**ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.**

ГОСТ Р 51809-2001  
  
Группа С42

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
  
  
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ  
  
Технические условия  
  
Fresh white-headed cabbage for retail. Specifications

       
ОКС 67.080.20  
ОКП 97 3211  
         97 3212

Дата введения 2003-01-01

Предисловие

     1 РАЗРАБОТАН Государственной инспекцией по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия Правительства Москвы и рабочей группой с участием специалистов Всероссийского научно-исследовательского института овощеводства (ВНИИО) РАСХН.  
       
     ВНЕСЕН Управлением продукции сельскохозяйственного производства, пищевой, легкой и химической промышленности Госстандарта России

     2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 12 сентября 2001 г., N 382-ст

     3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

     4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2010 г.

     1 Область применения

     Настоящий стандарт распространяется на свежую белокочанную капусту (Brassica oleracia L.), предназначенную для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.  
       
     Требования по безопасности изложены в 5.2, обязательные требования к качеству - в 5.1, 6.7, в части маркировки - в 5.4.

2 Нормативные ссылки

     В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:  
       
     ГОСТ 166-89 (ИСО 3599-76) Штангенциркули. Технические условия  
       
     ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия  
       
     ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия  
       
     ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия  
       
     ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия  
       
     ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия  
       
     ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия  
       
     ГОСТ 17812-72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия  
       
     ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры  
       
     ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути  
       
     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. Метод определения свинца  
       
     ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия  
       
     ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка  
       
     ГОСТ 27519-87 (ИСО 1956-1-82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1  
       
     ГОСТ 27735-94 Весы бытовые. Общие технические требования  
       
     ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования\*  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
     \* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228-2008.  
       
       
     ГОСТ 30090-93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия  
       
     ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов  
       
     ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов  
       
     ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

     ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов  
       
     ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования  
       
     ГОСТ Р 51289-99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия  
       
     ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)  
       
     ГОСТ Р 51720-2001 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия  
       
     ГОСТ Р 51760-2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия  
       
     ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка  
       
     СанПиН 2.3.2.1078-2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

3 Определения

     3.1 Морфологическая и структуральная терминология по ГОСТ 27519.  
       
     В настоящем стандарте дополнительно применены следующие термины с соответствующими определениями:  
       
     **излишняя внешняя влажность:** Наличие на кочанах влаги от промывки, дождя. Конденсат на кочанах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью;  
       
     **плотно облегающие листья:** Листья, которые прилегают к кочану по всей поверхности или не менее чем на 2/3 высоты кочана;  
       
     **кочан плотный:** Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах прикрепления их к внутренней кочерыге. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не наблюдается. Визуально определяется при вертикальном разрезе кочана;  
       
     **кочан рыхлый:** Листья, образующие кочан, прилегают друг к другу неплотно, особенно в местах прикрепления их к внутренней кочерыге (просветы достигают 0,5 см и более). При легком надавливании кочана сверху в отдельных случаях прощупывается внутренняя кочерыга, при сдавливании с боков наблюдается пружинящая деформация формы кочана. Визуально определяется при вертикальном разрезе кочана.

4 Классификация

     4.1 Капусту в зависимости от сроков созревания подразделяют на раннеспелую, среднеспелую, среднепозднюю и позднеспелую.

     4.2 Капусту в зависимости от качества подразделяют на два класса: первый и второй.

5 Технические требования

     5.1 Качество капусты должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.  
       
       
Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и норма для классов | |
|  | первого | второго |
| Внешний вид | Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги | |
| Запах и вкус | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса | |
| Плотность кочана | Плотные | Плотные или менее плотные, но не рыхлые.  Для раннеспелых сортов - различной степени плотности |
| Зачистка кочана | Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев  С кочанов раннеспелых сортов удаляют розеточные и не пригодные для потребление листья | |
| Длина кочерыги над кочаном, см, не более | 3,0 | 3,0 |
| Масса зачищенного кочана, кг, не менее  для раннеспелой: |  |  |
| до 1 июля | 0,4 | 0,35 |
| с 1 июля до 15 августа | 0,6 | 0,5 |
| для среднеспелой, среднепоздней и позднеспелой: |  |  |
| с 15 августа до 1 сентября | 1,0 | 0,6 |
| с 1 сентября до 1 февраля | 1,0 | 0,8 |
| с 1 февраля | 1,0 | 0,6 |
| Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений), % от массы, не более | 10,0 | Не нормируется |
| Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более двух, но не более пяти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана (в совокупности не более трех повреждений) | Не допускается | Не нормируется |
| Содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги | Не допускается | Не нормируется |
| Содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3 см, % от массы, не более | Не допускается | 5,0 |
| Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) | Не допускается | |
| Примечание - Для капусты второго класса до 1 февраля допускаются кочаны со срезанными при зачистке местами на площади не более 1/8 поверхности кочана, с 1 февраля - не более 1/4 поверхности кочана. | | |

     5.2 Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в капусте не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078.

**5.3 Упаковка**

     5.3.1 Капуста должна быть упакована так, чтобы обеспечить ее надлежащую сохранность. Капуста в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру.

     5.3.2 Материалы, используемые для упаковки, а также нетоксичные чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

     5.3.3 Капусту упаковывают в транспортную тару. Капуста первого класса по условиям договора может быть фасованной произвольной массой нетто. Рекомендуемые способы упаковки капусты приведены в приложении А.

**5.4 Маркировка**

     5.4.1 Маркировка капусты - по ГОСТ Р 51074.  
       
     Дополнительно указывают:  
       
     - класс (первый или второй);  
       
     - ботанический сорт.

6 Правила приемки

     6.1 Капусту принимают партиями. Партией считают любое количество капусты одного ботанического сорта и класса, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим его качество, с указанием:  
       
     - номера документа и даты его выдачи;  
       
     - наименования и адреса отправителя;  
       
     - наименования и адреса получателя;  
       
     - наименования продукции;  
       
     - класса;  
       
     - ботанического сорта;  
       
     - количества упаковочных единиц;  
       
     - массы брутто и нетто (кг);  
       
     - даты упаковывания и отгрузки (для фасованной - и даты фасования);  
       
     - номера транспортного средства;  
       
     - данных об использованных пестицидах и даты последней обработки каждым пестицидом;  
       
     - обозначения настоящего стандарта.

     6.2 Для проверки качества капусты, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии капусты из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.  
       
       
Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Объем партии, количество упаковочных единиц, шт. | Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт. |
| До 500 включ. | 15 |
| Св. 500  " 1000   " | 20 |
| "   1000 " 5000   " | 25 |
| "   5000 " 10000  " | 30 |
| "  10000 | 30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице |
| Примечание - При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы. | |

     6.3 Проверяют 100% продукции, содержащейся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2.

     6.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

     6.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии капусты.

     6.6 Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на капусту, находящуюся в этих упаковочных единицах.

     6.7 При приемке партии капусты соблюдают следующие требования:  
       
     - партию капусты, не соответствующую по качеству требованиям первого класса, переводят во второй класс;  
       
     - партию капусты, не соответствующую по качеству требованиям второго класса, считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта.

7 Методы контроля

     7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц с капустой, отобранных по 6.2, на соответствие требованиям настоящего стандарта проверяют визуально.

**7.2 Порядок проведения контроля**

     7.2.1 Средства измерений:  
       
     весы бытовые для взвешивания по ГОСТ 27735;  
       
     весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности;  
       
     линейка металлическая длиной 300 мм, ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерения ±0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на вытяжном конце ленты по ГОСТ 7502, 2 класса точности;  
       
     штангенциркуль 1 или 2 класса точности по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05-0,1 мм.  
       
     Допускается применение других средств измерений, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

     7.2.2 Проверке по качеству подлежит вся капуста в отобранных по 6.2 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

     7.2.3 Отобранную выборку капусты в транспортной таре взвешивают, определяют массу брутто, нетто и тары в килограммах.  
       
     Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

     7.2.4 Общую массу кочанов в объединенной пробе  в килограммах определяют по 7.2.3.

     7.2.5 Кочаны в объединенной пробе рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

     7.2.6 Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана, зачистку, наличие кочанов с механическими повреждениями на глубину не более 2-х, более 2-х, но не более 5-ти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана, не более 5-ти облегающих листьев, не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана; с засечкой кочана и кочерыги; треснувших; с механическими повреждениями на глубину не более и более 3-х см; проросших; пораженных точечным некрозом и пергаментностью; поврежденных сельскохозяйственными вредителями; загнивших; мороженых; запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) определяют визуально и рассортировывают на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1.

     7.2.7 Длину кочерыги над кочаном, площадь срезов при зачистке кочана измеряют линейкой или штангенциркулем.

     7.2.8 Взвешивают каждую фракцию кочанов . Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

     7.2.9 По результатам взвешиваний по 7.2.8 определяют в процентах содержание кочанов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

**7.3 Обработка результатов**

     7.3.1 Содержание кочанов с отклонениями по качеству и массе по каждой фракции , %, от общей массы кочанов объединенной пробы вычисляют по формуле

ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия,                                                              (1)

где  - масса фракции кочанов с отклонениями по качеству и массе, кг;  
            
      - общая масса кочанов в объединенной пробе, кг.

     7.3.2 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака. Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

     7.3.3 Массу нетто каждой упаковочной единицы, фасованной произвольной массой нетто, определяют при отпуске продукции покупателям в розничной торговой сети.

     7.4 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930-ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, хлорорганических пестицидов - по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов - по ГОСТ 30710, нитратов других пестицидов и радионуклидов - по методам, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

     8.1 Капусту транспортируют крытым автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Допускается перевозить капусту в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

     8.2 Капусту хранят в условиях, обеспечивающих ее сохранность.  
       
     Рекомендуемые условия хранения - в соответствии с приложением Б.

ПРИЛОЖЕНИЕ А (рекомендуемое). Способы упаковывания капусты белокочанной свежей, реализуемой в розничной торговой сети

ПРИЛОЖЕНИЕ А  
(рекомендуемое)

     А.1 Капусту первого и второго класса упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 9142,ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289, мешки по ГОСТ 30090, ГОСТ Р 51720, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 и другую тару по нормативному или техническому документу.

     А.2 Капусту, подготовленную по 5.1, фасуют произвольной массой нетто в тканевые мешки по ГОСТ 30090, мешки из полимерных пленок по ГОСТ Р 51720, ГОСТ Р 51760, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или другой прозрачной пленки по техническому документу.

     А.3 Капуста, фасованная в тканевые, полимерные или сетчатые мешки или пакеты, должна быть упакована в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую тару по нормативному или техническому документу.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б (рекомендуемое). Условия и сроки хранения капусты белокочанной свежей, реализуемой в розничной торговой сети

ПРИЛОЖЕНИЕ Б  
(рекомендуемое)

     Б.1 Капусту рекомендуется хранить в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 до 10 °С включительно не более 2 сут, при 0 °С - не более 4 сут.  
       
     Относительная влажность воздуха при хранении должна быть 85%-90%.  
       
     

официальное издание  
Картофель, овощи, бахчевые культуры.  
Технические условия: Сб. ГОСТов. -  
М.: Стандартинформ, 2010