

Приложение 3
к информационному листу (памятке)
о применении требований к качеству
и калибровке плодоовощной
продукции, поставляемой для
республиканских государственных
нужд

Требования к **моркови** столовой свежей
(ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) «Морковь
столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические
условия»)

Морковь высшего сорта должна быть мытой, первого и второго сортов –
мытой или очищенной от земли сухим способом.

Качество моркови должно соответствовать требованиям и нормам,
указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высший	первый	второй
Внешний вид	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов		
	Корнеплоды должны быть гладкими, свежими на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без зеленоватых или лиловатых головок.	Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2–3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками.	
	Допускаются корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски, не	Должны быть свежими на вид. Допускаются корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными зарубцевавшимися	Допускаются корнеплоды с дефектами формы и окраски, но не уродливые; с зарубцевавшимися трещинами, не затрагивающими сердцевины; с

	влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	трещинами; с небольшими поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися из-за промывки.	поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки.
		Допускаются зеленоватые или лиловатые части головки длиной	
		до 1 см для корнеплодов длиной не более 10 см и до 2 см – для остальных корнеплодов	до 2 см для корнеплодов длиной не более 10 см и до 3 см – для остальных корнеплодов
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса		
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (или по массе – без ботвы, г), мм: – ранней и мелкой моркови – до 1 сентября – после 1 сентября			
	10–40 (8,0–150,0)		
	20–45 (75,0–200,0)	20–60 (75,0–275,0)	20–70 (50,0–310,0)
Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров не более чем на 0,5 см, % от массы, не более	10,0		
Размер корнеплодов по длине (без черешков), см, не менее	10,0	10,0	Не нормируется
Содержание корнеплодов, лишенных кончиков,	Не допускается	5,0	10,0

поломанных (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плечиками головки, % от массы, не более			
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более	Не допускается	1,0	1,0
Содержание корнеплодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту*, % от массы, не более:	5,0**	–	–
– в т.ч. соответствующих требованиям второго сорта, %	Не более 0,5	10,0 Не более 10,0	10,0 Не менее 90,0
Содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 70 мм	Не допускается		

Примечания:

* Допускается по условиям договора максимальный диаметр моркови второго сорта, поставляемой предприятиям общественного питания, не ограничивать.

** В этот допуск не включают корнеплоды, лишенные кончиков, поломанные (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плечиками головки.

Допускается содержание не более 5,0 % по массе моркови, имеющей слегка зеленоватую или лиловатую окраску головки.