

ГОСТ 16835—81

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯДРА ОРЕХОВ ФУНДУКА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 1—2005



Москва
Стандартинформ
2006

ЯДРА ОРЕХОВ ФУНДУКА

Технические условия

Kernels of giant filbert nuts.
SpecificationsГОСТ
16835—81МКС 67.080.10
ОКП 97 6142Дата введения **01.07.82**

Настоящий стандарт распространяется на сухие ядра культурных сортов орешника фундука (*Corulus maxima* P. Mill), предназначенные для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Ядра орехов фундука в зависимости от качества делят на два товарных сорта: высший и первый.

1.2. Ядра орехов фундука должны соответствовать нормам и требованиям, указанным в таблице.

1.3. Допускаются для промышленной переработки половинки ядер как ядра первого сорта при условии их соответствия требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	высшего	первого
Внешний вид	Ядра целые, нормально развитые, в светло-коричневой и коричневой оболочке, на изломе белые с кремоватым оттенком	
Вкус и запах	Однородные по величине и форме	Неоднородные по величине и форме
	Свойственные ядрам орехов фундука, без постороннего привкуса и запаха	
Плотность	Твердые	
Средняя масса ядра, г, не менее	0,8	Не нормируется
Базисная влажность ядер, %	6,0	6,0
Влажность ядер, %, не менее	4,0	4,0
Содержание ядер, %, не более:		
ломаных, с механическими повреждениями	2,0	5,0
сморщенных, ссохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями	1,0	3,0
прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевинной	1,0	2,0
Засоренность скорлупой и примесью, %, не более	0,2	0,4
Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок)	Не допускается	
Повреждение наружной оболочки ядра	Не нормируется	

1.4. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В₁ и пестицидов в ядрах орехов фундука не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

2.2. В документе о качестве указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес организации-отправителя;
- наименование и адрес организации-получателя;
- наименование продукции;
- товарный сорт;
- количество упаковочных единиц;
- среднюю массу порожней упаковки (тары);
- массу брутто и нетто, кг;
- дату упаковки, отгрузки;
- номер транспортного средства;
- дату последней обработки пестицидами и их наименования;
- обозначение настоящего стандарта.

2.1, 2.2. (Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3. Для контроля качества ядер орехов на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают:

- до 50 упаковочных единиц — пять упаковочных единиц;
- свыше 50 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждой полных и неполных 20 упаковочных единиц.

2.4. При получении неудовлетворительных результатов проверки качества повторно отбирают ядра в соответствии с п. 2.3.

Результаты повторной проверки распространяют на всю партию.

2.5. При отклонении влажности ядер орехов фундука по сравнению с базисной (6 %) проводят пересчет массы партии.

Зачетную массу ядер (m_3) в пересчете на базисную влажность вычисляют по формуле

$$m_3 = \frac{m_\phi \cdot (100 - W_\phi)}{100 - W_0},$$

где m_ϕ — масса партии ядер при фактической влажности, кг;

W_ϕ — фактическая влажность ядер, %;

W_0 — базисная влажность ядер, %.

Пример. Партия ядер орехов фундука массой 1000 кг имеет влажность 4 %. Зачетная масса ядер будет равна

$$m_3 = \frac{1000 \cdot (100 - 4)}{100 - 6} = 1021,2 \text{ кг.}$$

2.6. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина В₁ и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб

3.1.1. От каждой отобранной по п. 2.3 для контроля упаковочной единицы из разных слоев по высоте (верхнего, среднего и нижнего) отбирают три точечные пробы. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 500 г.

3.2. Аппаратура, реактивы и материалы

3.2.1. Для проведения испытания применяют:

весы лабораторные рычажные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г по ГОСТ 24104*;

весы аналитические с погрешностью взвешивания не более 0,0002 г;

шкаф сушильный электрический;

бюксы диаметром (40 ± 2) мм;

ступку металлическую с пестиком;

эксикатор по ГОСТ 25336;

щуп;

совочек;

банку стеклянную с притертой крышкой или пробкой;

щипцы-кусачки;

щипцы тигельные;

термометр ртутный стеклянный лабораторный по ГОСТ 28498;

кальций хлористый технический по ГОСТ 450;

кислоту серную по ГОСТ 4204;

вазелин технический.

3.3. Подготовка к испытанию

3.3.1. Из отобранных по п. 3.1.1 точечных проб составляют объединенную пробу, из которой методом квартования выделяют среднюю пробу. Для этого объединенную пробу рассыпают на ровную поверхность, тщательно перемешивают, разравнивают в виде квадрата и делят по диагонали на четыре треугольника. Из двух противоположных треугольников ядра удаляют, а из двух оставшихся соединяют вместе и перемешивают. Эту операцию повторяют до тех пор, пока в двух противоположных треугольниках останется ядер не менее 3 кг.

3.3.2. Среднюю пробу высылают на ровную поверхность, разравнивают в виде квадрата и делят планкой на две равные части, которые помещают в стеклянные банки с притертой крышкой, или термоспаенный полиэтиленовый пакет, или заворачивают в парафинированную, пергаментную или целлофановую бумагу.

Одну часть средней пробы взвешивают и анализируют, другую — опечатывают в присутствии представителя поставщика или представителя инспекции по качеству и хранят не более 5 сут.

Упакованные пробы сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции;

наименования завода-изготовителя и получателя;

массы партии;

количества упаковочных единиц;

номера транспортного средства;

даты и места отбора проб;

фамилии лиц, отбравших пробы.

3.4. Проведение испытания

3.4.1. *Определение засоренности и наличия живых вредителей*

Взвешенную пробу рассортировывают на фракции:

ядра орехов фундука;

скорлупу и примесь;

живых вредителей (насекомых или их личинок).

Каждую выделенную фракцию взвешивают.

За результат испытания принимают содержание каждой фракции, вычисленное в процентах от массы пробы.

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

С. 4 ГОСТ 16835—81

3.4.2. *Определение содержания ядер ломаных, с механическими повреждениями, сморщенных, сохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями, прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевинкой*

Из разных мест пробы отбирают не менее 300 ядер и взвешивают. Ядра рассортировывают на фракции: ядра, отвечающие требованиям, указанным в таблице; ядра ломаные, с механическими повреждениями; ядра сморщенные, сохшиеся, недоразвитые, поврежденные вредителями; ядра плесневелые. Ядра, отвечающие требованиям, указанным в таблице, разрезают для определения содержания прогорклых и с пожелтевшей сердцевинкой.

Каждую выделенную фракцию взвешивают.

За результат испытания принимают содержание каждой фракции, вычисленное в процентах от массы 300 ядер.

3.4.3. Внешний вид ядер орехов фундука, вкус и запах, плотность, повреждения, поражения болезнями, засоренность, наличие живых вредителей определяют органолептически.

3.4.4. *Определение средней массы ядра*

Из разных мест пробы отбирают 300 ядер и взвешивают.

За результат испытания принимают результат, вычисленный в граммах и полученный делением массы 300 ядер на 300.

3.4.5. *Определение влажности ядер орехов фундука*

Для определения влажности из разных мест пробы отбирают не менее 200 г ядер, которые измельчают до частиц размером около 1–2 мм.

Из измельченных ядер в бюксы (предварительно взвешенные) отбирают две навески массой по 5 г каждая и взвешивают.

Бюксы с навесками помещают в нагретый до 135–140 °С сушильный шкаф и высушивают при температуре (130±2) °С в течение 40 мин. После высушивания бюксы с навесками неплотно закрывают крышками, ставят в эксикатор с хлористым кальцием или концентрированной серной кислотой на 25–30 мин до полного охлаждения, затем плотно закрывают и взвешивают. Все взвешивания производят с погрешностью не более 0,0002 г.

Влажность ядер орехов фундука (W) в процентах вычисляют по формуле

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \cdot 100,$$

где m_1 — масса бюксы с навеской до высушивания, г;

m_2 — масса бюксы с навеской после высушивания, г;

m_0 — масса пустой бюксы, г.

За результат испытания принимают среднеарифметическое значение результатов двух определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 0,5 %.

Если расхождение между результатами двух параллельных определений превышает 0,5 %, проводят третье определение.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов двух наиболее близких определений в пределах допускаемых расхождений.

3.4.6. Все вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

3.4.7. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, афлатоксина В₁ и пестицидов – методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Ядра упаковывают в ящики фанерные по ГОСТ 10131 массой нетто не более 30 кг или из гофрированного картона по ГОСТ 13511 массой нетто не более 20 кг и в мешки по ГОСТ 30090 массой нетто не более 50 кг. Мешки должны быть защищены и иметь по краям два конца (ушки) для удобства переноски.

4.2. Ящики и мешки должны быть незагрязненными, целыми и без постороннего запаха. Ящики внутри выстилают подпергаментом или парафинированной бумагой, на дно и под крышку кладут гофрированный картон для предохранения ядер от ломки.

4.3. На каждую упаковочную единицу наносят несмываемой, непахнувшей краской:
наименование заготовителя, его адрес и район заготовки;
наименование продукции;
товарный сорт;
год урожая и дату упаковки;
массу брутто и нетто, кг;
номер документа о качестве.

4.4. Ядра орехов фундука транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов.

4.5. Хранят ядра орехов фундука в закрытых, вентилируемых и обеззараженных помещениях при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 70 %.

4.6. Ящики с ядрами укладывают на стеллажи или доски штабелями на высоту не более 8 рядов. Расстояние между штабелями и стеной должно быть не менее 0,7 м, а расстояние от труб, calorиферов, печей и дымоходов — не менее 1 м.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.07.81 № 3491
3. ВЗАМЕН ГОСТ 16835—71
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 450—77	3.2.1	ГОСТ 26927—86	3.4.7
ГОСТ 4204—77	3.2.1	ГОСТ 26930-86 —	
ГОСТ 10131—93	4.1	ГОСТ 26934-86	3.4.7
ГОСТ 13511—91	4.1	ГОСТ 28498—90	3.2.1
ГОСТ 24104—88	3.2.1	ГОСТ 30090—93	4.1
ГОСТ 26336—84	3.2.1		

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340
6. ИЗДАНИЕ (август 2006 г.) с Изменением № 1, утвержденным в сентябре 1990 г. (ИУС 12—90)

Редактор *Л.В. Коретникова*
 Технический редактор *Н.С. Гришанова*
 Корректор *Н.И. Гавришук*
 Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 30.08.2006. Формат 60×84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.
 Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 136 экз. Зак. 624. С 3214.

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.