



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ЧОРНИЦЯ СВІЖА

Технічні умови

ДСТУ 691:2004

Видання офіційне

БЗ № 3–2004/90

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2005

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Державний Вінницький проектно-конструкторський технологічний інститут

РОЗРОБНИКИ: **В. Доука, В. Зелінська, Н. Козюра**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 5 липня 2004 р. № 130

3 На заміну ДСТУ 691–92

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2005

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Технічні вимоги	1
4 Вимоги безпеки	3
5 Вимоги охорони довкілля	3
6 Пакування та маркування	3
7 Правила приймання	3
8 Методи контролювання	4
9 Транспортування і зберігання	4
10 Гарантії постачальника	5
11 Додаток А Харчова та енергетична цінність 100 г чорниці свіжої	5
12 Додаток Б Код ДКПП	6
3 Додаток В Бібліографія	6

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ЧОРНИЦЯ СВІЖА
Технічні умови
ЧЕРНИКА СВЕЖАЯ
Технические условия
BILBERRIES FRESH
Specifications

Чинний від 2005–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на ягоди дикорослої чорниці свіжої (далі за текстом — ягоди), які заготовляють, поставляють, реалізують для споживання у свіжому вигляді і для промислового перероблення.

Код ДКПП зазначено у додатку Б.

Обов'язкові вимоги до якості продукції, дотримання яких гарантує безпеку для життя та здоров'я населення і забезпечує охорону довкілля, викладено в 3.1.3, 3.1.4, 4, 5.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования

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

ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

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 28038–89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина

ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ.

3 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

3.1 Характеристики

3.1.1 Умови збирання

Постійні лісокористувачі видають дозвіл на збирання ягід, у разі досягнення їх технічної зрілості, в межах установлених лімітів, затверджених місцевими органами влади.

Ягоди збирають в суху погоду, щоб уникнути ураження їх псевдобо́рошнистою росою, вручну.

3.1.2 За якістю ягоди повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблицях 1 і 2. Енергетична цінність — згідно з додатком А.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Свіжі, чисті, соковиті, готові до збирання, не пом'яті, без явних ознак пошкодження пліснявою чи шкідниками
Колір	Чорні, покриті природним восковим нальотом
Запах	Відповідний ягодам чорниці
Смак	Кислувато-солодкий, без стороннього присмаку

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка сухих речовин, %, не менше ніж	7,0	Згідно з ГОСТ 28562
Масова частка ягід, неоднорідно дозрілих, %, не більше ніж	2,0	Відповідно до 8.5 цього стандарту
Масова частка ягід лохини в чорниці, %, не більше ніж	0,5	Те саме
Масова частка ягід, злегка пом'ятих і перезрілих, %, не більше ніж:		
під час заготівлі	2,0	»
під час реалізації (охоплюючи передавання на промислове перероблення)	5,0	»
Масова частка органічних домішок (сухі і нерозвинуті ягоди, листя, плодоніжки тощо), %, не більше ніж	0,5	»
Наявність неїстівних ягід (крушина тощо) та ягід, уражених шкідниками, хворобою, пліснявою та гниллю	Не дозволено	Візуально

3.1.3 Не можна реалізовувати і переробляти ягоди, в яких вміст токсичних елементів, мікотоксину патуліну перевищує рівні, встановлені «Медико-біологічеськими вимогами...» [1], радіонуклідів — ДР-97 [2], пестицидів — Д СанПіН 8.8.1.2.3.4. 000 [3].

3.1.4 За показниками безпечності ягоди повинні відповідати допустимим рівням, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Показники безпечності

Назва показника	Допустимі рівні	Метод контролювання
Токсичні елементи, мг/кг, не більше ніж:		
свинець	0,4	Згідно з ГОСТ 26932
кадмій	0,03	Згідно з ГОСТ 26933
миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927
мідь	5,0	Згідно з ГОСТ 26931
цинк	10,0	Згідно з ГОСТ 26934
Мікотоксини, мг/кг, не більше ніж:		
патулін	0,05	Згідно з ГОСТ 28038
Радіонукліди, Бк/кг, не більше ніж:		
Цезій-137	600	Відповідно до 8.7
Стронцій-90	200	Відповідно до 8.7

4 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

4.1 Під час пакування ягід, під час навантажування, транспортування і розвантажування треба дотримуватися вимог безпеки, встановлених ДНАОП 1.8.10-1.19 [4].

4.2 Приміщення треба обладнувати вентиляцією згідно зі СНиП 2.04.05 [5].

4.3 Освітлення приміщень повинно відповідати вимогам СНиП 11-4 [6].

4.4 Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

5 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

5.1 Контролюють за станом довкілля держлісгоспи згідно з проектом організації і розвитку лісового господарства, затвердженого в установленому порядку.

6 ПАКУВАННЯ ТА МАРКУВАННЯ

6.1 Пакування

6.1.2 Ягоди пакують в решета, корзини з драмки, ящики чи в іншу легку тару з плоским дном місткістю не більше ніж 6 кг, згідно з чинними нормативними документами. Тара повинна бути достатньо наповнена, але не переповнена.

6.1.3 Перевозячи для місцевої реалізації і перероблення можна пакувати ягоди в дощаті ящики згідно з ГОСТ 10131 або пластмасові з перфорацією місткістю не більше ніж 10 кг.

6.1.4 Поверхня ягід, підготовлених до пакування, не повинна бути волога.

6.1.5 Тара повинна бути міцна, суха, чиста, без сторонніх запахів.

Не дозволено вистилати тару папером (крім дна ящиків) і заповнювати її вище рівня країв.

6.2 Маркування

6.2.1 На кожну пакувальну одиницю з продукцією потрібно наклеїти етикетку чи прикріпити бирку, які містять інформацію щодо:

- назви та адреси відправника;
- назви продукції;
- маси нетто в кілограмах;
- інформаційних відомостей про харчову та енергетичну цінність продукту згідно з додатком А;
- дати збирання і пакування (місяць, число);
- строку придатності до споживання;
- умов зберігання;
- позначення цього стандарту.

Дозволено для приміських господарств, які здають продукцію безпосередньо в торгівлю, на підприємства громадського харчування та переробні підприємства на місці заготівлі ягід не наклеювати етикетки (чи бирки) на кожну пакувальну одиницю, за умови, що вони мають документ, який підтверджує вміст та безпеку цієї продукції.

7 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

7.1 Ягоди приймають партіями. Партією вважають будь-яку кількість ягід, зібрану за добу, упаковану в однорідну тару, доставлену одним транспортним засобом, оформлену одним документом про якість і сертифікатом про вміст токсикантів за формами, затвердженими в установленому порядку.

7.2 Кожна партія ягід, призначена для відправлення, підлягає приймально-здавальному контролю на відповідність вимогам цього стандарту.

7.3 Приймаючи кожну пакувальну одиницю партії перевіряють на цілість та відповідність її маркування вимогам цього стандарту.

7.4 Пошкоджені пакувальні одиниці перевіряють окремо і результати поширюються тільки на ці пакувальні одиниці.

7.5 Кожну першу партію продукції з певного урочища лісового підприємства випробовують на вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксину патуліну, радіонуклідів.

7.6 У разі одержання незадовільних результатів аналізування хоча б за одним показником, повторно контролюють подвоєну кількість пакувальних одиниць, відібраних від тієї самої партії ягід.

Результати повторного аналізування вважають остаточними і їх поширюють на всю партію.

7.7 У разі наявності в партії перезрілих, пом'ятих і неоднорідно дозрілих ягід їх не відправляють і до реалізації їх в торговельній мережі не допускають.

За домовленості з одержувачем ягоди можна використовувати для деяких видів перероблення.

8 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

8.1 Відбирання проб

8.1.1 Щоб перевірити якість ягід на відповідність вимогам цього стандарту з різних місць партії (зверху, з середини, знизу) відбирають:

— від партії до 100 одиниць пакування — не менше трьох пакувальних одиниць;

— від партії більше ніж 100 одиниць пакування — по одній пакувальній одиниці на кожні 50 одиниць пакування.

8.1.2 З кожної відібраної пакувальної одиниці відбирають точкову пробу, яка становить не менше ніж 5 % маси ягід. Точкові проби з'єднують і перемішують. З об'єднаної проби відбирають пробу загальною масою не менше кілограма ягід.

Приймаючи ягоди від населення, відбирають 1 % ягід від кількості, яку здають.

8.2 Відібрану пробу ягід розміщують на рівній поверхні і аналізують на відповідність всім вимогам стандарту. Результати виражають у відсотках і їх поширюють на всю партію.

8.3 Зовнішній вигляд, колір, запах, смак визначають органолептично. Масову частку сухих речовин згідно з ГОСТ 28562.

8.4 Від проби відбирають ягоди, не готові до збирання, ягоди лохини в чорниці, пом'яті і перезрілі та органічні домішки, їх зважують окремо з точністю до 0, 1 г на лабораторних вагах згідно з ГОСТ 24104 і визначають їхню масову частку.

8.5 Наявність неїстівних ягід та ягід, уражених шкідниками, хворобою, пліснявою, визначають оглядово.

8.6 Готують проби для визначення вмісту токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929. Масову частку токсичних елементів визначають згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, патуліну — згідно з ГОСТ 28038.

8.7 Визначають вміст пестицидів та радіонуклідів Cs₁₃₇ і Sr₉₀ — за методиками атестованими згідно з чинним законодавством.

9 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Ягоди перевозять усіма видами транспорту (крім залізничного та морського), в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення швидкопсувних вантажів, що діють на цьому виді транспорту, і санітарно-гігієнічними правилами, затвердженими в установленому порядку. Перевозячи у відкритих автомобільних транспортних засобах, пакувальні одиниці з ягодою накривають брезентом.

9.2 Тару необхідно складати так, щоб забезпечити рівномірну циркуляцію повітря крізь масу і уникати пошкодження нижнього шару ягід в тарі.

9.3 Тару необхідно ставити на підлогу, покриту дощатим настилом, або на піддони зі стойками, які потім укладають в штабелі.

9.4 Можна зберігати ягоди декілька днів в охолоджувальному сховищі, у цьому разі ягоди потрібно розмістити в ньому не пізніше ніж через 12 год після збирання.

9.5 Охолоджувальне сховище потрібно попередньо продезінфікувати і звільнити від запахів.

Для забезпечення рівномірного і прискореного охолодження сховища рекомендується інтенсивна циркуляція повітря протягом періоду охолодження.

8.6 Ягоди зберігають за температури від мінус 0,5 °С до плюс 6,0 °С і відносної вологості повітря не більше ніж 90 %. Чим вища температура зберігання, тим менший гарантійний строк зберігання продукції.

8.7 Вивантажуючи з охолоджувального сховища, ягоду треба прогрівати поступово, щоб запобігти конденсації вологи на поверхні. Під час прогрівання рекомендовано легке вентилявання.

10 ГАРАНТІЇ ПОСТАЧАЛЬНИКА

10.1 Постачальник гарантує відповідність продукції вимогам цього стандарту за дотримання умов зберігання та транспортування.

10.2 Гарантійний строк зберігання ягід від дати збирання за температури:

- від мінус 0,5 °С до плюс 0,5 °С — два тижні;
- понад плюс 0,5 °С до плюс 6,0 °С — три доби.

ДОДАТОК А

(довідковий)

ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ 100 Г ЧОРНИЦІ СВІЖОЇ

А.1 Харчову та енергетичну цінність 100 г чорниці свіжої згідно з довідником «Химический состав...» [7] наведено у таблиці А.1.

Таблиця А.1

Назва показника	Норма
Білки, г	1,1
Жири, г	0,6
Вуглеводи, г	8,0
Мінеральні речовини, мг:	
Na	6
K	51
Ca	16
Mg	6
P	13
Fe	7,0
Вітаміни, мг:	
β-каротин	Сліди
B ₁	0,01
B ₂	0,02
PP	0,30
C	10
Енергетична цінність, ккал	44

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)

КОД ДКПП

Код ДКПП згідно з ДК 016 [8] наведено у таблиці Б.1

Таблиця Б.1

Назва продукції	Код ДКПП
Чорниця (плоди)	01.13.23.370

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, затверджені Міністерством охорони здоров'я 01.08.89, № 5061–89 і доповнення № 12212/805 від 19.08.91

2 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs₁₃₇ і Sr₉₀ у продуктах харчування та питній воді», затверджені Міністерством охорони здоров'я України 25.06.97

3 Д СанПіН 8.8.1.2.3.4.000–2001 Допустимі дози концентрації, кількості та рівнів вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті

4 ДНАОП 1.8.10-1.19–98 Правила охорони праці для плодоовочевих переробних підприємств, затверджені Держнаглядом охорони праці 27.05.98, № 96, розроблені Укоопорттехцентром

5 СНиП 2.04.05–91 Отопление. Вентиляция и кондиционирование

6 СНиП 11-4–79 Естественное и искусственное освещение

7 Довідник Химический состав пищевых продуктов, книга 1, вид. 1987

8 ДК-016–97 Державний класифікатор продукції та послуг.

67.080.10

Ключові слова: чорниця, зовнішній вигляд, показники безпеки, пакування, маркування, приймання, транспортування і умови зберігання.

Редактор **О. Воскобійник**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **В. Іваненко**
Верстальник **М. Павленко**

Підписано до друку 22.05.2005. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 0,93. Зам. Ціна договірна.

Науково-редакційний відділ ДП «УкрНДНЦ»
03115, Київ, вул. Святошинська, 2