

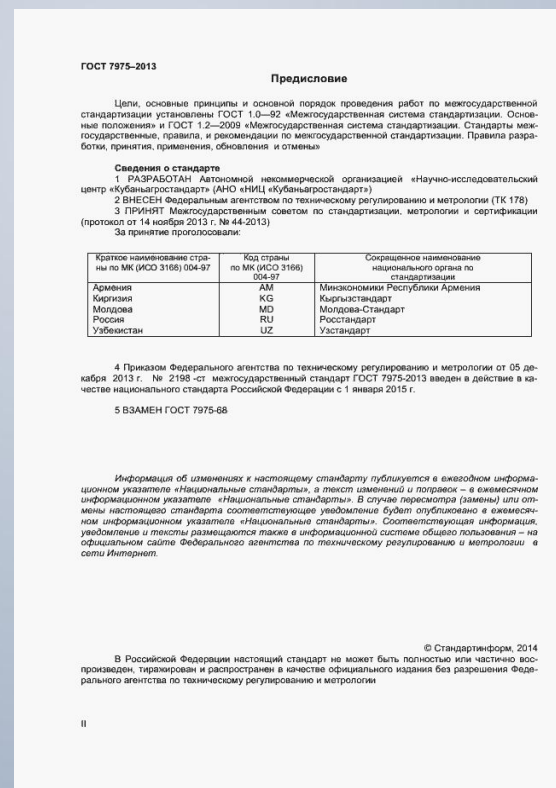
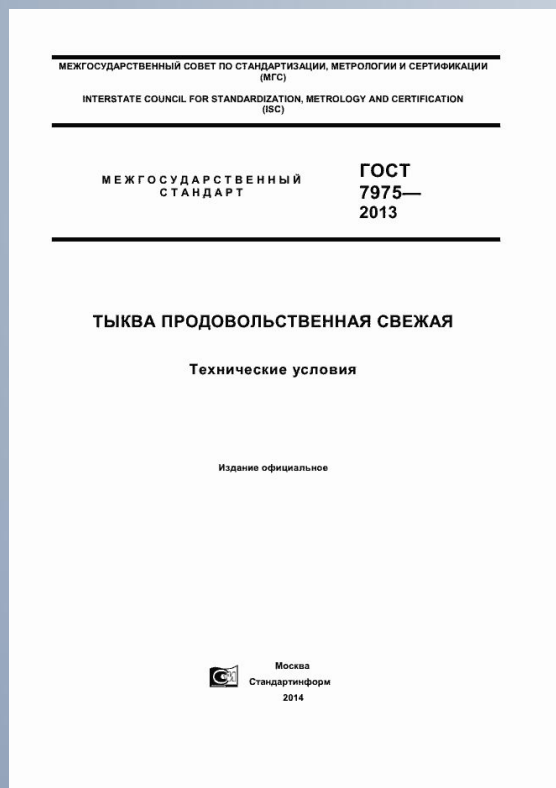


Контроль качества при производстве ТЫКВЕННЫХ ЦУКАТ

Приемка сырья



Сырье принимается по ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия». Настоящий стандарт распространяется на плоды тыквы продовольственной свежей культурных сортов видов *Cucurbita pepo* L., *Cucurbita moschata* Duch. и *Cucurbita maxima* Duch. и их гибридов (далее - тыква), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.



Тыква по качеству должна соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой свойственными данному ботаническому виду и сорту, с плодоножкой или без нее. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин
Степень зрелости	Плоды зрелые, со сформировавшимися семенами и окраской коры, свойственной данному ботаническому виду и сорту
Массовая доля плодов других сортов одного срока созревания, %, не более	10,0
Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается
Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	Не допускается
Наличие посторонней примеси (земли, грязи и пр.)	Не допускается
Наличие гнилых плодов	Не допускается



Тыкву принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов тыквы одного ботанического сорта, поступивших в одном транспортном средстве из одной страны и оформленных одним документом.

Контроль качества тыквы, массу нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии тыквы.



Для проверки качества тыквы на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в соответствии с таблицей

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	5
Более 100	5 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по 1 упаковочной единице



При поступлении тыквы без упаковки объединенную пробу составляют из отдельных выемок, взятых из разных слоев насыпи (верхнего, нижнего, среднего) в соответствии с таблицей

Масса партии, кг	Масса объединенной пробы, кг, не менее
До 200 включ.	10,0
От 200 до 500 включ.	20,0
От 500 до 1000 включ.	30,0
От 1000 до 5000	60,0
Свыше 5000	60,0 и дополнительно на каждые последующие полные и неполные 1000 кг по 10,0 кг

После проверки качества плоды, отобранные от партии, присоединяют к контролируемой партии.



Внешний вид, степень зрелости тыквы, наличие сельскохозяйственных вредителей, посторонней примеси, плодов других ботанических сортов, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и поврежденными болезнями, раздавленных, треснувших, помятых и гнилых, определяют органолептически.



Контроль во время производства

1. Соблюдение рецептур.
2. Контроль времени проваривания сырья в сиропе.
3. Температура и время сушки проваренного сырья.
4. Контроль влажности готовой продукции.



Показатели качества цукатов из тыквы

Показатель	Характеристика и норма
Внешний вид	масса цукатов однородная, сохраняющая форму резки, без признаков загрязнения
Цвет	оранжевый или светло-коричневый
Вкус	сладкий, свойственный тыкве
Запах	приятный, без постороннего запаха
Консистенция	продукт слегка плотный
Содержание сухих веществ, %, не менее	80
Зола, %	2,1
Каротин, мг/100г	20
Моносахара, %	14,3
Сумма сахаров, %	56,2
Массовая доля влаги, % не более	20
Содержание посторонних примесей	не допускается



Микробиологические показатели

Показатель	Характеристика и норма
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более:	5×10^5
БГКЦ/бактерии группы кишечных палочек (калиформы) в 0,01 г	не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе: Salmonella в 25 г	не допускается
Плесени, КОЕ/г, не более:	не допускается
Bacillus cereus, КОЕ/г, не более:	1×10^3



Документов, нормирующих качество цукатов из плодов тыквы нет. Поэтому лаборатория стандартизации, нормирования и метрологии ФГБНУ ВНИИССОК совместно с сотрудниками лабораторий селекции и семеноводства тыквенных культур и лабораторно-аналитического и испытательного центра разработали настоящий стандарт организации. Стандарту присвоен номер СТО 45727225-51-2016.

Цукаты должны быть сухими, не слипшимися, не жесткими, не сморщенными, одинаковыми по форме и размеру. Консистенция – плотная, но не жесткая. Не допускается засахаренность. Цвет – натуральный. Вкус сладкий, без посторонних привкусов и запахов.

Хранят цукаты в сухих, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре от 0 до 20°C.

