

**МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ  
ЗАГОТОВЛЯЕМАЯ И ПОСТАВЛЯЕМАЯ**  
Технические условия

**ГОСТ  
1721—85**

Fresh food garden carrot for supply and delivery.  
Specifications

ОКП 97 3222

Дата введения 01.09.86

Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую морковь, (*Daucus carota* L.), заготавливаемую, поставляемую для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Морковь по качеству должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	<p>Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода</p> <p>Допускаются корнеплоды с отклонениями по форме, но не уродливые</p> <p>Допускаются корнеплоды с зарубцевавшими (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2—3 мм) природными трещинами в корковой</p>

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, см:	
для сорта Шантенэ 2461	3,0—7,0
для остальных сортов	2,5—6,0
Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5 см, % от массы, не более	10,0
Содержание корнеплодов треснувших, поломанных, длиной не менее 7,0 см (с отломом корнеплода у осевого корешка), уродливых по форме, но не разветвленных, с неправильно обрезанной ботвой (порезами головок) в совокупности, % от массы, не более:	5,0
в том числе для предприятий консервной промышленности:	
поломанных	2,0
треснувших	Не допускается
Содержание корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших, с открытой сердцевинной	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более	1,0

**Примечание.** Излишняя внешняя влажность — наличие на корнеплодах влаги от дождя или полива. Конденсат на корнеплодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в моркови не должно превышать допустимые уровни, установленные

медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.  
**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Морковь принимают партиями. Партией считают любое количество моркови одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

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

2.2. В документе о качестве указывают:  
номер документа и дату его выдачи;  
номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;  
наименование и адрес отправителя;  
наименование и адрес получателя;  
наименование продукции и ботанического сорта;  
номер партии;  
результаты определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;  
количество упаковочных единиц;  
массу брутто и нетто в килограммах;  
дату сбора, упаковывания и отгрузки;  
номер и вид транспортного средства;  
обозначение настоящего стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.3. Для контроля качества моркови, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают:

- от партии моркови, упакованной в ящики и мешки, выборку:
  - до 100 упаковочных единиц включ. — не менее трех упаковочных единиц;
  - свыше 100 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждого полных и неполных 100 упаковочных единиц;
- от партии моркови, упакованной в ящичные поддоны: выборку в соответствии с табл. 2.

Количество ящичных поддонов в партии, шт.	Количество отбираемых в выборку ящичных поддонов, шт.
До 10 включ.	2
От 11 * 20 *	3
* 21 * 50 *	5
Св. 50	5 и дополнительно на каждые полные и неполные 50 ящичных поддонов по одному ящичному поддону

2.3а. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и нитратов проводят в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

2.5. После проверки качества отобранную морковь присоединяют к контролируемой партии.

2.6. Качество моркови в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на морковь в этих упаковочных единицах.

### 3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

#### 3.1. Методы отбора проб

3.1.1. Из ящиков и мешков, отобранных в выборку по п. 2.3, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы общей массой не менее 15 % от массы моркови в выборке.

3.1.2. От каждого отобранного в выборку по п. 2.2 ящичного поддона из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб, освобождая их вручную или используя контейнеропроектировщик и специальное приспособление к нему, не повреждая при этом продукцию.

3.1.3. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 5 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе. Из точечных проб, отобранных по пп. 3.1.1 и 3.1.2, составляют объединенную пробу.

3.2. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в настоящем стандарте.

Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов определяют органолептически, размер — измерением.

Метод определения наличия земли и примеси — по ГОСТ 7194.

Корнеплоды каждой фракции взвешивают и вычисляют их содержание в процентах по отношению к массе объединенной пробы.

Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг.

Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; пестицидов и нитратов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

#### **4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

4.1. Морковь упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, мешки тканевые по ГОСТ 30090. Укладывают морковь плотно, вровень с краями тары.

4.1.1 Допускается по согласованию с потребителем для перевозки без охлаждения автомобильным транспортом упаковывание моркови в сетчатые или полиэтиленовые мешки.

Мешки сетчатые или полиэтиленовые не должны наносить повреждения корнеплодам.

4.2. Морковь перевозят всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах (вагоны крытые, рефрижераторные, автофургоны и др.) в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить морковь в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.3. Допускается транспортирование моркови транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортных пакетах и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.4. Морковь для отправки в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы упаковывают в ящики дощатые решетчатые по ГОСТ 10131, закрытые с поясами из деревянных планок, скрепленных угольниками; поддоны ящичные специализированные по ГОСТ 21133 или другие специализированные контейнеры, оборудованные вентиляционными отверстиями. Упаковывание, маркирование и транспортирование моркови для районов Крайнего Севера и труднодоступных районов — по ГОСТ 15846.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.5. Хранение моркови, предназначенной для весенне-летней реализации, осуществляют в помещениях с искусственным охлаждением при температуре воздуха от 0 до 1 °С и относительной влажности 90—95 %.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

## 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

## РАЗРАБОТЧИКИ

И. И. Леунов, Р. А. Мещерякова, Е. А. Чернецова, Н. А. Медведева

## 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20 декабря 1985 г. № 4417

## 3. ВЗАМЕН ГОСТ 1721—67 в части заготовки и поставки

## 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194—81	3.2
ГОСТ 10131—93	4.1; 4.4
ГОСТ 15846—79	4.4
ГОСТ 17812—72	4.1
ГОСТ 21133—87	4.1; 4.4
ГОСТ 21650—76	4.3
ГОСТ 24597—81	4.3
ГОСТ 26663—85	4.3
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.3
ГОСТ 30090—93	4.1

## 5. Ограничение срока действия снято по Протоколу Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

## 6. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в августе 1986 г., мае 1988 г., ноябре 1990 г. (ИУС 11—86, 8—88, 3—91)