

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)  
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
33494—  
2015

---

# КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2016

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 ноября 2015 г. № 82-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004--97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004--97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

5 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 декабря 2015 г. № 2097-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33494—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 1724—85 в части свежей белокочанной капусты для промышленной переработки

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Стандартинформ, 2016

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

**Содержание**

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины и определения .....	2
4 Технические требования .....	2
5 Правила приемки .....	4
6 Методы контроля .....	5
7 Транспортирование и хранение .....	7
Библиография .....	8

**КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ  
ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ**

**Технические условия**

Fresh white-headed cabbage for industrial processing.  
Specifications

Дата введения\* — 2017—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежую белокочанную капусту (*Brassica capitata* Litz.) (далее — капуста), предназначенную для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность капусты для жизни и здоровья людей, изложены в 4.3, к качеству продукции — в 4.2, к маркировке — в 4.5.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

- ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия
- ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов\*\*
- ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия
- ГОСТ 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия
- ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования
- ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Основные технические условия
- ГОСТ 26927—94 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 27519—87 (ISO 1956/1—1982) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

\* Дату введения стандарта в действие на территории государств устанавливают их национальные органы по стандартизации.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

ГОСТ 29329—92<sup>\*</sup> Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30178—96<sup>\*\*</sup> Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31628—2012<sup>\*\*\*</sup> Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на территории государства по соответствующему указателю стандартов и классификаторов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27519, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **листья плотно облегающие**: Листья, которые прилегают к кочану капусты по всей поверхности или не менее чем на 2/3 высоты кочана.

3.2 **кочан плотный**: Кочан капусты, листья которого плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах прикрепления их к внутренней кочерыге. При надавливании сверху кочана и с боков деформация формы кочана не наблюдается.

3.3 **кочан рыхлый**: Кочан капусты, листья которого прилегают друг к другу не плотно, особенно в местах прикрепления их к внутренней кочерыге (просветы достигают 0,5 см и более). При легком надавливании кочана сверху в отдельных случаях прощупывается внутренняя кочерыга, при сдавливании с боков наблюдается пружинящая деформация формы кочана.

### 4 Технические требования

4.1 Для промышленной переработки используют капусту среднеспелых, среднепоздних и поздних сортов.

4.2 Качество капусты должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

4.3 Содержание в капусте токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, генно-модифицированных организмов, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт<sup>\*\*\*\*</sup>.

<sup>\*</sup> На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».

<sup>\*\*</sup> На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

<sup>\*\*\*</sup> На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

<sup>\*\*\*\*</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [1].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, типичной для ботанического сорта формы и окраски
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса
Плотность кочана	Кочаны плотные или менее плотные, но не рыхлые
Зачистка кочана	Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Допускаются кочаны с 2—4 неплотно прилегающими зелеными листьями
Длина кочерыжки над кочаном, см, не более	3,0
Массовая доля кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыжки в совокупности, %, не более	5,0
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с механическими повреждениями глубиной свыше пяти облегающих листьев, проросших, подмороженных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), гнилых, запаренных, треснувших	Не допускается
Наличие посторонней примеси (камни, листья, ветки и др.)	Не допускается

#### 4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка капусты согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт\*.

4.4.2 Капусту упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 вровень с краями тары без переуплотнения или другую упаковку, обеспечивающую качество и безопасность капусты в течение ее срока годности.

4.4.3 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и обеспечивать при контакте с капустой сохранение ее качества и безопасности.

4.4.4 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным; каждая упаковка должна содержать только капусту одного ботанического сорта. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

4.4.5 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, — по ГОСТ 15846 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### 4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка капусты — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт\*.

4.5.2 Информацию о продукции на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя наносят на транспортную упаковку, на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

4.5.3 Маркировка продукции в транспортной таре с указанием:  
- наименования продукта;

\* Для государств — участников Таможенного союза — по [2].

\*\* Для государств — участников Таможенного союза — по [3].

- наименования и места нахождения изготовителя и/или грузоотправителя;
- страны происхождения;
- условий хранения;
- сведений о применении генетически модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированные продукты»);
- даты сбора, упаковывания и отгрузки;
- товарного сорта;
- массы брутто и нетто,
- номера партии;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

4.5.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры: от 1 до 8 °С».

## 5 Правила приемки

5.1 Капусту принимают партиями. Под партией понимают любое количество капусты одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

### 5.2 Порядок и периодичность контроля

5.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки капусты проводят для каждой партии продукции.

5.2.2 Для определения качества капусты, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии капусты из разных мест отбирают выборку, объем которой для партии капусты, упакованной в ящики, указан в таблице 2, в ящичные поддоны — в таблице 3.

Таблица 2

Объем партии, количество ящиков, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	3
Св. 100	Дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц

Таблица 3

Объем партии, количество ящичных поддонов, шт.	Объем выборки, количество отбираемых ящичных поддонов, шт.
До 10 включ.	2
От 11 до 20 включ.	3
От 21 до 50 включ.	5
Св. 50	5 и дополнительно по одному ящичному поддону от каждых полных и неполных 50 ящичных поддонов

5.2.3 Для контроля качества неупакованной продукции из разных мест отбирают точечные пробы в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Масса партии, кг	Число точечных проб
До 200 включ.	1
Св. 100 до 500 включ.	2
Св. 500 до 1000 включ.	3
Св. 1000 до 5000 включ.	12
Св. 5000	12 и дополнительно на каждые полные и неполные 2000 кг по одной точечной пробе

5.2.4 Из каждого отобранного в выборку ящичного поддона из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб.

5.2.5 Точечные пробы от партии неупакованной капусты отбирают при погрузке и выгрузке из разных слоев насыпи по высоте (верхнего, среднего и нижнего).

5.2.6 Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 10 кг. Все точечные пробы должны быть примерно равными по массе.

5.2.7 Проверке качества продукции, упакованной в ящики, подлежит вся капуста из отобранных в выборку ящиков по 5.2.2.

5.2.8 Из точечных проб, отобранных по 5.2.4 и 5.2.5, или капусты из ящиков, отобранной по 5.2.2 и 5.2.7, составляют объединенную пробу, которую анализируют.

5.2.9 У кочанов зачищают 2—4 неплотно прилегающих листа, удаляют часть кочерыги, превышающую 3 см, и определяют как отход, учитывая отдельно от результатов определения качества, то есть сверх 100 %.

5.2.10 Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.2.11 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, установленных в 4.2, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию.

5.2.12 После проверки отобранную капусту присоединяют к партии капусты.

5.2.13 Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на капусту, находящуюся в этих упаковочных единицах.

5.2.14 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, генно-модифицированных организмов, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт\*.

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по 5.2.2—5.2.8.

Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 5.2.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

### 6.3 Порядок проведения контроля

6.3.1 Средства измерений:

- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления  $e = 50$  г и пределом допускаемой погрешности  $\pm 0,5$  е;

- весы по ГОСТ 29329, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 5 кг, ценой поверочного деления  $e \leq 2$  г и пределом допускаемой погрешности  $\pm 0,5$  е;

- линейка металлическая по ГОСТ 427, ценой деления 1 мм с погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм;

\* Для государств — участников Таможенного союза — по [1].

Допускается применение других средств измерений, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений государства, принявшего стандарт, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

6.3.2 Проверке по качеству подлежат все кочаны капусты, отобранные в соответствии с 5.2.2—5.2.8, из которых составлена объединенная проба.

6.3.3 Отобранную выборку капусты в транспортной упаковке взвешивают, определяют массу брутто и нетто.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

6.3.4 Внешний вид, запах и вкус капусты, плотность кочанов, наличие кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину не более пяти облегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыги, живых сельскохозяйственных вредителей, кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с механическими повреждениями глубиной свыше пяти облегающих листьев, проросших, подмороженных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), гнилых, запаренных, треснувших, наличие посторонних примесей определяют органолептически. Рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

6.3.5 Плотность кочана определяют визуально на вертикальном разрезе кочана.

6.3.6 Длину кочерыги над кочаном измеряют линейкой.

6.3.7 Взвешивают каждую фракцию капусты  $m_j$ . Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

6.3.8 По результатам взвешиваний по 6.3.7 определяют в процентах содержание кочанов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

#### 6.4 Обработка результатов

6.4.1 Массовую долю кочанов с отклонениями по качеству по каждой фракции  $K$ , %, от общей массы капусты в объединенной пробе вычисляют по формуле:

$$K = \frac{m_j}{m} \cdot 100, \quad (1)$$

где  $m_j$  — масса фракции кочанов с отклонениями по качеству, кг;  
 $m$  — общая масса кочанов в объединенной пробе, кг.

6.4.2 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

6.5 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.6 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

6.7 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

6.8 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.9 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.10 Определение остаточных количеств хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710.

6.11 Определение содержания генно-модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт\*.

6.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

6.13 Определение нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

\* На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения» и ГОСТ Р 52174—2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» (с изменением 2).

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Капусту транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

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

7.3 Допускается транспортирование капусты навалом.

7.4 Капусту хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами, в условиях, обеспечивающих ее сохранность.

Условия хранения устанавливает изготовитель.

7.5 Рекомендуемые условия хранения капусты — при температуре воздуха от минус 1 до 0 °С и относительной влажности воздуха 90—95 %.

7.6 Транспортирование и хранение капусты, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

**Библиография**

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 880
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 16 августа 2011 г., № 769
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 881

---

УДК 635.25:006.354

МКС 67.080.20

ОКП 973210  
ОКПД 01.12.13.114

Ключевые слова: капуста белокочанная свежая для промышленной переработки, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

Редактор *С.А. Кузьмин*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Е.Р. Ароян*  
Компьютерная верстка *И.В. Белюсенко*

Подписано в печать 25.02.2015. Формат 60 × 84<sup>1/8</sup>. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40.

---

Набрано в ИД «Юриспруденция» 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.  
[www.jurisizdat.ru](http://www.jurisizdat.ru) [y-book@mail.ru](mailto:y-book@mail.ru)

Издано и отпечатано во  
ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)