



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ПАСТЕРНАК КОРНЕВОЙ СВЕЖИЙ

РСТ РСФСР 364—77

Издание официальное

**ГОСПЛАН РСФСР
Москва**

РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским институтом овощного хозяйства Министерства сельского хозяйства РСФСР

Директор Гончарук Н. С.

Руководитель разработки и исполнитель Мещерякова Р. А

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства РСФСР

Заместитель Министра Калинин Ю. П.

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом норм, заменителей и стандартизации Госплана РСФСР

Начальник отдела Рудаков И. В.

Начальник подотдела Мартынов И. Г.

Старший экономист Николаева В. А.

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 23.08.77 г. № 134

**ПАСТЕРНАК КОРНЕВОЙ
СВЕЖИЙ**

РСТ РСФСР 364—77

Технические условия
ОКП 97 3228

Взамен РСТ РСФСР 364—73

Постановлением Госплана РСФСР
от 23.08.77 г. № 134 срок действия установлен
с 1 апреля 1978 г.
до 1 апреля 1983 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 18.05.82 г. № 96 срок действия продлен
до 01.04.1988 года

Постановлением Госплана РСФСР
от 19. 01.88 г. № 2 срок действия продлен
до 01.07.1993 года

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на свежий корневой пастернак, заготавливаемый, поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде, а также используемый для промышленной переработки.

1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свежий корневой пастернак должен соответствовать требованиям настоящего стандарта.

1.2. Свежий корневой пастернак по качеству должен соответствовать требованиям, указанным в таблице:

Наименование показателей	Характеристики и нормы
Внешний вид Размер корнеплода по наибольшему поперечному диаметру в мм, не менее: — для сортов с удлинённой формой — для сортов с округлой формой	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, незагрязнённые, незастволившиеся, однородные по форме, неуродливые, с черешками листьев не более 20 мм. 20 30

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Переиздание с внесенными изменениями № 1, № 2, апрель 1988 г.

Наименование показателя	Характеристики и нормы
ДОПУСКАЕМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ	
Содержание корнеплодов в % к массе, не более:	
— с незначительными механическими повреждениями	5
— уродливых и разветвленных	5
— с неправильно обрезанными черешками листьев	5
— слегка увядших	5
— менее установленных размеров на 5 мм	10
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, в % к массе, не более	1

Примечание. Общее число допускаемых отклонений, без учета допуска по размеру, в совокупности не должно превышать 15% к массе

1.2.1. Остаточное количество пестицидов и содержание нитратов в свежем пастернаке не должно превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

1.3. В партии свежего корневого пастернака, поступающего после зимнего хранения, допускаются увядшие корнеплоды в количестве не более 15% к массе

2 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Приемка свежего корневого пастернака производится партиями. Партией считается любое количество свежего корневого пастернака, подлежащее одновременной приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество, ограниченное одной транспортной единицей

2.2. Для проверки качества свежего корневого пастернака на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест и слоев партии в процессе загрузки и выгрузки отбирается выборка.

- от партии до 100 упаковок — не менее трех единиц упаковки,
- от партии свыше 100 упаковок — на каждые полные и неполные 50 упаковок дополнительно по одной единице упаковки;

— от партии пастернака, фасованного в потребительскую тару — не менее 5 упаковочных единиц от каждого полного и неполного 100 упаковочных единиц.

2.3. От каждой отобранной в выборку единицы упаковки отбирают из разных мест (сверху, середины, снизу) разовые пробы массой не менее 10% от массы этих единиц упаковок.

2.4. Общая проба анализируется в соответствии с требованиями стандарта. Результаты анализа общей пробы выражаются в процентах и распространяются на всю партию. После определения качества отобранные единицы упаковки и общая проба присоединяются к исследуемой партии.

2.5. Внешний вид определяется органолептически.

2.6. Размер корнеплодов определяется измерением линейкой или штангенциркулем по действующей нормативно-технической документации.

2.7. При наличии на корнеплоде нескольких допустимых отклонений, корнеплод учитывают по одному наиболее существенному.

2.8. Наличие земли в партии определяют по ГОСТ 7194—81.

2.9. Остаточное количество пестицидов и содержание нитратов в свежем пастернаке определяют методами, утвержденными Минздравом СССР.

3 УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Свежий корневой пастернак укладывают в ящики по ГОСТ 17812—72, ГОСТ 13359—84, ГОСТ 20463—75. Допускается перевозка в другой жесткой таре по действующей нормативно-технической документации.

Пастернак корневой допускается фасовать массой нетто 0,5 : 1,0 кг в пакеты из пленки по ГОСТ 10354—82 или из другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Минздравом СССР.

Для пастернака, фасованного массой нетто 1,0 кг, допускается отклонение массы нетто упаковочной единицы не более $\pm 2,5\%$, фасованного массой нетто 0,5 кг — $\pm 3,0\%$.

3.2. Укладка в тару должна быть плотной, чтобы корнеплоды не бились и не терлись, вровень с краями тары. Тара для упаковки должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха.

3.3. Каждая партия свежего корневого пастернака сопровождается документом о качестве с указанием:

номера документа о качестве и даты его выдачи,
наименования и адреса организации-отправителя,
наименования и адреса организации-получателя,
наименования и качества продукции,
количество мест, массы брутто и нетто в килограммах,

даты уборки и отгрузки,
номера транспортного средства,
срока транспортирования (в сутках),
даты последней обработки ядохимикатами и их наименования,
обозначения настоящего стандарта.

3.4. Транспортирование свежего корневого пастернака осуществляют в соответствии с Правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

3.5. Пастернак для текущей реализации хранят в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 до 10°C не более 3 суток, свежие 10°C — не более 2 суток.

Пастернак, предназначенный для весенне-летней реализации, хранят в помещениях с искусственным охлаждением при температуре воздуха от 0 до 1°C и относительной влажности воздуха до 90—95%.