

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯДРА ОРЕХОВ ФУНДУКА

Технические условия

Kernels of giant filbert nuts. 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 16835-71
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на которые дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 450-77	3.2.1
ГОСТ 4204-77	3.2.1
ГОСТ 10131-93	4.1
ГОСТ 13511-91	4.1
ГОСТ 24104-88	3.2.1
ГОСТ 26336-82*	3.2.1
ГОСТ 26927-86	3.4.7
ГОСТ 26930-86-ГОСТ 26934-86	3.4.7
ГОСТ 28498-90	3.2.1
ГОСТ 30090-93	4.1

* Вероятно ошибка оригинала. Следует читать [ГОСТ 25336](#) (см. п.3.2.1). - Примечание изготовителя базы данных.

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 сухие ядра культурных сортов орешника фундука (*Corylus maxima* P. Mill), предназначенные для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ядра орехов фундука в зависимости от качества делят на два товарных сорта: высший и первый.

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

1.3. Допускаются для промышленной переработки половинки ядер как ядра первого сорта при условии их соответствия требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	высшего	первого
Внешний вид	<p>Ядра целые, нормально развитые, в светло-коричневой и коричневой оболочке, на изломе белые с кремоватым оттенком</p> <p>Однородные по величине и форме Неоднородные по величине и форме</p>	
Вкус и запах	Свойственные ядрам орехов фундука, без постороннего привкуса и запаха	
Плотность	Твердые	
Средняя масса ядра, г, не менее	0,8	Не нормируется
Базисная влажность ядер, %	6,0	6,0
Влажность ядер, %, не менее	4,0	4,0
Содержание ядер, %, не более:		
ломаных, с механическими повреждениями	2,0	5,0

сморщенных, ссохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями	1,0	3,0
прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевинкой	1,0	2,0
Засоренность скорлупой и примесью, %, не более	0,2	0,4
Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок)	Не допускается	
Повреждение наружной оболочки ядра	Не нормируется	

1.4. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В₁ и пестицидов в ядрах орехов фундука 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. Ядра орехов фундука принимают партиями. Партией считают любое количество ядер 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.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

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, отгрузки;
номер транспортного средства;
дату последней обработки пестицидами и их наименования;
обозначение настоящего стандарта.

2.1, 2.2. (Измененная редакция, Изм. N 1).

2.3. Для контроля качества ядер 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 и неполных 20 упаковочных единиц.

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

Результаты повторной проверки распространяют на всю партию.

2.5. При отклонении влажности ядер орехов фундука по сравнению с базисной (6%) проводят пересчет массы партии.

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

$$m_3 = \frac{m_{\Phi} \cdot (100 - W_{\Phi})}{100 - W_6},$$

где m_{Φ} - масса партии ядер при фактической влажности, кг;

W_{Φ} - фактическая влажность ядер, %;

W_6 - базисная влажность ядер, %.

Пример. Партия ядер орехов фундука массой 1000 кг имеет влажность 4%. Зачетная масса ядер будет равна

$$m_3 = \frac{1000 \cdot (100 - 4)}{100 - 6} = 1021,2 \text{ кг.}$$

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 1 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 стеклянный лабораторный 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 ядра удаляют, а из двух оставшихся соединяют вместе и перемешивают. Эту операцию повторяют до тех пор, пока в двух противоположных треугольниках останется ядер не менее 3 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 5 сут.

Упакованные пробы сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции;

наименования завода-изготовителя и получателя;

массы партии;

количества упаковочных единиц;

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:

ядра орехов фундука;

скорлупу 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 ядер ломаных, с механическими повреждениями, сморщенных, ссохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями, прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевинной

Из разных мест пробы отбирают не менее 300 ядер и взвешивают. Ядра рассортировывают на фракции: ядра, отвечающие требованиям, указанным в таблице; ядра ломаные, с механическими повреждениями; ядра сморщенные, ссохшиеся, недоразвитые, поврежденные вредителями; ядра плесневелые. Ядра, отвечающие требованиям, указанным в таблице, разрезают для определения содержания прогорклых и с пожелтевшей сердцевинной.

Каждую выделенную фракцию взвешивают.

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

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

3.4.4. Определение средней массы ядра

Из разных мест пробы отбирают 300 ядер и взвешивают.

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

3.4.5. Определение влажности ядер орехов фундука

Для определения влажности из разных мест пробы отбирают не менее 200 г ядер, которые измельчают до частиц размером около 1-2 мм.

Из измельченных ядер 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 ядер 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.

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

3.4.7. 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. Ядра упаковывают в ящики фанерные по [ГОСТ 10131](#) массой нетто не более 30 кг или из гофрированного картона по [ГОСТ 13511](#) массой нетто не более 20 кг и в мешки по [ГОСТ 30090](#) массой нетто не более 50 кг. Мешки должны быть защищены и иметь по краям два конца (ушки) для удобства переноски.

4.2. Ящики и мешки должны быть незагрязненными, целыми и без постороннего запаха. Ящики внутри выстилают подпергаментом или парафинированной бумагой, на дно и под крышку кладут гофрированный картон для предохранения ядер от ломки.

4.3. На каждую упаковочную единицу наносят несмываемой, непахнущей краской:

- наименование изготовителя, его адрес и район заготовки;
- наименование продукции;
- товарный сорт;
- год урожая и дату упаковки;
- массу брутто и нетто, кг;
- номер документа о качестве.

4.4. Ядра орехов фундука транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов.

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

4.6. Ящики с ядрами 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