

ГОСТ 7758—75

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ФАСОЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



**Москва
Стандартинформ
2005**

ФАСОЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ

Технические условия

Food beans. Specifications

ГОСТ
7758—75

МКС 67.060
ОКП 97 1711

Дата введения 01.07.76

Настоящий стандарт распространяется на фасоль, заготавливаемую и поставляемую для продовольственных целей.

Обязательные требования к качеству фасоли, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пунктах 2.2, табл. 3; 2.3, табл. 4; 2.4, табл. 5 (показатели: галка, шлак, руда, зараженность вредителями), 2.5а.

Термины, применяемые в стандарте, и их определения — по ГОСТ 27186.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТИПЫ

1.1. В зависимости от цвета и формы продовольственную фасоль подразделяют на типы и подтипы, указанные в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Номер и наименование типа	Номер и наименование подтипа	Характеристика семян		Примерный перечень сортов, характеризующих типы и подтипы	Содержание других типов, подтипов и нетипичных семян фасоли, %, не более
		по форме	по размеру		
I. Фасоль белая	1. Бомба	Округлая или яйцевидная	Крупная, длиной не менее 9 мм, толщиной более 6 мм	Днепровская бомба, Мотольская белая	Подтипов I типа — 10. Типы II и III не допускаются То же »
	2. Перловка	Округлая, яйцевидная или овальная	Мелкая, длиной менее 9 мм	Местные сорта	
	3. Белая овальная	Овальная	Длиной более 9 мм, толщиной менее 6 мм	Степная 5, Краснодарская 19305, Донская белая местная, Харьковская 4, Днепровская 8, Днепровская 10, Красноградская 2014, Кишиневская штамбовая 1, Молдавская белая улучшенная	

Продолжение табл. 1

Номер и наименование типа	Номер и наименование подтипа	Характеристика семян		Примерный перечень сортов, характеризующих типы и подтипы	Содержание других типов, подтипов и нетипичных семян фасоли, %, не более
		по форме	по размеру		
I. Фасоль белая	4. Змейка	Удлиненная, цилиндрическая, часто слегка изогнутая с округленными концами	Примерно длиной 16 мм, толщиной 6,5 мм	Местные сорта (змейка)	Подтипов I типа — 10. Типы II и III не допускаются
	5. Рачки	Почковидно-плоская	Средняя, длиной менее 14 мм	Белосемянная фрунзенская	Подтипов I типа и нетипичных семян I типа — 10. Типы II и III не допускаются
	6. Лопата	Почковидно-плоская	Крупная, длиной более 14 мм	Местные сорта	То же
II. Фасоль цветная однотонная	1. Зеленая (разных оттенков)	Овально-круглая	Примерно длиной 10 мм, толщиной 6,5 мм	Местные сорта	Типов I и III, а также других подтипов II—5
	2. Коричневая или желтая (разных оттенков)	Удлиненно-цилиндрическая	Примерно длиной 13 мм, толщиной 5,5 мм	Щедрая, Триумф, Осетинская 302	То же
	3. Красная (разных оттенков)		Примерно длиной 10—12 мм, толщиной 5 мм	Местные сорта	»
	4. Прочие однородного цвета		Длиной примерно 6 мм	Марш (Победа 104) и другие местные сорта	»
III. Фасоль цветная пестрая	1. Пестрая светлая На светлом фоне темный рисунок		Крупная, примерно длиной 15 мм, толщиной 6,5 мм; средняя, примерно длиной 11 мм, толщиной 6 мм	Местные сорта, Лиахви	Типов I и II — 5. Другого подтипа III типа — 20
	2. Пестрая темная На темном фоне светлый рисунок		Крупная, примерно длиной 15 мм, толщиной 6,5 мм; средняя примерно длиной 11 мм, толщиной 6 мм	Местные сорта	То же

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Фасоль, содержащую примесь фасоли другого типа или подтипа более норм, указанных в табл. 1, определяют соответственно как «смесь типов» или «смесь подтипов» с указанием типового и подтипового состава в процентах.

Нетипичными считают семена фасоли, имеющие небольшие отклонения от основной характеристики типа, например белую фасоль с цветным рисунком около рубчика.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за заготавливаемые семена фасоли, указаны в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	15,0
Содержание сорной примеси, %	1,0
Содержание зерновой примеси, %	2,0
Зараженность вредителями	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.1а. Из заготавливаемой фасоли выделяют фасоль наиболее ценных по качеству сортов.
(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.2. Ограничительные нормы для заготавливаемой фасоли указаны в табл. 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более*	23,0
Содержание сорной примеси, %, не более*	8,0
в том числе гальки	1,0
Содержание зерновой примеси, %, не более	15,0
в том числе проросших семян	5,0
Зараженность вредителями	Не допускается

* По согласованию заготовительной организации и поставщика допускаются влажность семян и содержание сорной примеси в заготавливаемой фасоли более ограничительных норм при наличии возможности доведения таких семян до кондиций, обеспечивающих их сохранность.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. Фасоль, поставляемая для переработки, по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 4.

Т а б л и ц а 4

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	18,0
Содержание сорной примеси, %, не более	1,0
в том числе минеральной примеси	0,1
в числе минеральной примеси: галька, шлак, руда	Не допускаются
Содержание зерновой примеси, %, не более	3,0
Зараженность вредителями	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. Фасоль, поставляемая в торговую сеть, по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 5.

Т а б л и ц а 5

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	18,0
Содержание сорной примеси, %, не более	0,5
в том числе минеральной примеси	0,1
в числе минеральной примеси:	
галька, шлак, руда	Не допускаются
Содержание зерновой примеси, %, не более	2,0
в числе зерновой примеси семян, поврежденных	
фасолевым зерновкой	0,5
Зараженность вредителями	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.5. Заготавливаемая и поставляемая фасоль должна быть одного типа и подтипа, в негреющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственные здоровым нормальным семенам фасоли (без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.5а. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в заготавливаемой и поставляемой фасоли не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР № 5061—89 от 01.08.89.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.6. Состав сорной и зерновой примесей

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.6.1. (Исключен, Изм. № 1).

2.6.2. К сорной примеси относят:

весь проход, полученный при просеивании через сито с отверстиями диаметром 3,0 мм;
в остатке на сите с отверстиями диаметром 3,0 мм:
минеральную примесь (комочки земли, гальку, шлак, руду и прочие примеси минерального происхождения);
органическую примесь (частицы стеблей, листьев, створки бобов и т. п.);
семена всех дикорастущих и культурных растений;
испорченные — семена фасоли с явно испорченными (с полностью измененным цветом) семядолями в результате самосогревания, загнивания, плесневения.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.6.3. К зерновой примеси относят семена фасоли:

битые и изъеденные вредителями, не прошедшие через сито с отверстиями диаметром 3,0 мм;
проросшие, с вышедшим наружу корешком;
поврежденные — семена с частично измененным цветом семядолей в результате самосогревания, сушки или поражения болезнями (загнившие, заплесневевшие);
сильно недоразвитые и захваченные морозом;
давленные.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 13586.3.

3.2. Фасоль, содержащую примесь семян других бобовых и зерновых культур свыше 8 % массы семян вместе с примесями, принимают как смесь фасоли с другими культурами с указанием ее состава в процентах.

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

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

* В Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001

3а. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

- 3а.1. Отбор проб — по ГОСТ 13586.3.
 - 3а.2. Определение запаха и цвета — по ГОСТ 10967.
 - 3а.3. Определение влажности — по ГОСТ 13586.5.
 - 3а.4. Определение зараженности и поврежденности вредителями — по ГОСТ 13586.4.
 - 3а.5. Определение сорной и зерновой примесей и крупности — по ГОСТ 30483.
 - 3а.6. Определение типового состава — по ГОСТ 10940.
 - 3а.7. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом.
- Разд. 3а. (Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- 4.1. Фасоль размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида, санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.
- (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).
- 4.2. При размещении, транспортировании и хранении фасоли учитывают состояния, указанные в табл. 6.

Т а б л и ц а 6

Состояние фасоли		Норма, %	
По влажности			
Сухое		Не более 15,0	
Средней сухости		15,1—18,0	
Влажное		18,1—20,0	
Сырое		20,1 и более	
По засоренности			
Чистое		Сорная примесь	Зерновая примесь
Средней чистоты		Не более 0,5	Не более 2,0
Сорное		0,6—1,0	2,1—3,0
		1,1 и более	3,1 и более

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 18.08.75 № 2430

2. ВЗАМЕН ГОСТ 7758—63

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10940—64	3а.6
ГОСТ 10967—90	3а.2
ГОСТ 13586.3—83	3.1, 3а.1
ГОСТ 13586.4—83	3а.4
ГОСТ 13586.5—93	3а.3
ГОСТ 26927—86	3а.7
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3а.7
ГОСТ 27186—86	Вводная часть
ГОСТ 30483—97	3а.5

4. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.91 № 814

5. ИЗДАНИЕ (июль 2005 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1988 г., апреле 1996 г. (ИУС 11—88, 7—96)

Редактор *М. И. Максимова*
Технический редактор *Н. С. Гришанова*
Корректор *О. Я. Чернецова*
Компьютерная верстка *А. Н. Золотаревой*

Подписано в печать 15.08.2005. Формат 60х84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 40 экз. Зак. 581. С 1645.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано в Калужской типографии стандартов.

Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.