

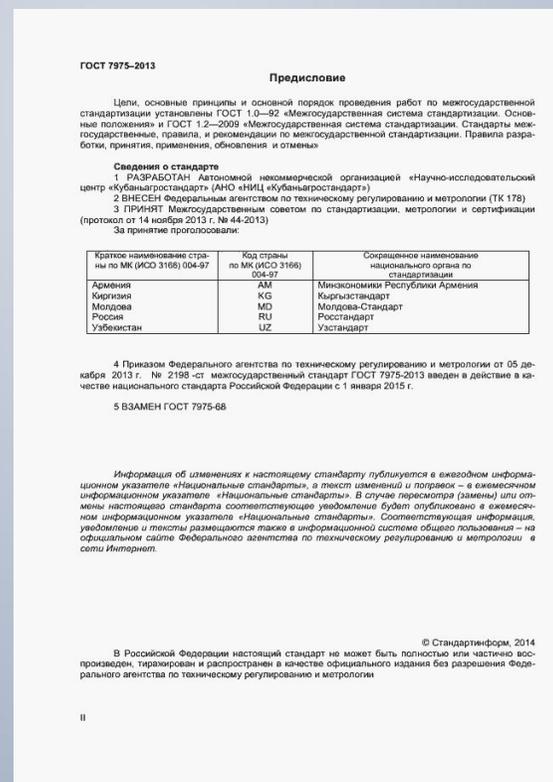


# Контроль качества при производстве ТЫКВЕННЫХ ЦУКАТ

# 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**

| <b>Наименование показателя</b>   | <b>Характеристика и норма</b>   |
|--|---|
| <b>Внешний вид</b>   | 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 |
| <b>Степень зрелости</b>  | Плоды зрелые, со сформировавшимися семенами и окраской коры, свойственной данному ботаническому виду и сорту  |
| <b>Массовая доля плодов других сортов одного срока созревания, %, не более</b>               | 10,0  |
| <b>Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов</b>                                      | Не допускается  |
| <b>Наличие сельскохозяйственных вредителей</b>   | Не допускается  |
| <b>Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями</b> | Не допускается  |
| <b>Наличие посторонней примеси (земли, грязи и пр.)</b>                                      | Не допускается  |
| <b>Наличие гнилых плодов</b>   | 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<br>и дополнительно на каждые последующие<br>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: | $5 \times 10^5$        |
| БГКЦ/бактерии группы кишечных палочек (калиформы) в 0,01 г                                   | не допускается         |
| Патогенные микроорганизмы, в том числе:<br>Salmonella в 25 г                                 | не допускается         |
| Плесени, КОЕ/г, не более:  | не допускается         |
| Bacillus cereus, КОЕ/г, не более:  | $1 \times 10^3$        |



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.

