



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# КАПУСТА БІЛОГОЛОВА СВІЖА

Технічні умови

ДСТУ 7037:2009

*Видання офіційне*

БЗ № 6–2009/625

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2010

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Інститут овочівництва і баштанництва Української академії аграрних наук (ІОБ УААН), технічний комітет «Овочеві і баштанні культури, насіння та посадковий матеріал» (ТК 71)

РОЗРОБНИКИ: **Л. Бєлашова**; **В. Гончаренко**, д-р с.-г. наук (науковий керівник); **І. Гордієнко**, канд. с.-г. наук; **С. Даценко**; **Т. Чернишенко**, канд. с.-г. наук; **В. Хареба**, д-р с.-г. наук; **Г. Яровий**, канд. с.-г. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 22 червня 2009 р. № 226

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 26768–85, ГОСТ 1724–85)

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2010

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	2
4 Класифікація .....	3
5 Технічні вимоги .....	3
6 Пакування .....	5
7 Маркування .....	5
8 Правила приймання .....	5
9 Методи контролювання .....	6
10 Транспортування і зберігання .....	7
11 Гарантії постачальника .....	8
12 Вимоги щодо безпеки .....	8
13 Вимоги щодо охорони довкілля .....	8
Додаток А Перелік сортів капусти білоголової .....	8
Додаток Б Калорійність та харчова цінність 100 г продукту .....	9
Додаток В Бібліографія .....	9



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

КАПУСТА БІЛОГОЛОВА СВІЖА

Технічні умови

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

FRESH WHITE CABBAGE

Specifications

---

Чинний від 2010–01–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

**1.1** Цей стандарт поширюється на капусту білоголову свіжу (*Brassica capitata* Litzg.), яку заготовляють, постачають і реалізують для споживання у свіжому вигляді та для промислового перероблення.

**1.2** Вимоги щодо безпечності капусти білоголової свіжої з листками викладено в 5.1.4, 5.1.5 та розділах 12 і 13 цього стандарту.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2052–92 Піддони ящиків спеціалізовані для картоплі, овочів, фруктів та баштанних культур. Технічні умови

ДСТУ 2175–93 Овочі. Терміни та визначення

ДСТУ ISO 874–2002 Фрукти та овочі свіжі. Відбирання проб

ДСТУ ISO 2167–2002 Капуста круглокачанна. Настанови щодо зберігання та транспортування в охолодженому стані

ДСТУ ISO 6000–2002 Капуста круглокачанна. Зберігання на відкритому повітрі

ДСТУ EN 12014-2–2001 Продукти харчові. Визначення вмісту нітрату і/або нітриту. Частина 2. Метод високоефективної рідинної хроматографії/іоно-обмінної високоефективної рідинної хроматографії для визначення вмісту нітрату в овочевих продуктах

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.1.3.11–84 Охрана природы. Гидросфера. Общие требования охраны поверхностных и подземных вод от загрязнения минеральными удобрениями (Охорона природи. Гідросфера. Загальні вимоги до охорони поверхневих і підземних вод від забруднення мінеральними добривами)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила установлювання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 17.2.4.02–81 Охрана природы. Атмосфера. Общие требования к методам определения загрязняющих веществ (Охорона природи. Атмосфера. Загальні вимоги до методів визначання забруднювальних речовин)

ГОСТ 17.4.3.03–85 Охрана природы. Почвы. Общие требования к методам определения загрязняющих веществ (Охрана природы. Грунты. Загальні вимоги до методів визначання забруднювальних речовин)

ГОСТ 17.4.3.05–86 Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения (Охрана природы. Грунты. Вимоги до стічних вод та їх осадків для зрошення і удобрення)

ГОСТ 14192–77 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 17812–72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия (Ящики дощаті багатообігові для овочів і фруктів. Технічні умови)

ГОСТ 20463–75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия (Ящики дерев'яні армовані дротом для овочів і фруктів. Технічні умови)

ГОСТ 21133–87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия (Піддони ящикові спеціалізовані для картоплі, овочів, фруктів і баштанних культур. Технічні умови)

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплювання тарно-поштучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-поштучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-устаткування. Типи, основні параметри та розміри)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування із застосуванням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди (Сировина та продукти харчові. Метод визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 28038–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина (Продукти перероблення плодів та овочів. Методи визначання мікотоксину патуліну)

ГОСТ 30349–96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Плоды, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначання залишкової кількості хлорорганічних пестицидів).

### **3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ**

У цьому стандарті використано терміни згідно ДСТУ 2175 та ДСТУ ISO 874: вантаж, партія, точкова проба, об'єднана проба, скорочена проба. Нижче подано терміни, використані у цьому стандарті, та визначення позначених ними понять.

#### **3.1 головка капусти**

Вкорочене стебло з густо розміщеними у формі розетки листками, використовуване як продукт харчування

### 3.2 внутрішній качан

Потовщене стебло або соковитий стрижень всередині головки капусти. Внутрішній качан буває малий (близько третини висоти головки), середній (близько половини висоти головки), довгий (понад половину висоти головки)

### 3.3 зовнішній качан

Потовщене стебло, розташоване від кореневої шийки до нижнього листка (основи головки).

## 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

**4.1** Капусту білоголову свіжу, залежно від строків досягання, поділяють на ранньостиглу, середньостиглу, та пізньостиглу. Перелік районованих сортів капусти білоголової наведено в додатку А.

**4.2** Капусту білоголову свіжу, залежно від якості, поділяють на два товарних сорти: перший та другий (за винятком ранньостиглої).

## 5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

### 5.1 Характеристика

**5.1.1** Капуста білоголова свіжа кожного товарного сорту за якістю повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Показники якості капусти білоголової

Назва показника	Характеристика і норма для капусти			
	ранньостиглої	середньостиглої та пізньостиглої		
		товарний сорт		
		перший	другий	
Зовнішній вигляд	Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками			
Смак і запах	Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку			
Щільність головки	Різного ступеня щільності	Щільні	Щільні або менш щільні, але не розпушені	
Зачистка головки	Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків			
	З головок видаляють розеткові, загнилі, жовті, зів'ялі та забруднені листки (не придатні для використання)		Допустимі головки з 2—4 нещільно прилеглими зеленими листками	
Довжина качана над головою, см, не більше ніж	3,0	3,0	3,0	
Маса зачищеної головки, кг, не менше:	до 15 травня:	0,30	—	—
	з 15 травня до 15 червня	0,30	—	—
	з 15 травня до 1 липня	0,30	—	—
	з 1 липня до 1 серпня	0,40	1,0	0,4
	з 1 серпня до 1 вересня	0,6	1,0	0,6
	з 1 вересня до 1 лютого	—	1,0	0,8
	з 1 лютого	—	1,0	0,6

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика і норма для капусти		
	ранньостиглої	середньостиглої та пізньостиглої	
		товарний сорт	
		перший	другий
Вміст головок з сухим забрудненням, механічними пошкодженнями на глибину більше двох, але не більше п'яти (для ранньостиглої не більше трьох) прилеглих листків, з засічкою головки та качана в сукупності, % від маси, не більше	5,0	Не допустимо	Без обмежень
Вміст головок з механічними пошкодженнями на глибину більше п'яти (для ранньостиглої більше трьох) прилеглих листків, пророслих, тріснутих, загнилих, запарених, підморожених (з ознаками внутрішнього пожовтіння та побуріння)	Не допустимо		

**5.1.2** Допустимі у капусті другого сорту до 1 лютого головки зі зрізаними у разі зачищення місцями на площі не більше  $\frac{1}{4}$  поверхні головки, з 1 лютого — не більше  $\frac{1}{4}$  поверхні головки.

**5.1.3** У партії капусти під час осінньо-зимових перевезень автотранспортом допустимі головки злегка підморожені (до чотирьох прилеглих листків).

**5.1.4** Залишкові кількості пестицидів у капусті білоголовій свіжій з листками не повинні перевищувати максимально допустимих рівнів, установлених МБТ і СН 5061 [1], та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-00 [2], вміст радіонуклідів — рівні, передбачені ГН 6.6.1.1-130 [3], наявність Cs-137 — не більше ніж 40 Бк/кг, Sr-90 — не більше ніж 20 Бк/кг.

**5.1.5** Вміст токсичних елементів, мікотоксинів не повинен перевищувати допустимих рівнів, регламентованих МБТ 5061 [1], нітратів — МР 4.4.4-108 [4] і повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

**Таблиця 2** — Показники безпечності

Назва показника	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	Метод контролювання
Токсичні елементи:		
свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
кадмій	0,03	Згідно з ГОСТ 26933
ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927
мідь	5,00	Згідно з ГОСТ 26931
цинк	10,00	Згідно з ГОСТ 26934
миш'як	0,20	Згідно з ГОСТ 26930
Мікотоксин патулін	0,05	Згідно з ГОСТ 28038
Нітрати:		
— для ранньостиглих сортів	900 (до 1.09)	Згідно з ДСТУ EN 12014-2, МУ 5048 [5]
— для інших сортів	500	



## 6 ПАКУВАННЯ

**6.1** Капусту білоголову ранньостиглих строків дозрівання пакують у ящики згідно з ГОСТ 17812, ГОСТ 20463.

**6.2** Капусту білоголову середньостиглих і пізньостиглих строків досягання пакують у ящики згідно з ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, в ящикові піддони — згідно з ДСТУ 2052, ГОСТ 21133, тару-устаткування — згідно з ДСТУ 24831 чи тару, виготовлену згідно з іншою нормативною документацією. Укладають капусту білоголову всіх строків досягання врівень з краями тари. Допустимо капусту білоголову свіжу не упакувати.

**6.3** Допустимі відхили для капусти білоголової свіжої за масою або кількістю, яка міститься в пакувальній одиниці, повинні бути не більше значень, встановлених Р 50-056 [6].

**6.4** Кожна пакувальна одиниця повинна містити капусту білоголову свіжу одного ботанічного і товарного сорту.

**6.5** Тара для пакування має бути ціла, міцна, чиста, суха, без стороннього запаху, а під час повторного використання — продезінфікована.

## 7 МАРКУВАННЯ

**7.1** Транспортне маркування виконують згідно з ГОСТ 14192 трафаретним відбитком чи штампом тривкою фарбою, що не змивається та не має запаху, або наклеюванням ярлика чи етикетки з зазначанням:

- назви продукції та товарного сорту;
- назви та повної адреси виробника чи постачальника, телефон;
- кількості продукції в установлених одиницях вимірювання маси чи об'єму;
- калорійності та харчової цінності 100 г продукту;
- дати збирання, пакування;
- терміну і умови зберігання;
- номера партії;
- позначки цього стандарту.

**7.2** Спожиткове маркування капусти білоголової свіжої виконують відповідно до Закону України [7] та Положення про інформацію населення щодо продуктів харчування [8] і на ньому ставлять спеціальні позначки з використанням штрихового коду.

**7.3** Інформаційні відомості про калорійність та харчову цінність 100 г продукції повинні відповідати значенням, наведеним у довідковому додатку Б

## 8 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

**8.1** Капусту білоголову свіжу приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірки та методи відбирання проводять згідно з ДСТУ ISO 874. Кожну партію супроводжують документом, що засвідчує якість продукції за формою, затвердженою в установленому порядку.

За наявності в одному транспортному засобі декількох партій допустиме їх оформлення одним документом про якість або сертифікатом із зазначанням даних кожної партії.

**8.2** У документі про якість зазначають:

- номер документа і дату його видавання;
- номер сертифіката про вміст токсичних елементів та дату його видавання;
- номер партії;
- назву і адресу виробника чи постачальника;
- назву і адресу одержувача;
- назву продукції і товарний сорт;
- показники якості продукції, передбачені цим стандартом;

- кількість паковальних одиниць;
- масу нетто, кг;
- дату останнього оброблення пестицидами та їх назву;
- дату збирання, пакування і відвантажування;
- вид транспорту чи транспортного засобу;
- позначку цього стандарту.

**8.3** Щоб перевірити відповідність якості капусти білоголової вимогам цього стандарту, проводять приймально-здавальні та періодичні випробовування.

Під час приймально-здавальних випробовувань перевіряють якість капусти білоголової, стан тари, правильність пакування і маркування, під час періодичних — вміст залишкових кількостей пестицидів, радіонуклідів, масову частку важких металів, миш'яку, мікотоксину патуліну та нітратів.

**8.4** Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, нітратів, залишкових кількостей пестицидів, мікотоксинів і радіонуклідів встановлюють згідно з МР 4.4.4-108 [4].

**8.5** У разі одержання незадовільних результатів контролю хоч би за одним із показників проводять повторні випробовування подвійної кількості проб, відібраних з тієї самої партії продукції. Результати повторних випробовувань є остаточними і поширюються на всю партію.

**8.6** Якість капусти білоголової у пошкоджених паковальних одиницях перевіряють окремо і результати контролю поширюють тільки на продукцію, розміщену у цих паковальних одиницях.

## 9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

### 9.1 Відбирання проб

**9.1.1** Метод відбирання і готування проб для визначання органолептичних, фізико-хімічних показників і показників безпеки згідно з ДСТУ ISO 874.

**9.1.2** Точкові проби треба брати у випадковому порядку з різних місць і різних рівнів партії (зверху, зсередини, знизу).

**9.1.3** Від партії капусти білоголової свіжої, яка упакована в ящики, ящиківі піддони тощо, проби слід брати у випадковому порядку відповідно до таблиці 3.

**Таблиця 3** — Кількість відібраних упаковок

Кількість однакових упаковок у партії, шт.	Кількість відібраних упаковок, кожна з яких становить точкову пробу, шт.
До 100 включно	5
Від 101 до 300	7
» 301 » 500	9
» 501 » 1000	10
Понад 1000	Не менше 15 і додатково на кожні 100 упаковок по одній паковальній одиниці

**9.1.4** Від партії неупакованої капусти білоголової відбирають не менше п'яти точкових проб відносно загальної маси партії відповідно до таблиці 4.

**Таблиця 4** — Розмір точкових проб

Маса партії, кг, або загальна кількість одиниць, шт.	Загальна маса точкових проб, кг, або загальна кількість відібраних одиниць, шт.
До 200 включно	10
Від 201 до 500	20
» 501 » 1000	30
» 1001 » 5000	60
Понад 5000	Не менше 100

**9.1.5** Точкові проби, відібрані згідно з 9.1.3, мають бути приблизно рівними за масою. Із відібраних точкових проб складають об'єднану пробу.

**9.1.6** Точкові проби від партії неупакованої капусти білоголової свіжої відбирають під час завантажування чи розвантажування транспортного засобу згідно з 9.1.2. Точкові проби мають бути приблизно рівними за масою. Із точкових проб, відібраних згідно з 9.1.4, складають об'єднану пробу.

## **9.2 Методи контролювання якості продукції**

**9.2.1** Об'єднану пробу зважують, оглядають, розсортовують на фракції та аналізують за показниками, встановленими цим стандартом .

**9.2.2** Зовнішній вигляд, смак, запах капусти білоголової визначають органолептично.

**9.2.3** Капусту кожної фракції зважують з похибкою не більше ніж 0,01 кг і обчислюють у відсотках відносно загальної маси об'єднаної проби. Обчислюють до другого десяткового знака з наступним округленням результату до першого десяткового знака.

**9.2.4** Головки капусти середньостиглої та пізньостиглої зачищають до 2—4 нещільно прилеглих листків, залишають качан завдовжки не більше ніж 3 см, видалену частину визначають як відходи і обчислюють окремо від результатів визначання якості, тобто понад 100 %.

**9.2.5** Результати контролю поширюють на всю партію.

**9.2.6** Пробу для визначання токсичних елементів готують згідно з ГОСТ 26929, визначання масової частки — згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

**9.2.7** Вміст залишкових кількостей пестицидів визначають згідно з ГОСТ 30349 та відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-00 [2], мікотоксину патуліну — згідно з ГОСТ 28038, нітратів — ДСТУ EN 12014-2 та за затвердженими методиками МУ 5048 [5].

**9.2.8** Вміст радіонуклідів контролюють згідно МУ [9], [10].

**9.2.9** Після перевіряння якості відібрану пробу капусти білоголової, що залишилася непошкодженою, приєднують до контрольованої партії. Частину проби, яка в процесі випробовувань стала непридатною до споживання, списують за актом встановленої форми.

## **10 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ**

### **10.1 Транспортування**

**10.1.1** Свіжу капусту білоголову транспортують усіма видами транспорту згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинними на даному виді транспорту.

Під час транспортування капусти білоголової у відкритих автомобільних транспортних засобах продукція повинна бути захищена від пошкодження, атмосферних опадів і температури повітря нижче 0 °С.

**10.1.2** У кожному вантажному об'ємі транспортного засобу потрібно розміщувати одну партію капусти.

**10.1.3** Транспортують капусту білоголову транспортними пакетами згідно з ГОСТ 24597 і ГОСТ 26663. Засоби скріплювання в транспортних пакетах і способи пакетування — згідно з ГОСТ 21650.

Допустиме транспортування свіжої капусти білоголової середньостиглих і пізньостиглих сортів навалом.

**10.1.4** У разі транспортування ранньостиглих сортів капусти в рефрижераторних вагонах висота укладання ящиків має бути від 2,2 м до 2,4 м залежно від типу рухомого складу.

### **10.2 Зберігання**

**10.2.1** Для зимового зберігання закладають капусту пізньостиглих сортів. Зберігають капусту в буртах, контейнерах, ящиківих піддонах або ящиках згідно з ДСТУ ISO 2167, ДСТУ ISO 6000.

**10.2.2** Капусту середньо- і пізньостиглих сортів зберігають за температури від 0 °С до 1 °С і відносної вологості повітря 90 % — 98 % не більше ніж 7 місяців.

**10.2.3** Капусту ранньостиглих сортів зберігають за температури повітря від 5 °С до 10 °С і відносної вологості повітря 85 % — 90 % не більше ніж 2 доби; у холодильних камерах за температури повітря від 0°С до 0,5 °С і відносної вологості повітря 90 % — 95 % не більше ніж 30 діб.

## 11 ГАРАНТІЇ ПОСТАЧАЛЬНИКА

**11.1** Постачальник гарантує відповідність якості капусти білоголової свіжої вимогам цього стандарту у разі дотримання умов транспортування і зберігання.

## 12 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

**12.1** Технологічні процеси виробництва капусти білоголової свіжої повинні відповідати вимогами ГОСТ 12.3.002.

## 13 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**13.1** Стічні води потрібно очищати згідно з ГОСТ 17.4.3.05 та СанПін 4630 [11]. Охороняють поверхневі і підземні води від забруднення мінеральними добривами згідно з ГОСТ 17.1.3.11.

**13.2** Охороняти повітря від забруднення потрібно згідно з ГОСТ 17.2.3.02, ГОСТ 17.2.4.02 та ДСП 201 [12].

**13.3** Охороняють ґрунти від забруднення побутовими і промисловими відходами згідно з ГОСТ 17.4.3.03 та СанПін 42-128-4690 [13].

### ДОДАТОК А (довідковий)

## ПЕРЕЛІК СОРТІВ КАПУСТИ БІЛОГОЛОВОЇ

СОРТОТИП					
Дитмарська рання	Слава	Голландська плеската	Доброводська	Амагер	Лангендейська зимова
СОРТ					
ранньостиглий:		середньостиглий:		пізньостиглий:	
Дитмаршер Фрюер Дилерська 7 Іюньська Веснянка	Росава	Єленовська Столична Жозефіна	Тетянка	Харківська зимова Білосніжка Ліка Українська осінь Ярославна Леся Яна	Віоланта Княгиня
<b>Примітка.</b> Звіряють щорічно з Державним реєстром сортів рослин України, придатних для поширювання в Україні.					

ДОДАТОК Б  
(довідковий)

## КАЛОРИЙНІСТЬ ТА ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ 100 Г ПРОДУКТУ

Назва продукту	Вуглеводи, г	Вітамін, мг				Калорійність, ккал
		В <sub>1</sub>	РР	С	β-каротин	
Капуста білоголова	4,6	0,03	0,74	45,0	0,02	27

ДОДАТОК В  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

1 МБТ 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 1.08.89 № 5061.

2 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-00-2001 Допустимі дози концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів в сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водойм, ґрунті, затверджені Постановою Головного санітарного лікаря України від 20.09.2006 № 137.

3 ГН 6.6.1.1.-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs і <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені Мінохорони здоров'я України 03.05.2006 № 256.

4 МР 4.4.4-108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені наказом МОЗ України від 02.07.2004 № 329.

5 МУ 5048–89 Методические указания по определению нитратов и нитритов в продуктах растениеводства (Методичні вказівки з визначення нітратів та нітритів у продуктах рослинництва), затверджені МОЗ СРСР 04.07.89 № 5048.

6 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості (затверджені Держспоживстандартом України №300 від 18.07.1996).

7 Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», зміна від 26 жовтня 2005 року №2809-1У (ст.38, п.1).

8 Положение о порядке информации населения о пищевой и энергетической ценности продуктов питания (Положення про порядок інформування населення щодо харчової та енергетичної цінності продуктів харчування), затверджене МОЗ СРСР 03.12.86 та узгоджено з Держстандартом № 123-5/33-190 22.01.87).

9 МУ 5778–91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Методичні вказівки. Визначання в харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991.

10 МУ 5779–91 Методические указания. Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Методичні вказівки. Визначання в харчових продуктах цезію-137), затверджені 04.01.1991.

11 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені наказом МОЗ України від 04.07.1988 № 4630.

12 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.1997.

13 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування території населених пунктів), затверджені наказом МОЗ України від 05.08.1988 № 4690.

Код УКНД 67.080.20

**Ключові слова:** капуста білоголова свіжа, технічні вимоги, партія, правила приймання, пакування, маркування, точкова проба, методи контролювання, вимоги щодо безпеки.

---

Редактор **С. Ковалець**  
Технічний редактор **О. Касіч**  
Коректор **І. Недогарко**  
Верстальник **Т. Шишкіна**

---

Підписано до друку 12.04.2010. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

---

Виконавець  
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр  
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)  
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру  
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 р., серія ДК, № 1647