

## **МАЛИНА СВЕЖАЯ**

Требования при заготовках,  
поставках и реализации

## **МАЛІНА СВЕЖАЯ**

Патрабаванні пры нарыхтоўках,  
пастаўках і рэалізацыі

Издание официальное

БЗ 9-2010



© Госстандарт, 2010

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

---

Издан на русском языке

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ****МАЛИНА СВЕЖАЯ**

Требования при заготовках, поставках и реализации

**МАЛИНА СВЕЖАЯ**

Патрабаванні пры нарыхтоўках, пастаўках і рэалізацыі

Fresh raspberries

Requirements for state purchases, deliveries and retail

**СТБ  
393-93**

МКС 67.080.10

ОКП 97 6132

Дата введения 01.01.94

Настоящий стандарт распространяется на ягоды свежей малины дикорастущей и культурных сортов, заготавливаемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

**1 Технические требования**

1.1 Ягоды свежей малины должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Ягоды свежие, целые, с сухой поверхностью (допускаются следы влаги, вызываемые соком малины), съемной зрелости, чистые, характерной для сорта окраски, без плесени и загнивания, без механических повреждений, без плодоножки и чашечки
Вкус и запах	Свойственные малине без посторонних запаха и привкуса
Допускается массовая доля ягод, % от массы, не более:	
– не достигших съемной зрелости, но не зеленых;	5,0
– зрелых недоразвитых;	5,0
– поврежденных болезнями и вредителями;	1,0
– перезревших и раздавленных:	
– в местах отгрузки;	1,5
– в местах назначения	5,0
Посторонние примеси	Не допускаются

1.2 Общее число допускаемых отклонений в совокупности не должно превышать в местах отгрузки 10 %, в местах назначения – 13 %, причем допускаемые отклонения по отдельным показателям не должны превышать установленные нормы.

1.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, радионуклидов – республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)**

Издание официальное

#### 1.4 Упаковка

1.4.1 Подготовленные к упаковыванию ягоды свежей малины не должны иметь влажную поверхность.

1.4.2 Ягоды малины упаковывают в щеповые корзины, дощатые неразборные ящики по ГОСТ 10131, полимерные ящики по ТУ 10.244.010 и другую тару, обеспечивающую сохранность ее качества при транспортировании.

Масса нетто должна быть не более 2 кг с высотой слоя ягод не более 50 мм.

Корзины с ягодами помещают в дощатые обрешетки – по ГОСТ 12082.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

1.4.3 Тара для упаковывания должна быть прочной, сухой, чистой, без постороннего запаха.

1.4.4 Тара, используемая для транспортирования ягод малины, должна быть выстлана полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, целлофаном по ГОСТ 7730 или пергаментом по ГОСТ 1341.

#### 1.5 Маркировка

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с указанием:

- наименования и адреса организации-отправителя;
- наименования продукции;
- массы брутто и нетто, кг;
- даты и времени сбора;
- срока реализации и режима хранения;
- обозначения настоящего стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

## 2 Правила приемки

**Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)**

2.1 Ягоды свежей малины принимают партиями. Партией считают любое количество малины одного срока сбора и подготовки, одного помологического сорта, поступившей в одном транспортном средстве, оформленной одним документом о качестве, в котором должны быть указаны:

- номер документа и дата его выдачи;
- номер сертификата о содержании токсикантов и дата его выдачи;
- наименование и местонахождение (адрес) организации-отправителя;
- наименование и местонахождение (адрес) организации-получателя;
- наименование продукции;
- обозначение настоящего стандарта;
- заключение лаборатории (другие службы контроля) организации-отправителя о результатах определения качества по показателям, предусмотренным данным стандартом, с указанием фактического содержания пестицидов и радионуклидов;
- количество упаковочных единиц;
- масса брутто и нетто, кг;
- дата фасования и отгрузки;
- фамилии и подписи ответственных за качество.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

2.2 Для контроля качества свежей малины, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

- от партии до 100 упаковочных единиц – не менее трех единиц;
- от партии свыше 100 упаковочных единиц – дополнительно по одной единице от каждых последующих полных и неполных 50 упаковочных единиц.

2.3 В случае несоответствия качества продукции требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю производят повторное исследование удвоенной выборки.

Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

2.4 После контроля качества отобранные пробы присоединяют к контролируемой партии.

2.5 Качество свежей малины в поврежденных упаковочных единицах контролируют отдельно и результаты контроля распространяют на малину в этих упаковочных единицах.

2.6 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения продукции осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**2.7** Правила приемки для контроля показателей безопасности свежей малины – по СТБ 1036 и СТБ 1054.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1)**

### **3 Методы определения качества**

#### **3.1 Отбор проб**

Для определения показателей качества от каждой упаковочной единицы, отобранной по 2.2, в выборку из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб. Масса объединенной пробы должна быть не менее 3 % от массы малины в выборке, но не менее 3 кг.

Отбор проб для определения показателей безопасности свежей малины – по СТБ 1036 и СТБ 1054.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

#### **3.2 Проведение определения**

**3.2.1** Объединенную пробу, отобранную для контроля качества, взвешивают, рассортировывают на фракции по показателям, установленным настоящим стандартом. При наличии у одних и тех же ягод нескольких дефектов ягоды учитывают по одному наиболее существенному дефекту.

**3.2.2** Массу каждой фракции взвешивают на весах с погрешностью измерения не более 0,01 кг.

**3.2.1, 3.2.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**3.2.3** Внешний вид, запах и вкус, наличие ягод с дефектами определяют органолептически.

**3.2.4** Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, пестицидов – по методам, утвержденным Минздравом.

**3.2.5** Измерение содержания радионуклидов проводят по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

**3.2.4, 3.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

#### **3.3 Обработка результатов**

**3.3.1** Массовую долю ягод с отклонениями по качеству от требований стандарта вычисляют в процентах от массы объединенной пробы.

**3.3.2** Все вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

### **4 Транспортирование и хранение**

**4.1** Ягоды свежей малины транспортируют автомобильным транспортом в крытых транспортных средствах (рефрижераторах, автофургонах и др.) в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

**4.2** Ягоды свежей малины должны храниться при температуре от 15 °С до 18 °С и влажности воздуха 85 % – 90 % не более 20 ч, а при температуре от 0 °С до 2 °С – не более 48 ч с момента сбора урожая.

**Информационные данные**

1 РАЗРАБОТАН НИИ «Стандартплодоовощ»

2 ВНЕСЕН РО «Белплодоовощхоз»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 1 июля 1993 г. № 6

4 ЗАРЕГИСТРИРОВАН Минским центром стандартизации и метрологии от 07.07.93 № 1342

5 ВЗАМЕН РСТ БССР 393-88

6 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
СТБ 1036-97	2.7, 3.1
СТБ 1054-98	2.7, 3.1
ГОСТ 1341-97	1.4.4
ГОСТ 7730-89	1.4.4
ГОСТ 10131-93	1.4.2
ГОСТ 10354-82	1.4.4
ГОСТ 12082-82	1.4.2
ГОСТ 14192-96	1.5
ГОСТ 26927-86	3.2.4
ГОСТ 26929-94	3.2.4
ГОСТ 26930-86	3.2.4
ГОСТ 26931-86	3.2.4
ГОСТ 26932-86	3.2.4
ГОСТ 26933-86	3.2.4
ГОСТ 26934-86	3.2.4
ГОСТ 30178-96	3.2.4
ТУ 10.244.010-90	1.4.2

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2010 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1998 г. (ИУС РБ № 4-1998), Поправками (ИУС РБ № 5-1998, ИУС РБ № 5-1999)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 22.11.2010. Подписано в печать 03.12.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,23 Тираж 40 экз. Заказ 1200

---

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.