



ПАСТЕРНАК СВЕЖИЙ

Требования при заготовках, поставках и реализации

ПАСТАРНАК СВЕЖЫ

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 10-2010



Госстандарт
Минск

УДК 635.144(083.74)(476)

МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи, овощи свежие, пастернак

ОКП 97 3228

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 459-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 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

ПАСТЕРНАК СВЕЖИЙ
Требования при заготовках, поставках и реализации
ПАСТАРНАК СВЕЖЫ
Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі
Fresh parsnip
Requirements for state purchases, deliveries and retail

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий пастернак, заготавливаемый, поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Обязательные требования к свежему пастернаку, направленные на обеспечение его безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.5.

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

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 20463-75 Ящики деревянные проволочкоармированные 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 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ТУ 10.244.010-90 Ящики полимерные многооборотные ига овощей и фруктов

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 Свежий пастернак по качеству должен соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Корнеплоды свежие, чистые, неуродливые по форме, неразветвленные, незастволившиеся, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности. Листья обрезаны на уровне корневой шейки
Внутренне строение	Мякоть корнеплодов белая с желтоватой сердцевинкой, сочная, плотная
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запаха и привкуса
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:	
– для сортов с удлиненной формой корнеплода	20
– для сортов с округлой формой корнеплода	30
Допускаемая массовая доля корнеплодов, процент от массы, не более:	
– с неправильно обрезанными листьями	5
– уродливых и разветвленных	5
– слегка увядших	5
– с легкими механическими повреждениями, незначительными зарубцевавшимися трещинами, обломанными корнями	5
Содержание земли, прилипшей к корнеплодам, процент от массы, не более	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 В партии пастернака, поступающего в период зимнего хранения, допускаются вялые корнеплоды, не более 15 % от массы.

3.4 Не допускаются к заготовке и реализации подмороженные и загнившие корнеплоды пастернака.

3.5 Содержание токсичных элементов, 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», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, нитратов и радионуклидов – республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

(Измененная редакция, Поправка)

4 Упаковка

4.1 Подготовленный к упаковыванию пастернак не должен быть влажным.

4.2 Корнеплоды упаковывают в ящики деревянные по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, в полимерные – по ТУ 10.244.010, ящичные поддоны – по ГОСТ 21133 или другую жесткую тару, разрешенную к применению Минздравом, изготовленную по ТНПА, обеспечивающую сохранность их качества при транспортировании.

(Измененная редакция, Изм. № 1)