

**ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ
ПОЗДНИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ**
Технические условия

**ЯБЛЫКІ СВЕЖЫЯ
ПОЗНІХ ТЭРМІНАЎ ПАСПЯВАННЯ**
Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Ключевые слова: яблоки свежие поздних сроков созревания, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

ОКП РБ 01.13.23.110

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН Республиканским научно-производственным дочерним унитарным предприятием «ИНСТИТУТ ПЛОДОВОДСТВА» (РУП «Институт плодоводства»)

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 8 ноября 2012 г. № 70

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 21122-75)

© Госстандарт, 2013

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Технические требования	3
5 Правила приемки	7
6 Методы контроля	7
7 Транспортирование и хранение	8
8 Гарантии изготовителя.....	8
Приложение А (обязательное) Классификация помологических сортов яблок поздних сроков созревания, районированных в Республике Беларусь, по размеру плода	9
Приложение Б (обязательное) Форма удостоверения качества и безопасности	10
Библиография	11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ ПОЗДНИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ**
Технические условия**ЯБЛЫКІ СВЕЖЫЯ ПОЗНІХ ТЭРМІНАЎ ПАСПЯВАННЯ**
Тэхнічныя ўмовыFresh apples of late ripening
Specifications

Дата введения 2013-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие яблоки поздних сроков созревания (далее – яблоки) (*Malus domestica* Borkh.), заготавливаемые, закупаемые, отгружаемые и поставляемые с 1 сентября и реализуемые для потребления в свежем виде и для переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1054-2012 Радиационный контроль. Отбор проб овощей и фруктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1393-2003 Торговля. Термины и определения

СТБ 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

ГОСТ 166-89 (ИСО 3599-76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 17812-72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463-75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 21133-87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

СТБ 2288-2012

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 27521-87 (ИСО 1990-1-82) Фрукты. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 27819-88 Яблоки свежие. Хранение в холодильных камерах

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29270-95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1393, ГОСТ 17527, ГОСТ 27519, ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 длительное хранение яблок: Хранение, продолжительность которого составляет не менее 3 мес.

3.2 зеленые плоды: Плоды, которые после съема не могут приобрести внешний вид и вкус, свойственные плодам данного помологического сорта.

3.3 излишняя внешняя влажность на поверхности плода: Наличие на плодах влаги от дождя или полива.

3.4 калибровка плодов: Процесс распределения плодов на фракции по размеру.

3.5 механические повреждения: Повреждения кожицы и (или) мякоти, вызванные механическими воздействиями.

3.6 нажимы на поверхности плода: Повреждения кожицы и мякоти, вызванные давлением, ударом или трением, без открытых незарубцевавшихся ран, без вытекания сока.

3.7 однородность яблок: Совокупность яблок, одинаковых по степени зрелости.

3.8 парша: Микробиологическое заболевание яблок, проявляющееся в виде серых или черных точек и пятен разной величины на поверхности плода.

3.9 перезревшие плоды: Плоды, непригодные к потреблению, полностью потерявшие внешний вид и вкус, свойственные плодам данного помологического сорта, с мучнистой, рыхлой или потемневшей мякотью.

3.10 плоды овальной формы: Плоды, типичные для данного помологического сорта, диаметр которых меньше высоты плода.

3.11 плоды округлой формы: Плоды, типичные для данного помологического сорта, диаметр которых равен или больше высоты плода.

3.12 побурение кожицы (загар): Физиологическое заболевание яблок, проявляющееся в виде потемнения кожицы.

3.13 побурение мякоти: Физиологическое заболевание яблок, проявляющееся в виде резко ограниченных бурых зон или сплошного потемнения мякоти плода.

3.14 повреждения плода болезнями: Повреждения кожицы и (или) мякоти, вызванные микробиологическими заболеваниями и физиологическими расстройствами.

3.15 повреждения плода вредителями: Повреждения кожицы и (или) мякоти, вызванные жизнедеятельностью насекомых и их личинок.

3.16 подкожная пятнистость: Физиологическое заболевание яблок, проявляющееся на плодах в виде вдавленных пятен диаметром 2 – 3 мм, темнее основного цвета кожицы, которые при хранении буреют.

3.17 потребительская зрелость: Степень зрелости, при которой плоды достигают наиболее высокого качества по внешнему виду и вкусу.

3.18 свежие яблоки поздних сроков созревания: Плоды яблок, по внешнему виду и вкусу характерные для определенного помологического сорта, заготавливаемые, закупаемые, отгружаемые и поставляемые с 1 сентября.

3.19 сильная сетка на поверхности плодов: Шероховатое разветвление по поверхности плода, резко контрастирующее с его общим цветом.

3.20 слабая сетка на поверхности плодов: Тонкое, сетеподобное разветвление по поверхности плода, не резко контрастирующее с его общим цветом.

3.21 степень зрелости яблок: Стадия созревания яблок, при которой достигаются качества, удовлетворяющие требованиям потребителя.

3.22 съемная зрелость: Степень зрелости, при которой плоды являются вполне развившимися и оформившимися, способными после уборки дозреть и достигнуть потребительской зрелости.

3.23 товарный сорт плодов: Группа плодов яблони, отвечающая определенным показателям качества.

3.24 увядание: Физиологическое заболевание яблок, вызванное потерей тургора клеток.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Яблоки в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

4.1.2 Яблоки при заготовке должны иметь съемную зрелость, чтобы они могли выдержать транспортирование и при реализации имели внешний вид и вкус, свойственные помологическому сорту в соответствии [1], [2].

4.1.3 Яблоки второго сорта не подлежат закладке на длительное хранение.

4.1.4 По показателям качества яблоки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и требования для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды одного помологического сорта, типичные по форме и окраске, сухие, чистые, с целой плодоножкой, без излишней внешней влажности	Плоды одного помологического сорта, типичные по форме и окраске или с незначительными отклонениями, сухие, чистые, с целой или сломанной плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода, без излишней внешней влажности	Плоды одного или нескольких помологических сортов, типичные или нетипичные по форме и окраске, но не уродливые, сухие, чистые, с целой или сломанной плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода, без излишней внешней влажности
Степень зрелости	Однородная, съемная – при заготовке, потребительская – при реализации. Зеленые и перезревшие плоды не допускаются		Неоднородная, съемная – при заготовке, потребительская – при реализации. Зеленые и перезревшие плоды не допускаются
Запах и вкус	Кисло-сладкий, сладко-кислый, сладкий, с легким ароматом, без постороннего запаха и привкуса		

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и требования для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
<p>Размер плода (по наибольшему поперечному диаметру), мм, не менее:</p> <ul style="list-style-type: none"> – крупноплодных сортов (I группа): – плоды округлой формы – плоды овальной формы – средне- и мелкоплодных сортов (II группа): – плоды округлой формы – плоды овальной формы 	70 65 60 55	65 60 55 50	60 55 50 45
Допустимые отклонения в период заготовок (сентябрь – ноябрь)			
<p>Механические повреждения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт) – в местах назначения (магазин, торговая база, хранилище) 	Не допускаются Легкие нажимы общей площадью не более 20 мм ²	<p>Не более двух градобоин, легкие нажимы и потертость, не влияющие на хранение, общей площадью не более 20 мм²</p> <p>Не более двух градобоин, легкие нажимы и потертость, общей площадью не более 40 мм²</p>	<p>Не более пяти градобоин, нажимы и потертость общей площадью не более 40 мм², а также не более двух заживших проколов кожицы</p> <p>Не более пяти градобоин, нажимы и потертость общей площадью не более 1/4 поверхности плода, а также не более двух свежих проколов кожицы</p>
<p>Сетка:</p> <ul style="list-style-type: none"> – слабая – сильная 	Не допускается	Допускается На площади не более 1/4 поверхности плода	Допускается
Повреждения вредителями	Не допускаются	Допускаются плоды с одним-двумя зажившими повреждениями не более 20 мм ²	Допускаются плоды с одним-двумя зажившими повреждениями не более 40 мм ²
Повреждения болезнями	Не допускаются	Зажившие повреждения кожицы общей площадью не более 20 мм ² , в том числе точек парши не более 10 мм ² с диаметром отдельных точек не более 3 мм	Зажившие повреждения кожицы общей площадью не более 40 мм ² , в том числе точек или пятен парши общей площадью не более 20 мм ²
Допустимые отклонения при реализации плодов после хранения (декабрь – июнь)			
Отсутствие плодоножки	Допускается		
Побурение кожицы (загар)	Не допускается	Слабое побурение кожицы на площади не более 1/4 поверхности плода	Побурение кожицы на площади не более 1/3 поверхности плода

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и требования для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Подкожная пятнистость	Не допускается	Допускается общей площадью не более 3 мм ²	Допускается общей площадью не более 10 мм ²
Увядание	Не допускается	Слабое увядание без признаков морщинистости	Увядание с легкой морщинистостью
Побурение мякоти	Не допускается		Допускается 1/4 поверхности поперечного среза
Примечания 1 Классификация помологических сортов яблок поздних сроков созревания по размеру плода – согласно приложению А. 2 Оржавленность воронки, характерная для отдельных помологических сортов яблок, не считается браковочным признаком. 3 Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считается излишней внешней влажностью.			

4.1.5 Содержание микотоксина патулина, нитратов, токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3], [4], содержание радионуклидов – в [5].

4.1.6 Допускается при приемке партии яблок, рассортированных на товарные сорта:

– в партии яблок высшего товарного сорта:

– не более 10 % яблок по размерам, установленным для первого товарного сорта;

– не более 5 % яблок, относящихся к первому товарному сорту по остальным показателям качества.

Сумма допускаемых отклонений по всем показателям качества не должна превышать 10 %.

Если в партии яблок высшего товарного сорта содержится более 10 % плодов первого товарного сорта, всю партию переводят в первый товарный сорт;

– в партии яблок первого товарного сорта:

– не более 10 % яблок по размерам, установленным для второго товарного сорта;

– не более 10 % яблок, относящихся ко второму товарному сорту по остальным показателям качества, за исключением поврежденных плодовойжоркой.

Сумма допускаемых отклонений по всем показателям качества не должна превышать 15 %.

Если в партии яблок первого товарного сорта содержится более 15 % плодов второго товарного сорта, всю партию переводят во второй товарный сорт;

– в партии яблок второго товарного сорта:

– не более 10 % яблок менее установленного для второго товарного сорта размера (но не менее 40 мм);

– не более 10 % яблок, не соответствующих требованиям второго товарного сорта по остальным показателям качества, но пригодных для потребления в свежем виде.

Сумма допускаемых отклонений по всем показателям качества не должна превышать 15 %.

Если в партии яблок второго товарного сорта содержится более 15 % плодов, не соответствующих по показателям качества требованиям второго сорта, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

4.1.7 Допускается при приемке партии яблок, нерассортированных на товарные сорта по 4.2.2:

– не более 5 % яблок по размерам, установленным для второго товарного сорта;

– не более 5 % яблок, относящихся ко второму товарному сорту по остальным показателям качества, за исключением поврежденных вредителями.

4.2 Упаковка

4.2.1 В хозяйствах или на заготовительных пунктах яблоки перед отгрузкой должны быть рассортированы на товарные сорта, откалиброваны и упакованы в тару.

4.2.2 Допускается не рассортировывать яблоки на высший и первый товарные сорта для транспортирования, хранения и поставки оптовым торговым организациям в ящичных поддонах по ГОСТ 21133 или специальных контейнерах.

4.2.3 Калибруют яблоки высшего и первого товарных сортов путем деления на однотипные по диаметру фракции, отличающиеся одна от другой на 5 мм.

Плоды второго товарного сорта не калибруют.

4.2.4 В каждую единицу тары укладывают яблоки одного товарного сорта, для высшего и первого товарного сорта – и одного размера.

Допустимое отклонение по наибольшему диаметру яблок, находящихся в одной и той же таре, не должно превышать:

- для высшего товарного сорта – 5 мм;
- для первого товарного сорта – 10 мм.

4.2.5 Тара должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха и обеспечивать сохранность плодов.

4.2.6 Для упаковывания яблок используют ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, [6], ящичные поддоны по ГОСТ 21133, упаковку по ТР ТС 005 или другую тару по согласованию с получателем. Яблоки высшего товарного сорта упаковывают только в ящики.

4.2.7 Яблоки высшего товарного сорта должны быть уложены в ящики в один-два слоя.

При двухслойном укладывании слои разделяют бумагой или другими упаковочными материалами, обеспечивающими сохранность плодов. Упаковочные материалы должны быть новыми и чистыми, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Использование маркированных упаковочных материалов разрешается при условии, что печатная маркировка или этикетка нанесена нетоксичными красками или клеем по ТНПА.

Яблоки первого и второго товарных сортов укладывают в тару рядами или в произвольном порядке, но при этом на дно и под крышку тары кладут упаковочный материал, защищающий плоды от механических повреждений.

4.2.8 В таре с яблоками не допускается наличие посторонних предметов и примесей, за исключением этикеток и упаковочных материалов.

4.2.9 Яблоки отгружаются (поставляются) как фасованные товары с различным номинальным количеством или как весовая продукция в транспортной таре.

4.2.10 Яблоки фасуют в потребительскую тару по СТБ 1517.

4.2.11 Номинальное количество яблок в потребительской таре для фасованных яблок с различным номинальным количеством – от 1 до 3 кг включительно. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого в потребительской таре от номинального количества для фасованных яблок с различным номинальным количеством – по СТБ 8019.

Требования к допускаемым положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованных яблок с различным номинальным количеством не устанавливаются.

4.2.12 Требования к партии фасованных яблок с различным номинальным количеством – по СТБ 8019.

4.2.13 Фасованные яблоки упаковывают в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую транспортную тару по ТНПА по согласованию с получателем.

4.2.14 Масса весовых яблок в транспортной таре должна быть не более 30 кг включительно.

4.3. Маркировка

4.3.1 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192, с указанием информации о продукции с учетом требований СТБ 1100:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, упаковщика;
- товарный знак (при наличии);
- масса брутто и масса нетто, кг;
- дата сбора и дата упаковывания;
- срок хранения и условия хранения;
- номер партии;
- помологический сорт и товарный сорт;
- обозначение настоящего стандарта.

4.3.2 Для фасованных яблок в каждую единицу потребительской тары должна быть вложена этикетка с указанием информации о продукции по СТБ 1100:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, упаковщика;
- товарный знак (при наличии);
- помологический сорт и товарный сорт;
- номинальное количество, кг;
- дата сбора и дата упаковывания;
- срок хранения и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- штриховой идентификационный код;
- информация о подтверждении соответствия (при наличии).

5 Правила приемки

5.1 Приемку яблок производят партиями с оформлением удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

Под партией понимают любое количество яблок одного товарного сорта, заготовленных, упакованных в тару одного вида и типа, транспортируемых в одном транспортном средстве, качество которых оформлено удостоверением качества и безопасности (приложение Б).

5.2 Для контроля показателей качества яблок, качества упаковки и маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест каждой партии отбирают выборку:

- от партии яблок, упакованных в ящики:
 - до 100 ящиков – не менее трех ящиков;
 - свыше 100 ящиков – дополнительно по одному ящику от каждых последующих полных и неполных 50 ящиков;
- от партии яблок, упакованных в ящичные поддоны или специальные контейнеры:
 - до 30 ящичных поддонов – не менее трех ящичных поддонов;
 - свыше 30 ящичных поддонов – дополнительно по одному ящичному поддону от каждых последующих полных и неполных 30 ящичных поддонов;
- от партии фасованных яблок в потребительской таре с номинальным количеством от 1 до 3 кг включительно – не менее трех единиц потребительской тары от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

5.3 Яблоки принимают в местах отгрузки (заготовки) или местах назначения однократно.

Контроль качества яблок проводят в отдельности по каждому из показателей, установленных в таблице 1.

Контроль содержимого упаковочной единицы для фасованных яблок с различным номинальным количеством, соблюдение требований к партии, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

5.4 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Контроль содержания радионуклидов осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.6 После проверки показателей качества отобранную выборку присоединяют к контролируемой партии.

5.7 Показатели качества яблок в поврежденной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на яблоки в этой таре.

5.8 Допуски, установленные в 4.1.6 на рассортированные по товарным сортам яблоки, на нерассортированные яблоки по 4.2.2 не распространяются.

5.9 Яблоки, соответствующие требованиям настоящего стандарта, принимают за 100 %.

5.10 Наличие отдельных загнивших и перезревших плодов, с нажимами, ушибами и свежими механическими повреждениями площадью более 40 мм², обнаруженных при приемке, не является основанием для браковки или перевода партии яблок в низший сорт. Количество таких плодов учитывают отдельно от результатов определения показателей качества, т. е. сверх 100 %, и их реализуют отдельно. Загнившие плоды в реализацию поступать не должны.

5.11 Партию принимают, если яблоки соответствуют требованиям настоящего стандарта.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб

6.1.1 Отбор и подготовку проб для испытаний проводят по СТБ 1036, СТБ 1054 и настоящему стандарту.

6.1.2 Из каждого отобранного в выборку по 5.2 ящика, ящичного поддона или специального контейнера из разных мест и слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают три точечные пробы. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 1 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе.

6.1.3 Из отобранных по 6.1.2 точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг для определения показателей качества, установленных в настоящем стандарте.

6.2 Проведение испытаний

6.2.1 Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости, увядание определяют органолептически, размер плодов, механические повреждения, повреждения вредителями и болезнями, наличие сетки, побурение кожицы и мякоти, подкожную пятнистость – измерением линейкой по ГОСТ 427, штангенциркулем по ГОСТ 166 или специальными приспособлениями-шаблонами.

6.2.2 Для определения побурения мякоти допускается разрезать не более 2 кг плодов из объединенной пробы.

6.2.3 Количество яблок с отклонениями от требований настоящего стандарта определяют взвешиванием с точностью до 0,1 кг на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501. Допускается применение других весов, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

6.2.4 Результаты взвешивания яблок с отклонениями вычисляют в процентах по отношению к массе объединенной пробы с точностью до 0,1 %.

6.2.5 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

Содержание радионуклидов определяют по методикам, включенным в [7].

Содержание нитратов определяют по ГОСТ 29270, микотоксина патулина – по ГОСТ 28038 и по методикам, утвержденным в установленном порядке в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

6.3 Определение содержимого потребительской тары для фасованных яблок с различным номинальным количеством

6.3.1 Содержимое фасованных яблок в единице потребительской тары определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 5.2, как разность массы брутто и массы тары с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы по 4.2.11 на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и дискретностью не более 2,0 г.

6.3.2 Для каждой упаковочной единицы определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.2.11 и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отклонений).

Проверяют соблюдение требований к партии фасованных яблок с различным номинальным количеством, указанных в 4.2.12.

6.4. Определение массы нетто весовых яблок

Массу нетто весовых яблок в единице транспортной тары определяют как разность массы брутто и массы тары на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и дискретностью не более 50 г.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Яблоки транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Допускается перевозить яблоки в открытых транспортных средствах с защитой продукции от воздействия температуры ниже 0 °С и атмосферных осадков.

7.2 Транспортирование яблок допускается в виде транспортных пакетов, сформированных по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования – по ГОСТ 21650.

7.3 Яблоки хранят в холодильных камерах по ГОСТ 27819.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие яблок требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

**Классификация pomологических сортов яблок поздних сроков созревания,
районированных в Республике Беларусь, по размеру плода**

Pомологические сорта яблок поздних сроков созревания, включенные в Государственный реестр сортов и древесно-кустарниковых пород [8] и допущенные к возделыванию на территории Республики Беларусь, подразделяют на следующие группы по размеру плода:

а) крупноплодные сорта – I группа:

- Айдаред;
- Алдас;
- Антей;
- Антоновка обыкновенная;
- Арнабель;
- Ауксис;
- Белорусское сладкое;
- Вербнае;
- Весяліна;
- Ветеран;
- Глостер;
- Дарунак;
- Джонаголд;
- Заславское;
- Имант;
- Имрус;
- Коштеля;
- Минское;
- Надзейны;
- Память Коваленко;
- Память Сябаровой;
- Поспех;
- Синап орловский;
- Сябрына;
- Фридом;
- Чемпион;

б) средне- и мелкоплодные сорта – II группа:

- Алеся;
- Банановое;
- Белорусский синап;
- Белорусское малиновое;
- Заря Алатау;
- Память Сикоры;
- Пепинка золотистая;
- Серуэл;
- Теллисааре;
- Уэлси;
- Чараўніца.

Примечание – Отнесение вновь районированных сортов, не включенных в настоящее приложение, к определенной группе по размеру плода производится на основании подтверждающих документов учреждений-оригинаторов или их доверенных представителей.

Отнесение к определенной группе по размеру плода pomологических сортов, поставляемых из-за рубежа, определяется на основании документов стран-производителей.

Библиография

- [1] Сорты плодовых, ягодных, орехоплодных культур и винограда селекции РУП «Институт плодородства» / РУП «Ин-т плодородства». – Самохваловичи, 2010. – 108 с.
- [2] Сорты, включенные в государственный реестр, – основа высоких урожаев. Часть II: Характеристика сортов, включенных в Государственный реестр / Комитет по государственному испытанию и охране сортов растений. – Мн. : РУП «ИВЦ Минфина», 2001. – 368 с.
- [3] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 9 июня 2009 г. № 63
- [4] Санитарные и гигиенические нормы «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»
Утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299
- [5] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [6] EN 14053:2003 Packaging. Packagings manufactured from corrugated or solid fibreboard. Types and construction
(Тара и упаковка. Упаковочные изделия, выполненные из рифленого или твердого фиброкартона. Типы и конструкция)
- [7] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн. : БелГИМ
- [8] Государственный реестр сортов и древесно-кустарниковых пород Республики Беларусь. – Мн. : УП «ИВЦ Минфина», 2012. – С. 69, 70, 101

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 28.11.2012. Подписано в печать 10.01.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,74 Уч.- изд. л. 0,85 Тираж 7 экз. Заказ 15

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.