды с размером по наибольшему поперечному диаметру до 100 мм, с неогрубевшей кожурой и недоразвитыми некожистыми семенами
Допускаемая массовая доля плодов, % от массы, не более:	
– с отклонением от установленных размеров на 20 мм	5
– с легкой потертостью, свежими царапинами и следами нажимов	7

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.1.2 Не допускаются к заготовке и реализации плоды кабачков загнившие, вялые, плесневелые, подмороженные, поврежденные вредителями.

3.1.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», нитратов и радионуклидов – республиканские допустимые уровни по [1] и [2].

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2 Упаковка

3.2.1 Подготовленные к упаковыванию кабачки не должны быть влажными.

3.2.2 Свежие кабачки упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или другую жесткую тару, изготовленную по ТНПА, разрешенную Минздравом для упаковывания пищевых продуктов и обеспечивающую сохранность их качества.