



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

БУРЯК СТОЛОВИЙ СВІЖИЙ

Технічні умови

ДСТУ 7033:2009

Видання офіційне

БЗ № 6–2009/621

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2010

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Інститут овочівництва і баштанництва Української академії аграрних наук (ІОБ УААН), Технічний комітет «Овочі і баштанні культури, насіння та посадочний матеріал» (ТК 71)

РОЗРОБНИКИ: **Л.Бєлашова; В.Гончаренко**, д-р с.-г. наук (науковий керівник); **І. Гордієнко**, канд. с.-г. наук; **Т. Горова**, д-р с.-г. наук; **С. Даценко; О. Романов; Г. Яровий**, канд. с.-г. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 22 червня 2009 р. № 226

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 1722–85; ГОСТ 26766–85)

**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, 2010

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Класифікація	3
5 Технічні вимоги	3
6 Пакування	5
7 Маркування	5
8 Правила приймання	6
9 Методи контролювання	6
10 Транспортування та зберігання	8
11 Гарантії постачальника	8
12 Вимоги щодо безпеки	8
13 Вимоги щодо охорони довкілля	8
Додаток А Перелік районованих сортів буряка столового	8
Додаток Б Калорійність та харчова цінність 100 г продукту	9
Додаток В Бібліографія	9

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

БУРЯК СТОЛОВИЙ СВІЖИЙ
Технічні умови

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ
Технические условия

FRESH TABLE BEET
Specifications

Чинний від 2010-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на коренеплоди буряка столового свіжого (*Beta vulgaris* L., var. *conditiva* Aleb, *consar escubentfa* Salisb), який заготовляють, постачають і реалізують у свіжому вигляді для споживання та для промислового перероблення.

1.2 Вимоги щодо безпечності буряка столового свіжого викладено в 5.1.5, 5.1.6 та розділах 12 і 13 цього стандарту.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2052–92 Піддони ящиків спеціалізовані для картоплі, овочів, фруктів та баштанних культур. Технічні умови

ДСТУ 2175–93 Овочі. Терміни та визначення

ДСТУ 2177–93 Коренеплоди та бульбоплоди. Терміни та визначення

ДСТУ ISO 874–2002 Фрукти та овочі свіжі. Відбирання проб

ДСТУ ISO 9719–2002 Коренеплоди. Зберігання на холоді та транспортування в охолодженому стані

ДСТУ EN 12014-2–2001 Продукти харчові. Визначення вмісту нітрату і/або нітриту. Частина 2. Метод високоефективної рідинної хроматографії/іонообмінної високоефективної рідинної хроматографії для визначання вмісту нітрату в овочевих продуктах

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.1.3.11–84 Охрана природы. Гидросфера. Общие требования охраны поверхностных и подземных вод от загрязнения минеральными удобрениями (Охорона природи. Гідросфера. Загальні вимоги щодо охорони поверхневих і підземних вод від забруднення мінеральними добривами)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлювання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 17.2.4.02–81 Охрана природы. Атмосфера. Общие требования к методам определения загрязняющих веществ (Охорона природи. Атмосфера. Загальні вимоги щодо методів визначання забруднювальних речовин)

ГОСТ 17.4.3.03–85 Охрана природы. Почвы. Общие требования к методам определения загрязняющих веществ (Охорона природи. Ґрунти. Загальні вимоги щодо методів визначання забруднювальних речовин)

ГОСТ 17.4.3.05–86 Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения (Охорона природи. Ґрунти. Вимоги щодо стічних вод та їхніх осадків для зрошування і удобрювання)

ГОСТ 166–89 Штангенциркули. Технические условия (Штангенциркулі. Технічні умови)

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия (Лінійки вимірвальні металеві. Технічні умови)

ГОСТ 7194–81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества (Картопля свіжа. Правила приймання та методи визначання якості)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 13359–84 Ящики дощатые для овощей и фруктов. Технические условия (Ящики дощаті для овочів і фруктів. Технічні умови)

ГОСТ 14192–77 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 17812–72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия (Ящики дощаті багатообігові для овочів і фруктів. Технічні умови)

ГОСТ 18225–72 Мешки тканевые технические. Технические условия (Мішки тканинні технічні. Технічні умови)

ГОСТ 19317–73 Мешки тканевые продуктовые. Технические условия (Мішки тканинні продуктові. Технічні умови)

ГОСТ 20463–75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия (Ящики дерев'яні армовані дротом для овочів і фруктів. Технічні умови)

ГОСТ 21133–87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия (Піддони ящикові спеціалізовані для картоплі, овочів, фруктів і баштанних культур. Технічні умови)

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплювання тарно-поштучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-поштучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування із застосуванням засобів пакування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Методи визначання цинку)

ГОСТ 28038–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина (Продукты перероблення плодів та овочів. Метод визначання микотоксину патуліну)

ГОСТ 30349–96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Плоды, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначання залишкової кількості хлорорганічних пестицидів).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни згідно ДСТУ 2175, ДСТУ 2177 та ДСТУ ISO 874: **вантаж, партія, точкова проба, об'єднана проба, скорочена проба.**

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

Буряк столовий залежно від якості поділяють на два товарних сорти: перший та другий.

Буряк столовий першого товарного сорту повинен бути помитий або очищений від землі сухим способом, однорідний за формою та забарвленням і розфасований. Буряк, призначений на зберігання, мити не рекомендовано.

До другого товарного сорту відносять буряк столовий, який не можна віднести до першого сорту, але він відповідає вимогам, наведеним нижче, може бути розфасованим і нерозфасованим.

Перелік районуваних сортів буряка столового наведено у додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Характеристика

5.1.1 Буряк столовий свіжий кожного товарного сорту за якістю повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Показники якості буряка столового

Назва показника	Характеристика та норми для товарного сорту	
	першого	другого
Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплода. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями	
		Допустимі коренеплоди з відхилами за формою, але не потворні Допустимі коренеплоди із зарубцьованими тріщинами (біля головки коренеплоду), які не спотворюють його форму
Смак і запах	Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку	
Внутрішня будова	М'якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %, для промислового перероблення — не більше ніж 3 % відносно маси	
Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром, см	5,0 — 10,0	5,0 — 14,0
Розмір коренеплоду за довжиною, для видовжених форм, см	10,0 — 12,0	Без обмежень
Вміст коренеплодів, %, відносно маси, не більше ніж: — з відхилами від встановлених розмірів за діаметром не більше ніж на 1,0 см,	Не допустимо	10,0

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика та норми для товарного сорту	
	першого	другого
— з механічними пошкодженнями на глибину не більше ніж 0,3 см, тріщинами, що зарубцювалися, з порізами головок, легким в'яненням у сукупності — зокрема для підприємств консервної промисловості: надламаних тріснутих Вміст коренеплодів підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкуватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною	Не допустимо Не допустимо Не допустимо	5,0 5,0 Не допустимо Не допустимо
Наявність землі на коренеплодах, %, відносно маси, не більше ніж	1,0	1,0
Примітка. Надмірна зовнішня вологість — наявність на коренеплодах води від дощу, роси або поливу. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість.		

5.1.2 Калібрують буряк за максимальним діаметром чи масою нетто коренеплоду.

5.1.3 За погодженням зі споживачем буряк столовий, придатний для промислового перероблення, не сортують за товарними сортами.

5.1.4 Коренеплоди буряка столового під час заготівлі мають бути придатними для транспортування та зберігання, а на час реалізації мати зовнішній вигляд, типовий даному ботанічному і товарному сорту.

5.1.5 Залишкові кількості пестицидів у буряку столовому свіжому не повинні перевищувати максимально допустимих рівнів, установлених МБТ [1] і ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-00 [2], вміст радіонуклідів — рівнів, передбачених ГН 6.6.1.1-130 [3] для Cs-137 — не більше ніж 40 Бк/кг, Sr-90 — не більше ніж 20 Бк/кг.

5.1.6 Вміст токсичних елементів, мікотоксинів у буряку столовому не повинен перевищувати допустимих рівнів, регламентованих МБТ 5061 [1], нітратів — МУ [5] і повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Показники безпечності

Назва показника	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Токсичні елементи:		
свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
кадмій	0,03	Згідно з ГОСТ 26933
ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927
мідь	5,00	Згідно з ГОСТ 26931
цинк	10,00	Згідно з ГОСТ 26934
миш'як	0,20	Згідно з ГОСТ 26930
Мікотоксини: патулін	0,05	Згідно з ГОСТ 28038
Нітрати	1400	Згідно з ДСТУ EN 12014, МУ [5]

6 ПАКУВАННЯ

6.1 Буряк столовий свіжий, підготовлений до пакування, не повинен бути вологим. Коренеплоди розсортовують на товарні сорти та пакують так, щоб забезпечити їх належне зберігання.

6.2 Буряк столовий свіжий пакують у спожиткову тару:

— пакети з поліетиленової плівки, згідно ГОСТ 10354, або іншої прозорої плівки, дозволеної центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування харчових продуктів, масою нетто не більше ніж 2 кг;

— мішки сітчасті або полімерні завтовшки від 40 мк до 60 мк, згідно з чинною нормативною документацією, або іноземного виробництва, дозволені центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування харчових продуктів, масою нетто до 10 кг.

6.3 Буряк столовий, розфасований у пакети, мішки та сітки, потрібно упаковувати у транспортну тару — в ящики, згідно з ГОСТ 13359, ГОСТ 17812, лотки із полістиролу, тару універсальну із термопластів, іншу виготовлену за нормативно-технічною документацією, які забезпечують збереження під час транспортування і зберігання. Допустиме пакування буряка довільною масою нетто.

6.4 Нерозфасований буряк столовий пакують: в ящики, згідно з ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, масою нетто не більше ніж 20 кг; тканинні мішки, згідно з ГОСТ 18225 та ГОСТ 19317 — не більше ніж 30 кг, сітчасті мішки від 10 кг до 15 кг, полімерні мішки завтовшки від 100 мк до 200 мк — від 20 кг до 25 кг; пластикові чи картонні ящики з отворами — за чинною нормативною документацією або іноземного виробництва, дозволені центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування харчових продуктів масою нетто до 20 кг; контейнери — до 400 кг, укладаючи щільно, врівень з краями тари.

Мішки сітчасті або поліетиленові не повинні наносити пошкодження коренеплодам буряка столового.

6.5 Буряк столовий свіжий, запакований у мішки, ящики, укладають у піддони ящиків згідно з ДСТУ 2052, ГОСТ 21133 чи спеціальні контейнери на (2—3) см нижче від краю тари.

6.6 Визначають масу нетто кожної пакувальної одиниці, розфасованої довільною масою під час відпускання продукції.

Допустимо буряк столовий другого сорту не фасувати.

6.7 Допустимі відхили для розфасованого буряка столового за масою або кількістю розфасованої продукції, яка міститься в пакувальній одиниці, повинні бути не більше значень, встановлених Р 50-056 [6].

6.8 Кожна пакувальна одиниця повинна містити коренеплоди буряка столового одного ботанічного і товарного сорту.

6.9 Тара для пакування має бути ціла, міцна, чиста, суха, без стороннього запаху, а у разі повторного використання — продезінфікована.

7 МАРКУВАННЯ

7.1 Транспортне маркування виконують згідно з ГОСТ 14192 відбитком трафарету чи штампом тривкою фарбою, що не змивається та не має запаху, або наклеюванням ярлика чи етикетки з зазначанням:

- назви продукції та товарного сорту;
- назви та повної адреси виробника чи постачальника, номера телефону;
- кількості продукції в установлених одиницях вимірювання маси чи об'єму;
- калорійності та харчової цінності 100 г продукту;
- дати збирання, пакування;
- терміну, умови зберігання;
- номера партії;
- позначення цього стандарту.

7.2 Спожиткове маркування буряка столового свіжого, розфасованого для реалізації, виконують відповідно до Закону України та Положення про інформацію населення щодо продуктів харчування [7] і воно повинно мати специфічні позначки з використанням штрихового коду.

7.3 Інформацію щодо калорійності та харчової цінності 100 г продукції зазначено у довідковому додатку Б.

8 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

8.1 Буряк столовий свіжий приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірки та методи відбирання проводять згідно з ДСТУ ISO 874. Кожну партію буряка столового супроводжують документом, що засвідчує якість продукції за формою, затвердженою в установленому порядку.

У разі наявності в одному транспортному засобі кількох партій допустиме їхнє оформлення одним документом про якість або сертифікатом із зазначанням даних кожної партії.

8.2 У документі про якість зазначають:

- номер документа і дату його видачі;
- номер сертифіката про вміст токсичних елементів, дату його видачі;
- номер партії;
- назву і адресу виробника чи постачальника;
- назву і адресу одержувача;
- назву продукції і товарний сорт;
- показники якості продукції, що передбачені цим стандартом;
- кількість пакувальних одиниць;
- масу нетто (кг);
- дату останнього оброблення пестицидами та їхню назву;
- дату збирання, пакування та відвантажування;
- вид транспорту чи транспортного засобу;
- позначку цього стандарту.

8.3 Для перевіряння відповідності якості буряка столового свіжого вимогам цього стандарту проводять приймально-здавальні та періодичні випробовування.

Під час приймально-здавальних випробовувань перевіряють якість буряка столового, стан тари, правильність пакування і маркування, під час періодичних — вміст залишкових кількостей пестицидів, радіонуклідів, масову частку важких металів, миш'яку, мікотоксину патуліну та нітратів.

8.4 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, нітратів, залишкових кількостей пестицидів, мікотоксинів і радіонуклідів встановлюють згідно з МР 4.4.4-108 [4].

8.5 У разі одержання незадовільних результатів контролю хоча б за одним із показників проводять повторні випробовування подвійної кількості проб, відібраних з тієї самої партії продукції.

Результати повторних випробовувань є остаточними, і їх поширюють на всю партію.

8.6 Якість коренеплодів буряка столового свіжого у пошкоджених пакувальних одиницях перевіряють окремо і результати контролювання поширюють тільки на продукцію, запаковану в ці пакувальні одиниці.

9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

9.1 Відбирання проб

9.1.1 Метод відбирання і готування проб для визначання органолептичних, фізико-хімічних показників і показників безпечності — згідно з ДСТУ ISO 874.

9.1.2 Точкові проби треба брати у довільному порядку з різних місць і різних рівнів партії (зверху, зсередини, знизу).

9.1.3 Від партії буряка столового свіжого, упакованого в ящики, ящикові піддони тощо, проби треба брати вибірково відповідно до таблиці 3.

Таблиця 3 — Кількість відібраних упаковок

Кількість однакових упаковок у партії, шт.	Кількість відібраних упаковок, кожна з яких становить точкову пробу, шт.
До 100 включно	5
Від 101 до 300	7
» 301 » 500	9
» 501 » 1000	10
Понад 1000	Не менше ніж 15 і додатково на кожні 100 упаковок по одній паковальній одиниці

9.1.4 Від партії неупакованого буряка столового відбирають не менше п'яти точкових проб відносно загальної маси партії відповідно до таблиці 4.

Таблиця 4 — Розмір точкових проб

Маса партії (кг) або загальна кількість одиниць, шт.	Загальна маса точкових проб (кг) або загальна кількість відібраних одиниць, шт.
До 200 включно	10
Від 201 — до 500	20
» 501 —» 1000	30
» 1001 —» 5000	60
Понад 5000	Не менше ніж 100

9.1.5 Точкові проби, відібрані згідно з 9.1.3, повинні бути приблизно рівними за масою. Із відібраних точкових проб складають об'єднану пробу.

9.1.6 Точкові проби від партії неупакованого буряка столового відбирають під час завантаження чи розвантажування транспортного засобу згідно з 9.1.2. Точкові проби мають бути приблизно рівними за масою. Із точкових проб, відібраних згідно з 9.1.4, складають об'єднану пробу.

9.2 Методи контролювання

9.2.1 Об'єднану пробу зважують, оглядають і розсортовують на фракції за показниками, встановленими цим стандартом.

9.2.2 Коренеплоди буряка столового кожної фракції зважують. Всі зважування проводять з похибкою не більше ніж 0,1 кг. Наявність буряка столового кожної фракції обчислюють у відсотках відносно маси об'єднаної проби. Обчислення проводять до другого десяткового знака з наступним округлюванням результату до першого десяткового знака.

9.2.3 Результати контролю поширюють на всю партію.

9.2.4 Зовнішній вигляд, смак, запах буряка столового визначають органолептично; розмір коренеплодів — вимірюванням згідно з ГОСТ 166 і ГОСТ 427 з похибкою не більше ніж 0,1 см.

9.2.5 Коренеплоди кожної фракції зважують з похибкою не більше ніж 0,01 кг і обчислюють у відсотках відносно загальної маси об'єднаної проби. Обчислювання проводять до другого десяткового знака з наступним округлюванням результату до першого десяткового знака.

9.2.6 Наявність ґрунту визначають згідно з ГОСТ 7194.

9.2.7 Пробу для визначання токсичних елементів готують згідно з ГОСТ 26929, визначання масової частки — згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

9.2.8 Вміст залишкових кількостей пестицидів визначають згідно з ГОСТ 30349 та відповідно до вимог ДСанПін 8.8.1.2.3.4-00 [2], мікотоксину патуліну — згідно з ГОСТ 28038, нітратів — ДСТУ EN 12014-2 та згідно з МВ № 5048 [5].

9.2.9 Вміст радіонуклідів контролюють згідно з МУ 5778 [9], МУ 5779 [10].

9.2.10 Після перевіряння якості відібраний буряк столовий свіжий, що залишився непошкодженим, приєднують до контрольованої партії. Частину проби, яка у процесі випробовувань стала непридатною до споживання, списують за актом встановленої форми.

10 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Буряк столовий свіжий транспортують усіма видами транспорту згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинними на даному виді транспорту. Коренеплоди треба перевозити з охолодженням, підтримуючи постійну температуру від 0 °С до 5 °С.

Під час транспортування у відкритих автомобільних транспортних засобах буряк столовий повинен бути захищеним від атмосферних опадів і температури повітря нижче 0 °С.

10.1.2 Допустимо транспортування буряка столового транспортними пакетами згідно з ГОСТ 24597 і ГОСТ 26663. Засоби скріплювання в транспортних пакетах і способи пакетування — згідно з ГОСТ 21650.

10.2 Зберігання

10.2.1 Спосіб і умови зберігання буряка столового свіжого — згідно з ДСТУ ISO 9719.

10.2.2 Буряк столовий зберігають у вентилязованих приміщеннях, за температури від 0 °С до 10 °С і відносної вологості повітря 90 % — 95 % не більше ніж 10 діб, за температури від 10 °С до 15 °С — не більше ніж 2 доби; у холодильних камерах за температури від 0 °С до 2 °С і відносної вологості повітря 90 % — 95 % — не більше ніж 7 місяців.

11 ГАРАНТІЇ ПОСТАЧАЛЬНИКА

Постачальник гарантує відповідність якості буряка столового свіжого вимогам цього стандарту у разі дотримання умов транспортування та зберігання.

12 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Технологічний процес виробництва буряка столового свіжого повинен відповідати вимогам щодо безпеки згідно з ГОСТ 12.3.002.

13 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

13.1 Стічні води потрібно очищати згідно з ГОСТ 17.4.3.05 та СанПин 4630 [11]. Охороняють поверхневі та підземні води від забруднення мінеральними добривами згідно з ГОСТ 17.1.3.11.

13.2 Охороняють повітря від забруднення згідно з ГОСТ 17.2.3.02, ГОСТ 17.2.4.02 та ДСП 201 [12].

13.3 Охороняють ґрунт від забруднення побутовими і промисловими відходами згідно з ГОСТ 17.4.3.03 та СанПин 42-128-4690 [13].

ДОДАТОК А
(довідковий)

ПЕРЕЛІК РАЙОНОВАНИХ СОРТІВ БУРЯКА СТОЛОВОГО

СОРТОТИП		
Екліпс (округло-овальний з поступовим збігом, тупокінцевий)	Бордо (кулястий з поступовим збігом, тупокінцевий)	Ерфуртський (видовжено-конічний з сильним збігом, гострокінцевий)
СОРТ		
Ранньостиглий: Дій	Середньостиглий: Ліко Делікатесний Пізнньостиглий: Бордо харківський Зміна	Пізнньостиглий: Багрянний
Примітка. Звіряють щорічно з Державним реєстром сортів рослин України, придатних для поширювання.		

ДОДАТОК Б
(довідковий)**КАЛОРИЙНІСТЬ ТА ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ 100 г ПРОДУКТУ**

Назва продукту	Вуглеводи, г	Вітамін, мг, %					Калорійність, ккал
		В ₁	РР	С	β-каротин	бетанін	
Буряк столовий свіжий	9,1	0,02	0,20	10—16	0,01	40—642	42

ДОДАТОК В
(довідковий)**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 МБТ 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 01.08.89

2 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-00–2001 Допустимі дози концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені Постановою Головного санітарного лікаря України 20.09.2001 № 137

3 ГН 6.6.1.1.-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України 05.03.2006 № 256

4 МР 4.4.4-108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329

5 МУ № 5048–89 Методические указания по определению нитратов и нитритов в продуктах растениеводства (Методичні вказівки з визначання нітратів та нітритів у продуктах рослинництва), затверджені МОЗ СРСР 04.07.89 № 5048

6 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держспоживстандартом України № 300 від 18.07.1996

7 Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» зміна від 26 жовтня 2005 року № 2809-1У (ст. 38, п.1)

8 Положение о порядке информации населения о пищевой и энергетической ценности продуктов питания (Положення про порядок інформування населення про харчову та енергетичну цінність продуктів харчування), затверджене МОЗ 03.12.86 та узгоджене з Держстандартом № 123-5/33-190 від 22.01.87

9 МУ 5778–91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах стронция-90, утвержденных 04.01.1991 (Методичні вказівки. Визначання в харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991

10 МУ 5779–91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Методичні вказівки. Визначання в харчових продуктах цезію-137), затверджені 04.01.1991

11 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми щодо охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 04.07.1988 № 4630

12 ДСП 201–97 Державні санітарні правила з охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.1997

13 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила з утримування території населених пунктів), затверджені МОЗ СРСР 05.08.1988 № 4690.

Код УКНД 67.080.20

Ключові слова: буряк столовий свіжий, коренеплід, маркування, методи контролювання, пакування, партія, технічні вимоги, точкова проба.

Редактор **С. Ковалець**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **О. Рождественська**
Верстальник **Р. Дученко**

Підписано до друку 21.08.2010. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Обл. - вид. арк. 0.70. Зам. Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006, серія ДК, № 1647