

ГОСТ 16834-81

Группа С36

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОРЕХИ ФУНДУКА

Технические условия

Nuts of giant filbert.
Specifications

ОКП 97 6142

Дата введения 1982-07-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.07.81 N 3491
3. ВЗАМЕН ГОСТ 16834-71
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на которые дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 450-77	3.2.1
ГОСТ 2226-88	4.1
ГОСТ 4204-77	3.2.1
ГОСТ 24104-88	3.2,1
ГОСТ 25336-82	3.2.1
ГОСТ 26927-86	3.4.8
ГОСТ 26930-86-ГОСТ 26934-86	3.4.8
ГОСТ 28498-90	3.2.1
ГОСТ 30090-93	4.1

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта от 30.03.92 N 340

6. ИЗДАНИЕ с Изменением N 1, утвержденным в сентябре 1990 г. (ИУС 12-90)

Настоящий стандарт распространяется на орехи культурных сортов орешника фундука (*Corylus maxima* P. Mill), предназначенные для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Орехи фундука в зависимости от качества делят на три товарных сорта: высший, первый и второй.

1.2. Орехи фундука должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Орехи целые, нормально развитые, без околоплодника (плюски), одного помологического сорта		
	Допускаются орехи разных помологических сортов, сходных по форме, размеру и цвету скорлупы, для промышленной переработки - орехи не однородные по форме, размеру и цвету скорлупы	Допускаются орехи разных помологических сортов	
Средняя масса ореха, г, не менее	2,1	1,4	Не нормируется
Выход ядра, %, не менее:			
для потребления в свежем виде	47	44	40
для промышленной переработки	47	42	38
Плотность, цвет, запах и вкус ядра	Твердые, на изломе белое, с кремоватым оттенком, без постороннего запаха и привкуса		
Базисная влажность ореха, %	14	14	14

Влажность ореха, %, не более	22	22	22
Содержание орехов, %, не более:			
недоразвитых, недозрелых, ссохшимся, сморщенным ядром	2	4	8
поврежденных вредителями	Не допускается	1	2
с прогорклым, плесневым, пожелтевшей сердцевинной ядром	1	2	3
Засоренность скорлупой, ломаным ядром и примесью, %, не более	Не допускается	0,3	0,3
Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок)	Не допускается		

1.3. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В₁ и пестицидов в орехах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР.

* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.560-96](#).
(Введен дополнительно, Изм. N 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Орехи принимают партиями. Партией считают любое количество орехов одного товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним документом о качестве и "Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов" по форме, утвержденной в установленном порядке.

2.2. В документе о качестве указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес организации-отправителя;
- наименование и адрес организации-получателя;
- наименование продукции;
- товарный сорт;
- количество упаковочных единиц;
- среднюю массу порожней упаковки (тары);
- массу брутто и нетто, кг;
- дату упаковки и отгрузки;
- номер транспортного средства;
- дату последней обработки пестицидами и их наименования;
- обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

2.3. Для контроля качества орехов на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают:

- до 50 упаковочных единиц - пять упаковочных единиц;
- свыше 50 упаковочных единиц - дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных или неполных 20 упаковочных единиц.

2.4. При получении неудовлетворительных результатов проверки качества повторно отбирают орехи в соответствии с п.2.3.

Результаты повторной проверки распространяют на всю партию.

2.5. При отклонении влажности орехов фундука по сравнению с базисной (14%) проводят пересчет массы партии.

Зачетную массу орехов фундука (m_3) в пересчете на базисную влажность вычисляют по формуле

$$m_3 = \frac{m_{\phi} \cdot (100 - W_{\phi})}{100 - W_{б}},$$

где m_{ϕ} - масса партии орехов при фактической влажности, кг;

W_{ϕ} - фактическая влажность орехов, %;

$W_{б}$ - базисная влажность орехов, %.

Пример 1. Партия орехов массой 1000 кг имеет влажность 20%.

Зачетная масса орехов будет равна

$$m_3 = \frac{1000 \cdot (100 - 20)}{100 - 14} = 930,2 \text{ кг.}$$

Пример 2. Партия орехов массой 1000 кг имеет влажность 10%.

Зачетная масса орехов будет равна

$$m_3 = \frac{1000 \cdot (100 - 10)}{100 - 14} = 1046,5 \text{ кг.}$$

2.6. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина В₁ и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб

3.1.1. От каждой отобранной по п.2.3 для контроля упаковочной единицы из разных слоев по высоте (верхнего, среднего и нижнего) отбирают три точечные пробы. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 500 г.

3.2. Аппаратура, реактивы и материалы

3.2.1. Для проведения испытания применяют:

весы лабораторные рычажные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г по [ГОСТ 24104*](#);

* С 01 июля 2002 г. введен в действие [ГОСТ 24104-2001](#).

весы аналитические с погрешностью взвешивания не более 0,0002 г;

шкаф сушильный электрический;

бюксы диаметром (40±2) мм;

ступку металлическую с пестиком;

эксикатор по [ГОСТ 25336](#);

щуп;

совочек;

банку стеклянную с притертой крышкой или пробкой;

щипцы-кусачки;

щипцы тигельные;

термометр ртутный лабораторный стеклянный по [ГОСТ 28498](#);

кальций хлористый технический по [ГОСТ 450](#);

кислоту серную по [ГОСТ 4204](#);

вазелин технический.

3.3. Подготовка к испытанию

3.3.1. Из отобранных по п.3.1.1 точечных проб составляют объединенную пробу, из которой методом квартования выделяют среднюю пробу. Для этого объединенную пробу рассыпают на ровную поверхность, тщательно перемешивают, разравнивают в виде квадрата и делят по диагонали на четыре треугольника. Из двух противоположных треугольников орехи удаляют, а из двух оставшихся соединяют вместе и перемешивают. Эту операцию повторяют до тех пор, пока в двух противоположных треугольниках останется орехов не менее 5 кг.

3.3.2. Среднюю пробу высыпают на ровную поверхность, разравнивают в виде квадрата и делят планкой на две равные части, которые помещают в стеклянные банки с притертой крышкой, или термоспаенный полиэтиленовый пакет, или заворачивают в парафинированную, пергаментную или целлофановую бумагу. Одну часть средней пробы взвешивают и анализируют, другую - опечатывают в присутствии представителя поставщика или представителя инспекции по качеству и хранят не более пяти суток.

Упакованные пробы сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции;
наименования отправителя и получателя;
массы партии;
количества упаковок;
номера транспортного средства;
даты и места отбора проб;
фамилии лиц, отбировавших пробы.

3.4. Проведение испытания

3.4.1. Определение засоренности и наличия живых вредителей

Взвешенную пробу рассортировывают на фракции:

орехи фундука;
скорлупу, ломаные ядра и примесь;
живых вредителей (насекомых или их личинок).

Каждую выделенную фракцию взвешивают.

За результат испытания принимают содержание каждой фракции, вычисленное в процентах от массы пробы.

3.4.2. Определение содержания орехов недоразвитых, незрелых, со ссохшимся, сморщенным ядром, поврежденных вредителями и с прогорклым, плесневелым и пожелтевшей сердцевинной ядром.

Из разных мест пробы отбирают не менее 100 орехов и взвешивают. Орехи раскалывают и рассортировывают на фракции:

орехи, отвечающие требованиям, указанным в таблице;
орехи недоразвитые, незрелые, со ссохшимся, сморщенным ядром;
орехи, поврежденные вредителями;
орехи плесневелые.

Ядра орехов, отвечающие требованиям, указанным в таблице, разрезают для определения содержания прогорклых и с пожелтевшей сердцевинной.

Каждую выделенную фракцию взвешивают со скорлупой.

За результат испытания принимают содержание каждой фракции, вычисленное в процентах от массы 100 орехов.

3.4.3. Внешний вид орехов фундука, плотность, цвет, запах и вкус, повреждения, поражения болезнями, засоренность, наличие живых вредителей определяют органолептически.

3.4.4. Определение средней массы ореха фундука

Из разных мест пробы отбирают 300 орехов и взвешивают.

За результат испытания принимают результат, вычисленный в граммах, полученный делением массы 300 орехов на 300.

3.4.5. Определение выхода ядра

Отобранные по п.3.4.4 орехи раскалывают, извлекают из них ядра, которые затем взвешивают.

За результат испытания принимают содержание ядер, вычисленное в процентах от массы 300 орехов.

3.4.6. Определение влажности орехов фундука

Для определения влажности из разных мест пробы отбирают не менее 50 г орехов, которые измельчают до частиц размером около 1-2 мм.

Из измельченных орехов в бюксы (предварительно взвешенные) отбирают две навески массой по 5 г каждая и взвешивают.

Бюксы с навесками помещают в нагретый до 135-140 °С сушильный шкаф и высушивают при температуре (130±2) °С в течение 40 мин. После высушивания бюксы с навесками неплотно закрывают крышками, ставят в эксикатор с хлористым кальцием или концентрированной серной кислотой на 25-30 мин до полного охлаждения, затем плотно закрывают и взвешивают.

Все взвешивания производят с погрешностью не более 0,0002 г.

Влажность орехов фундука (W) в процентах вычисляют по формуле

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \cdot 100,$$

где m_1 - масса бюксы с навеской до высушивания, г;

m_2 - масса бюксы с навеской после высушивания, г;

m_0 - масса пустой бюксы, г.

За результат испытания принимают среднеарифметическое значение результатов двух определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,5%.

Если расхождение между результатами двух параллельных определений превышает 0,5%, проводят третье определение.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов двух наиболее близких определений в пределах допускаемых расхождений.

3.4.7. Все вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

3.4.8. Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930-ГОСТ 26934](#), афлатоксина В₁ и пестицидов - методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Орехи фундука упаковывают в мешки тканевые по [ГОСТ 30090](#) массой нетто не более 50 кг, бумажные трехслойные или четырехслойные по [ГОСТ 2226](#) массой нетто не более 30 кг. Мешки должны быть защищены и иметь по краям два конца (ушки) для удобства переноски.

4.2. На каждую упаковочную единицу прикрепляют ярлык, на котором несмываемой, непахнущей краской указывают:

наименование заготовителя, его адрес и район заготовки;

наименование продукции;

товарный и помологический сорт;

год урожая и дату упаковки;

номер документа о качестве.

4.3. Орехи фундука транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов.

4.4. Хранят орехи фундука в закрытых, вентилируемых и обеззараженных помещениях при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 70%.

4.5. Мешки с орехами фундука укладывают на стеллажи или доски штабелями на высоту не более 8 рядов. Расстояние между штабелями и стеной должно быть не менее 0,7 м, а расстояние от труб, калориферов, печей и дымоходов - не менее 1 м.

Текст документа сверен по:

официальное издание

Орехи и сухофрукты: Сб. ГОСТов. -

М.: ИПК Издательство стандартов, 2002