ГОСТ 7968-89

Группа С42

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ

Требования при заготовках, поставках и реализации

Fresh cauliflower for state purchases, deliveries and retail

ОКП 97 3213

Срок действия с 01.07.90
до 01.07.95*

---

* Ограничение срока действия снято
по протоколу N 4-93 Межгосударственного Совета
по стандартизации, метрологии и сертификации
(ИУС N 4, 1994 год). - Примечание "КОДЕКС".

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госагропромом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

И.И.Леунов, канд. сельхоз. наук (руководитель темы); Р.А.Мещерякова; Н.Ф.Ермаков; Е.А.Чернецова, кандидаты сельхоз. наук

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 25.09.89 N 2868

3. Срок проверки - IV кв. 1994 г.

4. ВЗАМЕН ГОСТ 7968-68

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10354-82	1.2.1
ГОСТ 13359-84	1.2.2
ГОСТ 17812-72	1.2.2
ГОСТ 20463-75	1.2.2
ГОСТ 21650-76	4.4
ГОСТ 24597-81	4.4
ГОСТ 24831-81	1.2.2
ГОСТ 26663-85	4.4
ГОСТ 26927-86 - ГОСТ 26930-86	3.2.4

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 1993 г.) с Изменением N 1, утвержденным в ноябре 1990 г. (ИУС 3-91)

Настоящий стандарт распространяется на свежую цветную капусту (Brassica cauliflower Lizg), заготовляемую, поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

1. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

1.1. Характеристики

1.1.1. Свежую цветную капусту в зависимости от качества делят на два товарных сорта: отборную и обыкновенную.

1.1.2. Капуста каждого товарного сорта должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Норма для товарного сорта	
	отборного	обыкновенного
1. Внешний вид	Головки плотные, белые или слегка кремовые, свежие, чистые, здоровые, целые, с бугорчатой поверхностью, без проросших внутренних листочков, без повреждений вредителями, без механических повреждений, с двумя рядами кроющих подрезанных на 2-3 см выше головки свежих листьев, с кочерыгой не более 2 см ниже последнего листа.	
		Допускаются небольшие отклонения от ботанического сорта по форме и окраске
2. Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса	
3. Размер головок по наибольшему поперечному диаметру (без листьев), см, не менее	11,0	8,0
4. Содержание головок, % от массы, не более:		

размером от 6 до 8 см,	Не допускается	5,0
менее плотных, с проросшими внутренними листочками (не более 6 листочков длиной не более 1,5 см), со слабыми потертостями общей площадью не более 3 $см^2$	То же	15,0

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

(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.2. Упаковка

1.2.1. Цветную капусту фасуют произвольной массой нетто не более 3 кг в сетчатые полимерные мешки или пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки толщиной 40-60 мкм с перфорацией, разрешенной к применению Минздравом СССР.

Допускается цветную капусту не фасовать.

1.2.2. Фасованную и нефасованную цветную капусту упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13359, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или тару, изготовленную по другой нормативно-технической документации, плотно, на 2-3 см ниже края тары.

1.3. Маркировка

1.3.1. Каждую упаковочную единицу сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции и товарного сорта;

наименования отправителя;

даты упаковывания;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

2. ПРИЕМКА

2.1. Цветную капусту принимают партиями. Партией считают любое количество капусты одного ботанического и товарного сорта, одного срока сбора, упакованной в тару одного вида и типоразмера, поступившей в одном транспортном средстве, оформленной одним документом о качестве и "Сертификатом о содержании токсикантов в продуктах 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 и "Сертификатом о содержании токсикантов и соблюдении регламентов применения пестицидов" с указанием данных по каждой партии.

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, ботанического и товарного сортов;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

среднюю массу единицы тары, кг;

дату сбора, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

предельный срок транспортирования, сут;

фамилию лица, ответственного за качество;

обозначение настоящего стандарта.

2.3. Для контроля качества цветной капусты, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

до 100 упаковочных единиц включительно - не менее трех упаковочных единиц;

свыше 100 упаковочных единиц - дополнительно по одной упаковочной единице от каждых

последующих 50 или меньшего количества упаковочных единиц.

От партии цветной капусты, фасованной в потребительскую тару, для составления объединенной пробы из разных мест отбирают не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 единиц.

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

(Измененная редакция, Изм. N 1).

2.5. Результаты контроля распространяют на всю партию.

2.6. Качество цветной капусты в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяются на продукцию только в этих упаковочных единицах.

2.7. После проверки качества цветную капусту, отобранную от партии, присоединяют к контролируемой партии.

2.8. При межобластных, межкраевых, межреспубликанских перевозках в местах назначения наличие загнивших головок в партии отборного товарного сорта не более 1,0%, в партии обыкновенного товарного сорта не более 3,0% не служит основанием для перевода партии в низший товарный сорт. Загнившие головки цветной капусты при реализации в розничной торговой сети не допускаются.

2.9. Партию цветной капусты, не отвечающую нормам, установленным для отборного товарного сорта, относят к обыкновенному товарному сорту.

Партию цветной капусты, не отвечающую нормам, установленным для обыкновенного товарного сорта, считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЙ

3.1. Метод отбора проб

3.1.1. Вся капуста в отобранных по п.2.3 упаковочных единицах составляет объединенную пробу.

3.2. Проведение определения

3.2.1. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом.

3.2.2. Внешний вид, вкус, запах, наличие загнивших, менее плотных, с незначительными проросшими внутренними листочками, с потертостями, загрязненные головки определяют органолептически, размер головок - линейкой, мерными кольцами с погрешностью не более 1 мм.

3.2.3. Каждую фракцию взвешивают. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,01 кг.

3.2.4. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26930-86 - ГОСТ 26934-86; пестицидов и нитратов - методами, утвержденными в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3.3. Обработка результатов

3.3.1. Содержание цветной капусты каждой фракции, выделенной по п.3.2.1, вычисляют в процентах от массы объединенной пробы.

3.3.2. Загнившие головки цветной капусты, обнаруженные при приемке по п.2.8, учитывают отдельно от результатов определения качества, то есть сверх 100%.

3.3.3. Вычисления проводят до второго десятичного знака с округлением результата до первого десятичного знака.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Цветную капусту транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.2. При перевозке в открытых автомобильных транспортных средствах цветную капусту защищают от атмосферных осадков и температуры воздуха ниже 0 °С.

4.3. Высота укладывания ящиков с цветной капустой при перевозке в рефрижераторных вагонах должна быть 2,2-2,4 м в зависимости от типа подвижного состава.

4.4. При транспортировании цветной капусты транспортными пакетами по ГОСТ 24597-81 и ГОСТ 26663-85:

средства скрепления - по ГОСТ 21650, основные размеры пакетов - по ГОСТ 24597.

4.5. Цветную капусту хранят в холодильных камерах при температуре воздуха 3-4 °С не более 10 дней, при температуре от 0,5 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-95% - не более 60 дней.

Текст документа сверен по:
официальное издание
М.: Издательство стандартов, 1993