



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

МОРОШКА СВЕЖАЯ

РСТ РСФСР 20—75

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР

Москва

РАЗРАБОТАН Научно-исследовательской химико-технологической лабораторией Роспотребсоюза

Директор Гонопольский С. Н.

Исполнитель Воробьева В. П.

ВНЕСЕН Правлением Роспотребсоюза

Зам. Председателя Правления Труханов И. А.

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.

РАССМОТРЕН Республиканской научно-технической комиссией по стандартизации при Госплане РСФСР

Председатель комиссии Рагозин Е. К.

УТВЕРЖДЕН Госпланом РСФСР

Председатель Госплана РСФСР Маслеников Н. И.

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 03.11.75 г. № 212

МОРОШКА СВЕЖАЯ

РСТ РСФСР 20—75

Взамен РСТ РСФСР 20—70

Постановлением Госплана РСФСР
от 03.11.75 г. № 212 срок действия установлен
с 1 октября 1976 года
до 1 октября 1981 года

Постановлением Госплана РСФСР
от 25.12.80 г. № 310 срок действия продлен
до 1 октября 1986 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону.

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды морошки дикорастущей, заготавливаемые, закупаемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Плоды морошки (сложная костянка) должны быть свежими и по качеству соответствовать требованиям, указанным в таблице:

Наименования показателей	Характеристики и нормы
Внешний вид	плоды свежие, чистые, не мятые, съёмной зрелости и окраски, с чашелистиками, без заболеваний и повреждений вредителями
Допускаемое содержание плодов от массы, %, не более:	
не достигших съёмной зрелости	3
помятых и перезрелых	5
без чашелистиков и распавшихся	7
Допускаемое содержание примесей (веточек, листьев, плодоножек), % от массы, не более:	0,5

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

2.1. Приемка морошки производится партиями. Партией считается любое количество морошки, оформленное одним документом о качестве.

2.2. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества морошки, соблюдая правила отбора проб и методы определения качества, установленные настоящим стандартом.

2.3. Качество морошки определяют на основе анализа среднего образца. Для составления среднего образца из разных мест партии (сверху, снизу, из середины) отбирают:

- от партии до 100 упаковок не менее трех единиц;
- от партии свыше 100 упаковок дополнительно на каждые 50 мест по одной единице упаковки.

Для составления средней пробы от каждой отобранной единицы упаковки отбирают не менее 5% от массы нетто.

2.4. Средняя проба подвергается анализу на соответствие требованиям настоящего стандарта.

Определение внешнего вида производится органолептически, а показателей качества в процентах от массы с точностью до 0,1%.

Полученные результаты распространяются на всю партию.

После определения качества отобранные образцы присоединяются к исходной партии.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Плоды морошки должны быть упакованы в бочки по ГОСТ 8777—74, емкостью не более 50 л, в ящики по ГОСТ 13359—73, корзины из шпона по РСТ РСФСР 48—76, массой нетто не более 5 кг.

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

Не допускается выстилать тару бумагой.

3.3. Тара должна быть наполнена плодами до краев.

3.4. Ягода транспортируется любым видом транспорта.

Транспортные средства должны быть чистыми, не поврежденными и без постороннего запаха.

3.5. При транспортировании морошки железнодорожным, водным или воздушным транспортом корзины сверху должны быть обшиты марлей и уложены в контейнеры или клетки.

При автогужевых перевозках в местах заготовки для непосредственной реализации или на переработку укладка корзин или решет в контейнеры не обязательна.

При перевозке в открытом транспорте тара с морошкой должна быть укрыта чистым брезентом.

3.6. Каждая партия морошки должна сопровождаться удостоверением о качестве, в котором указывается:

наименование отправителя;

пункт назначения;
 наименование получателя;
 наименование продукции;
 соответствие качества требованиям РСТ РСФСР 20—75;
 количество мест;
 масса брутто и нетто;
 номер сопроводительного транспортного документа;
 номер автомашины, самолета, вагона, судна;
 должность, фамилия лица, ответственного за определение качества и погрузку.

3.7. К каждой единице упаковки наклеивается этикетка или прикрепляется бирка, на которой несмываемой, несплывающей краской указывается:

наименование отправителя;
 наименование продукции;
 масса брутто и нетто;
 дата и номер удостоверения о качестве;
 номер настоящего стандарта.

3.8. Хранение морошки производится в условиях, обеспечивающих сохранность их качества в соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке. Сроки хранения морошки допускаются: не более 24 часов в неотопливаемых помещениях или под навесом, не более 5 суток в холодильной камере при температуре от 0°С до плюс 1°С от момента сбора плодов.

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 РСТ РСФСР 20—75. Морошка свежая

**Постановлением Госплана РСФСР
от 3 июля 1985 г. № 138 срок введения установлен
с 1 апреля 1987 года**

На первом листе стандарта внести отметку следующего содержания:

«Постановлением Госплана РСФСР от 3.07.85 г. № 138 срок действия продлен до 1 апреля 1992 г.».

После слов «Издание официальное. Перепечатка воспрещена» дополнить «Проверен в 1985 году».

Пункт. 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 8777—74 на ГОСТ 8777—80Е, РСТ РСФСР 48—70 на РСТ РСФСР 48—82, ГОСТ 13359—73 на ГОСТ 13359—84.

Пункт 3.8. Предложение «Сроки хранения морошки» изложить в следующей редакции:

«Сроки хранения морошки допускаются не более 24 часов в неотапливаемом помещении и не более 50 суток в холодильной камере или под навесом при температуре от 0 до 1°С от момента сбора плодов».