# ГОСТ 13907-86 Баклажаны свежие. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)

ГОСТ 13907-86

Группа С42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh egg-plants. Specifications

ОКП 97 3244

Дата введения 1987-07-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Г.Л.Бондаренко, Н.Н.Ивакин, С.Г.Гаврилова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20 ноября 1986 г. N 3484

3. ВЗАМЕН ГОСТ 13907-68

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта, подпункта |
| ГОСТ 10131-93 | 4.1 |
| ГОСТ 17812-72 | 4.1 |
| ГОСТ 21133-87 | 4.1 |
| ГОСТ 21650-76 | 4.3.3 |
| ГОСТ 24597-81 | 4.3.3 |
| ГОСТ 26663-85 | 4.3.3 |
| ГОСТ 26927-86 | 3.5 |
| ГОСТ 26930-86 - ГОСТ 26934-86 | 3.5 |

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 30.03.92 N 340

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 1999 г.) с Изменениями N 1, 2, утвержденными в мае 1988 г., ноябре 1990 г. (ИУС 8-88, 3-91)

Настоящий стандарт распространяется на баклажаны, выращенные в открытом или защищенном грунте, заготовляемые, поставляемые и реализуемые в свежем виде и для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Баклажаны должны соответствовать требованиям и нормам, установленным в табл. 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и норма  |
| Внешний вид | Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, неувядшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, технически зрелые, с плодоножкой |
| Внутреннее строение | Мякоть сочная, упругая, без пустот, семенное гнездо с недоразвитыми белыми некожистыми семенами |
| Размер плодов, см, не менее: |  |
| для сортов с удлиненной формой плода (по длине без плодоножки) | 10,0 |
| для сортов с плодами другой формы (по наибольшему поперечному диаметру) | 5,0 |
| Содержание плодов с легким увяданием кожицы, со свежими царапинами и следами от нажимов, %, не более | 10,0 |

1.2. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в баклажанах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Баклажаны принимают партиями. Партией считают любое количество баклажанов одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве, оформленное одним документом о качестве и “Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов” по форме, утвержденной в установленном порядке.

При наличии в одном транспортном средстве нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием данных по каждой партии в соответствии с п.2.2.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

номер партии;

наименование и адрес отправителя;

наименование и адрес получателя;

наименование продукции и ботанического сорта;

результаты определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

дату уборки, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

2.3. Для проверки качества баклажанов, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку:

от партии, упакованной в ящики:

до 100 ящиков включ. - не менее трех ящиков;

св. 100 ящиков - дополнительно по одному ящику из каждых последующих полных и неполных 50 ящиков;

от партии, упакованной в ящичные поддоны, - в соответствии с табл.2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Количество ящичных поддонов в партии, шт. | Количество ящичных поддонов в выборке, шт. |
| До 10 включ. | 2 |
| От 11 " 20 " | 3 |
| " 21 " 50 " | 5 |
| Св. 50 | 5 и дополнительно на каждые полные и неполные 50 поддонов по одному |

2.3а. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и нитратов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

2.5. После проверки качества отобранные баклажаны присоединяют к контролируемой партии.

2.6. Качество баклажанов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на плоды в этих упаковочных единицах.

## 3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Проверке качества подлежат все баклажаны из отобранных в выборку ящиков по п.2.3.

3.2. От каждого отобранного в выборку ящичного поддона из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают вручную или с помощью контейнероопрокидывателя и специального приспособления к нему (без повреждения продукции) не менее трех точечных проб.

3.3. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 5 кг; пробы должны быть примерно равными по массе.

Из точечных проб, отобранных по п.3.2, и баклажанов, отобранных по п.3.1, составляют объединенную пробу.

3.4. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в табл.1.

Внешний вид, наличие больных и поврежденных плодов определяют органолептически, их размер - измерением, внутреннее строение определяют на разрезе 3,0% плодов от массы объединенной пробы.

Каждую фракцию взвешивают и вычисляют ее содержание в процентах к массе объединенной пробы.

Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг. Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

3.5. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930-ГОСТ 26934; пестицидов и нитратов - методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Баклажаны укладывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 плотно, вровень с краями тары.

4.2. Каждую упаковочную единицу с баклажанами сопровождают этикеткой с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции и ботанического сорта;

номера партии;

даты уборки, упаковывания, отгрузки;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

4.3. Баклажаны транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.3.1. При транспортировании в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 7 до 10 °С.

4.3.2. Высота укладывания ящиков с баклажанами при перевозке в рефрижераторных вагонах должна быть 2,0-2,2 м в зависимости от типа подвижного состава.

4.3.3. Допускается транспортирование баклажанов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования - по ГОСТ 21650.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

4.4. Баклажаны хранят при температуре воздуха от 7 до 10 °С и относительной влажности воздуха 85-90% не более 15 сут.