

ГОСТ 16832-71

Группа С36

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ

Технические условия

Persian walnuts.
Specifications

ОКП 97 6141

Дата введения 1972-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 23.03.71 N 542
3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на которые дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|
| ГОСТ 2226-88 | 4.2 |
| ГОСТ 26927-86 | 3.11 |
| ГОСТ 26930-86-ГОСТ 26934-86 | 3.11 |
| ГОСТ 30090-93 | 4.1 |

4. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта от 29.12.92 N 2397

5. ИЗДАНИЕ с Изменением N 1, утвержденным в сентябре 1990 г. (ИУС 12-90)

Настоящий стандарт распространяется на грецкие орехи, заготавливаемые и закупаемые заготовительными и торгующими организациями, реализуемые в торговой сети и используемые для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Грецкие орехи по качеству подразделяются на три товарных сорта: высший, первый и второй, отвечающие нормам и характеристикам, указанным в таблице.

| Наименование показателя | Норма и характеристика для сорта | | |
|---|---|---|--|
| | высшего | первого | второго |
| 1. Внешний вид | Орехи целые, вполне развившиеся, очищенные от околоплодника | | |
| Окраска скорлупы | Равномерная от светло-серого до светло-коричневого цвета | | От светло-серого до темно-коричневого цвета |
| 2. Качество скорлупы | Скорлупа тонкая, орех легко раскалывается | | Допускаются орехи с трудно раскалываемой скорлупой |
| 3. Размер ореха по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее | 28,0 | 25,0 | 20,0 |
| | (равномерные по величине) | | (неравномерные по величине) |
| 4. Поверхность ореха | Гладкая, ребра малозаметные | Гладкая или слегка шероховатая, ребра слабо выделяются над поверхностью | Шероховатая, ребристая |

| | | | |
|--|--|--|---|
| 5. Выход ядра, %, не менее | 50,0 | 45,0 | 35,0 |
| 6. Отделяемость ядра от скорлупы | Ядро легко отделяется целиком, четвертинками | Ядро отделяется половинками, | Ядро отделяется с трудом - кусочки разной величины, но не менее 1/8 части |
| 7. Цвет и качество ядра | Ядро с кожицей от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, на изломе белое с желтым оттенком | Ядро от светло-коричневого до коричневого цвета, на изломе белое с желтым оттенком | |
| 8. Вкус и запах ядра | Свойственные грецкому ореху, без посторонних привкуса и запаха | | |
| 9. Влажность ядра, %, не более | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
| 10. Наличие посторонних примесей и ореховой скорлупы, % (по массе), не более | Не допускается | 0,1 | 0,3 |
| 11. Наличие орехов с присохшей кожурой, % (по массе), не более | Не допускается | 1,0 | 3,0 Площадь присохшей кожуры не более половины поверхности ореха |

| | | | |
|---|----------------|-----|------|
| 12. Наличие поврежденных вредителями, прогорклых, недоразвитых орехов, % (по массе), не более | 1,0 | 5,0 | 10,0 |
| 13. Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок) внутри ореха | Не допускается | | |

1.2. (Исключен, Изм. N 1).

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

* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.560-96](#).
(Введен дополнительно, Изм. N 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку орехов производят партиями. Партией считают любое количество продукции одного товарного сорта, одинаковой упаковки и маркировки, предназначенное для одновременной приемки и оформленное одним удостоверением о качестве и "Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов" по форме, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

2.2. Партию орехов, предназначенную к отгрузке, проверяют на соответствие требованиям настоящего стандарта.

2.3. При приемке каждую партию осматривают для установления качества орехов, их однородности, правильности упаковывания и маркирования в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

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

до 50 упаковочных единиц включительно - не менее 5 упаковочных единиц;

свыше 50 - дополнительно по одной упаковочной единице на каждые последующие 20 упаковочных единиц.

2.3, 2.4. (Измененная редакция, Изм. N 1).

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

2.6. Результаты проверки распространяются на всю партию.

2.7. При приемке в партии орехов допускается:

в партии высшего сорта не более 5% орехов 1-го товарного сорта.

Если в партии высшего сорта содержится более 5% 1-го товарного сорта, всю партию переводят в 1-й товарный сорт;

в партии 1-го товарного сорта не более 10% орехов 2-го товарного сорта.

Если в партии 1-го товарного сорта содержится более 10% 2-го товарного сорта, всю партию переводят во 2-й товарный сорт;

в партии 2-го товарного сорта не более 15% орехов, не соответствующих требованиям этого сорта, но пригодных для употребления.

Если в партии 2-го товарного сорта содержится более 15% орехов, не соответствующих требованиям 2-го товарного сорта, всю партию считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта.

2.8. После проверки качества орехи грецкие, отобранные от партии, присоединяют к контролируемой партии.

2.5-2.8. (Введены дополнительно, Изм. N 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Из верхней, средней и нижней части каждой отобранной по п.2.4 упаковочной единицы извлекают пробы массой не менее 500 г. Все пробы данной партии тщательно перемешивают, разравнивают ровным слоем в виде квадрата и разделяют по диагонали на две части, одна из которых будет средним образцом. Масса орехов в среднем образце должна быть не менее 8 кг.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3.2. Средний образец делят на две равные части. Одну часть (контрольную пробу) помещают в герметически укупоренный сосуд, опечатывают его и хранят не более одного месяца в организации, принимающей данную партию. Другую часть (анализируемую пробу) проверяют по всем показателям настоящего стандарта.

Все пробы отбирают и опечатывают в присутствии представителя организации-поставщика.

3.3. Анализируемую пробу взвешивают с погрешностью не более 5 г.

Затем орехи высыпают на ровную поверхность и отделяют посторонние примеси, обломки скорлупы, орехов с присохшей кожурой, взвешивают их и вычисляют процент по отношению к общей массе пробы.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3.4. Внешний вид и окраску скорлупы определяют органолептически.

3.5. Для установления размеров произвольно берут 100 орехов и определяют штангенциркулем размер в мм по наибольшему поперечному диаметру.

Затем эти орехи раскалывают и определяют процент поврежденных вредителями, недоразвитых, наличие живых вредителей и их личинок.

3.6. Отделяемость и выход ядра определяют путем отбора из анализируемой пробы 100 орехов.

Орехи взвешивают, раскалывают и после отделения и нового взвешивания ядра исчисляют процент выхода ядра и степень раскалываемости орехов. Одновременно органолептически определяют количество прогорклых ядер и качество ядра (цвет, вкус, запах). Результаты выражают в процентах к массе 100 орехов.

3.7. Для определения влажности ядра берут 100 полноценных ядер, измельчают их до величины частиц в основной массе около 1-2 мм. Две параллельные навески по 5 г (с погрешностью не более 0,0001 г) высыпают в бюксы с диаметром (40 ± 2) мм, 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 накрывают крышками, ставят в эксикатор с хлористым кальцием и крепкой серной кислотой на 25-30 мин до полного охлаждения, затем плотно закрывают и взвешивают.

Количество влаги (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.

Вычисление проводят до второго десятичного знака с округлением результата до первого десятичного знака. Допускаемое расхождение между параллельными определениями не должно превышать 3%.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3.8. Результаты анализов распространяются на всю партию.

3.9. В случае несоответствия качества орехов требованиям настоящего стандарта проводят повторное испытание удвоенного среднего образца.

3.10. (Исключен, Изм. N 1).

3.11. Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930-ГОСТ 26934](#), афлатоксина В₁ и пестицидов - методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Грецкие орехи плотно упаковывают в тканевые мешки (не ниже третьей категории) массой до 50 кг по [ГОСТ 30090](#).

4.2. Тара должна быть крепкой, целой, сухой, не поврежденной вредителями, чистой, без посторонних запахов. Мешки из ткани надежно зашивают, оставляя по краям "ушки" для удобства переноски.

Допускается упаковка орехов в бумажные мешки по [ГОСТ 2226](#) массой до 30 кг;

а) в четырехслойные - при отгрузке в вагонах;

б) в трехслойные - при отгрузке в контейнерах.

4.3. На каждой единице упаковки при помощи трафарета или на бирке должна быть нанесена несмываемой, непахнущей краской четкая маркировка с указанием:

- наименования и адреса организации-отправителя;
- наименования продукции;
- товарного сорта;
- года урожая;
- массы брутто и нетто;
- даты упаковки;
- номера удостоверения о качестве.

4.4. Каждая партия грецких орехов должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием:

- номера удостоверения и даты его выдачи;
- наименования и адреса организации-отправителя;
- наименования и адреса организации-получателя;
- наименования продукции;
- товарного сорта;
- количества мест, массы брутто и нетто в кг;
- даты упаковки и отгрузки;
- номера транспортного средства;
- фамилии ответственного за качество;
- даты последней обработки пестицидами и их наименования;
- обозначения настоящего стандарта.

4.3, 4.4. (Измененная редакция, Изм. N 1).

4.5. Грецкие орехи должны храниться в сухих, чистых, не зараженных вредителями и не имеющих постороннего запаха помещениях при температуре от минус 15 до плюс 20 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 70%. Срок хранения - не более одного года.

4.6. Мешки с орехами укладывают на стеллажи или на доски штабелями. Расстояние между стеллажами (досками) и стеной, а также между отдельными штабелями должно быть не менее 0,7 м, расстояние от водопроводных труб, калориферов, печей и дымоходов - не менее 1 м.

4.7. Орехи транспортируют с соблюдением соответствующих требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями вагонах, автомашинах. При перевозке автогужевым транспортом мешки с орехами должны быть предохранены от атмосферных осадков.

Текст документа сверен по:

официальное издание

Орехи и сухофрукты: Сб. ГОСТов. -

М.: ИПК Издательство стандартов, 2002