



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

РЕВЕНЬ ОВОЩНОЙ СВЕЖИЙ

РСТ РСФСР 362—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 17 мая 1977 года № 62

РЕВЕНЬ ОВОЩНОЙ СВЕЖИЙ

РСТ РСФСР 362—77

Взамен РСТ РСФСР 362—73

Постановлением Госплана РСФСР
от 17 мая 1977 г. № 62 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 1 апреля 1988 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на черешки свежего овощного ревеня, заготавливаемые (закупаемые) и реализуемые, а также используемые для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ревень овощной свежий должен соответствовать требованиям настоящего стандарта.

1.2. Свежий овощной ревень по качеству должен соответствовать требованиям, указанным в таблице:

Наименования показателей	Характеристики и нормы
Внешний вид	Черешки ревеня целые, свежие, здоровые, молодые, сочные, мясистые, незагрязненные
Длина черешков, мм	от 200 до 700
Ширина черешков (в средней части) мм, не менее	15
Зачистка черешков	После выломки черешки у основания не обрезаются, у верхнего конца черешка оставляется часть листовой пластинки размером не более 30 мм
Содержание черешков, % к массе, не более:	

Наименования показателей	Характеристики и нормы
старых, грубых, волокнистых, горьковатого вкуса	3
неправильно зачищенных, с отклонениями по размеру, пораженных болезнями и вредителями	7

Примечание:

Допускается свойственное растению неравномерное окрашивание черешков ревеня (пятнистость, крапчатость).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Приемка свежего овощного ревеня производится партиями. Партией считается любое количество свежего овощного ревеня одного ботанического сорта, подлежащее одновременной приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество, ограниченное одной транспортной единицей.

2.2. Качество ревеня овощного свежего устанавливается на основе анализа общей пробы.

Для составления общей пробы из разных мест партии 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.

2.3. От каждой отобранной в выборку единицы упаковки отбирается из разных мест (сверху, середины, снизу) разовые пробы массой не менее 10% от массы этих единиц упаковки. Разовые пробы соединяются вместе и составляется общая проба.

2.4. Общая проба анализируется в соответствии с требованиями стандарта. Результаты анализа общей пробы выражаются в процентах и распространяются на всю партию.

2.5. Отобранная общая проба присоединяется к исследуемой партии.

2.6. Внешний вид, качество зачистки, повреждения определяются органолептически.

2.7. Размеры черешков определяются измерительными приборами по действующей нормативно-технической документации.

2.8. При наличии на черешке нескольких дефектов черешок учитывается по одному наиболее выраженному дефекту.

2.9. В случаях разногласий для проверки внутреннего строения (волокнистости) черешков от общей пробы отбирается из разных мест (сверху, середины, снизу) не менее 15% черешков. Каждый черешок разрезается в поперечном направлении и определяется органолептически внутреннее строение и степень волокнистости черешков. Если при этом окажется более 3% черешков, не удовлетворяющих требованиям настоящего стандарта, производится повторная проверка удвоенного количества черешков. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

2.10. Качество свежего овощного ревеня в поврежденных упаковках проверяется отдельно и результаты распространяются только на эти упаковки.

3. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Черешки свежего овощного ревеня укладывают россыпью или пучками массой от 1 до 3 кг, перевязанными в двух местах, в ящики по ГОСТ 13359—73. Допускается перевозка в другой жесткой таре емкостью не более 20 кг.

Тара для упаковки должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха.

3.2. Укладка в тару должна производиться рыхло вровень с краями. В единицу упаковки укладывают черешки одного ботанического сорта.

3.3. Каждая партия свежего овощного ревеня 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 продукта,
- ботанического сорта,
- количества мест, массы брутто и нетто в килограммах,
- даты уборки и упаковки,
- номера транспортного средства,
- срока транспортирования в сутках,
- фамилии ответственного за качество,
- даты последней обработки ядохимикатами и их наименования,
- обозначения настоящего стандарта.

3.4. Транспортирование свежего овощного ревеня осуществляется всеми видами транспорта.

3.5. Хранение свежего овощного ревеня должно производиться в условиях, обеспечивающих сохранность его качества, в соответствии с инструкциями министерств и ведомств, утвержденных в установленном порядке.

Подп. к печ. 18.03.83 г.

Форм. бум. 60×90^{1/16}

Объем 0,375 п. л.

Тираж 10 000

Заказ 1654

Цена 4 коп.

Типография Госплана РСФСР