ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53215— 2008 (ИСО 6477:1988)

ЯДРА КЕШЬЮ

Технические условия

ISO 6477:1988
Cashew kernels — Specification
(MOD)

Издание официальное

БЗ 9—2008/271

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации агропромышленной продукции» (ОАО «НИИССагропродукт») на основе аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 247 «Хранение сельскохозяйственных пищевых продуктов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 декабря 2008 г. № 709-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 6477:1988 «Ядра кешью. Технические условия» (ISO 6477:1988 «Cashew kernels — Specification»). При этом дополнительные слова (фразы, показатели, их значения), включенные в текст стандарта для учета потребностей национальной экономики Российской Федерации и особенностей национальной стандартизации, выделены курсивом.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного международного стандарта приведено в приложении А.

Сведения о соответствии ссылочных стандартов международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок, приведены в дополнительном приложении Б.

Отличие настоящего стандарта от примененного в нем международного стандарта указано во введении

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомления и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009

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 Упаковка 6
6 *Маркировка* 6
7 *Правила приемки* 7
8 *Методы испытаний* 7
9 *Транспортирование и хранение* 8
Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта. 9
Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок 10
Библиография 12

Введение

В настоящий стандарт включены дополнительные по отношению к международному стандарту ИСО 6477:1988 требования, отражающие потребности национальной экономики Российской Федерации и особенности изложения национальных стандартов в соответствии с ГОСТ Р 1.5, а именно:

- изменена структура стандарта, изменены названия разделов, введены новые слова, фразы;
- включены новые разделы: «Нормативные ссылки», «Технические требования», «Правила приемки», «Транспортирование и хранение», «Приложение А», «Приложение Б», «Библиография»;
- не включены разделы «Введение» и «Отбор проб», не несущие информацию;
- раздел 4 «Технические требования» дополнен 4.7, содержащим ссылки на гигиенические нормы безопасности, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации;
- приведен перечень ссылочных межгосударственных и национальных стандартов.

Указанные дополнительные требования выделены курсивом.

Для возможности сопоставления структуры этих стандартов приведено справочное приложение А «Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта». После заголовков разделов и подразделов настоящего стандарта в скобках приведены номера аналогичных им разделов и подразделов международного стандарта.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЯДРА КЕШЬЮ

Технические условия

Cashew kernels. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ядра, полученные из плодов орехоплодного дерева кешью (анакардия западная Anacardium occidentale Linnaeus) и предназначенные для *непосредственного* употребления в пищу *человеком, а также для кондитерской, пищеконцентратной, хлебопекарной промышленности.*

Требования, обеспечивающие безопасность ядер кешью для здоровья человека, изложены в 4.3, 4.5, 4.6, 4.7, требования к качеству — в 4.2, 4.4, 4.6, к маркировке — в разделе 6.

2 *Нормативные* ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51568—99 (ИСО 3310-1—90) Сита лабораторные из металлической сетки. Технические условия

ГОСТ Р 51720—2001 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52564—2006 Мешки тканевые полипропиленовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1750—86 Фрукты сушеные. Правила приемки. Методы испытаний

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 12003—76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Издание официальное

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия.

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927—86 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 30178—96 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. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксина B_1 и M_1

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 применяют следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **ядра кешью** (Cashen kernels): Продукт, полученный в результате обжаривания, лущения и очистки от кожицы плодов орехоплодного дерева кешью.

4 Технические требования

4.1 Ядра кешью изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта согласно технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Ядра кешью должны быть сухими и иметь характерную форму.

Ядра могут быть либо обжаренными, либо *пережаренными (подгоревшими) при применении более интенсивной тепловой обработки (перегрева), в результате чего они приобретают признаки карамелизации или подгорания, изменяют цвет, но не утрачивают своей съедобности.*

Ядра кешью могут быть целыми, ломаными или дробленными в виде кусочков различного размера и конфигурации.

4.3 Прогорклые ядра кешью не допускаются.

4.4 Массовая доля влаги в ядрах кешью не должна превышать 5,0 %.

4.5 В пробах ядер кешью не допускается наличие живых насекомых и плесени, мертвых насекомых, клещей, фрагментов насекомых, ядер, поврежденных грызунами и насекомыми, видимых невооруженным глазом (с коррекцией, если необходимо, на ослабленное зрение) или при увеличении, необходимом в каждом конкретном случае.

Если увеличение превышает десятикратное (10^x), этот факт должен быть зафиксирован в протоколе испытаний.

4.6 Классификация и характеристика ядер кешью приведены в таблицах 1, 2.

Таблица 1

Сорт[1)]	Обозначение сорта	Число ядер на килограмм (на фунт)	Характеристика ядер
Ядра кешью целые обжаренные			
	W 180	265—395 (120—180)	Ядра должны иметь характерную форму. Не должны быть повреждены насекомыми, не должны иметь черных или коричневых пятен, кожицы (интегумента). Цвет ядра: белый, очень бледной слоновой кости или светло-пепельно-серый
I	W 210	440—465 (200—210)	
II	W 240	485—530 (220—240)	
III	W 280	575—620 (260—280)	
IV	W 320	660—706 (300—320)	
V	W 400	770—880 (350—400)	
VI	W 450	880—990 (400—450)	
VII	W 500	990—1100 (450—500)	

[1)] Допустимые отклонения: при наличии раздробленных ядер и ядер следующего более низкого сорта их общая массовая доля не должна превышать во время упаковки 5,0 %.

Таблица 2

Сорт[1)]	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
Пережаренные ядра кешью целые					
VIII	SW	*Пережаренные* целые	—	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не должны иметь других повреждений, черных пятен, без кожицы (интегумента). Цвет ядер: светло-коричневый, светлой слоновой кости, светло-пепельно-серый, темной слоновой кости *вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)*
Десертные ядра кешью целые					
IX	SSW или SWIA	*Пережаренные:* второсортные или *пережаренные* целые IA	—	Слегка сморщенные	Ядра должны иметь характерную форму, не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допускаются слегка *пережаренные* ядра, с легкой пятнистостью и обесцвечиванием, недозрелые. Цвет ядер: светло-коричневый, светло-голубой или светлой слоновой кости *вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)*

Продолжение таблицы 2

Сорт[1)]	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
X	—	Десертные ядра	—	—	Ядра должны иметь характерную форму, не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допускаются *пережаренные, вследствие интенсивной тепловой обработки*, обесцвеченные, пятнистые и сморщенные ядра, допускаются глубокие черные пятна
Ядра кешью ломаные и дробленые обжаренные					
XI	B	Бочонки (Butts) — ломаные ядра	Ядра, разломанные поперек и естественно скрепленные	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не должны иметь других повреждений, черных пятен и кожицы (интегумента). Цвет ядер: белый, бледной слоновой кости, светло-пепельный серый
XII	S	Дольки (Splits) — ломаные ядра	Ядра, разломанные естественно вдоль	—	См. сорт XI
XIII	LWP	Большие белые кусочки — ломаные ядра	Ядра, разломанные на более чем два кусочка и не проходящие через сито с размером отверстий 4,75 мм (см. *ГОСТ Р 51568*, [1], [2])	—	См. сорт XI
XIV	SWP	Маленькие белые кусочки — дробленые ядра	Ядра, раздробленные менее, чем LWP, но не проходящие через сито с размером отверстий 2,80 мм (см. *ГОСТ Р 51568*, [1], [2])	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не должны иметь повреждений, черных пятен и кожицы (интегумента). Цвет ядер: белый, бледной слоновой кости, светло-пепельно-серый
XV	BB	Крошки (Bady bits) — мелкие дробленые ядра	Ядра, раздробленные менее, чем SWP, но не проходящие через сито с размером отверстий 1,70 мм (см. *ГОСТ Р 51568*, [1], [2])	—	См. сорт XIV
XVI	SB	*Пережаренные* ломаные ядра	*Пережаренные* ядра, разломанные поперек и естественно скрепленные	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не должны иметь других повреждений, черных пятен и кожицы (интегумента). Цвет ядер: светло-коричневый, темной слоновой кости *вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)*

Продолжение таблицы 2

Сорт[1)]	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
XVII	SS	*Пережаренные* дольки — ломаные ядра	*Пережаренные* ядра, расколотые естественно вдоль	—	См. сорт XVI
XVIII	SP	*Пережаренные* кусочки — дробленые ядра	*Пережаренные* ядра — раздробленные на кусочки и не проходящие через сито с размером отверстий 4,75 мм (см. *ГОСТ Р 51568*, [1], [2])	—	См. сорт XVI
XIX	SSP	*Пережаренные* маленькие кусочки — дробленые ядра	*Пережаренные* ядра размером меньше, чем SP, но не проходящие через сито с размером отверстий 2,80 мм (см. *ГОСТ Р 51568*, [1], [2])	—	См. сорт XVI
XX	SPS	*Пережаренные* кусочки (дробленые ядра): второсортные или пережаренные кусочки IA	*Пережаренные* ядра, раздробленные на кусочки, но не проходящие через сито с размером отверстий 4,75 мм (см. *ГОСТ Р 51568*, [1], [2])	Кусочки сморщенных ядер могут быть деформированными вследствие неполного развития и иметь черные пятна	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допустимы *пережаренные* кусочки с пятнистостью и обесцвеченностью. Цвет ядер: светло-коричневый, темной слоновой кости, от светлого до темно-голубого, *вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)*
XXI	DP	Десертные кусочки — дробленые ядра	См. сорт XX	Более сморщенные, чем описанные как SPS, и сильно пережаренные	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Ядра могут быть сильно *пережаренными*, иметь пятнистость и обесцвеченную поверхность. Цвет ядра: коричневый, темной слоновой кости, от светлого до темно-голубого. Ядра могут быть деформированными, сморщенными вследствие неполного развития и иметь пятна
XXII	DSP	Десертные маленькие кусочки — дробленые ядра	Десертные ядра, описанные как DP, но меньше размером и не проходящие через сито с размером отверстий 2,80 мм (см. *ГОСТ Р 51568*, [1], [2])	См. сорт XXI	См. сорт XXI

Окончание таблицы 2

Сорт[1)]	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
XXIII	DB	Десертные бочонки — ломаные ядра	Десертные ядра, разломанные поперек и естественно скрепленные	См. сорт XXI	См. сорт XXI
XXIV	DS	Десертные дольки — ломаные ядра	Десертные ядра, расколотые естественно вдоль	См. сорт XXI	См. сорт XXI

[1)] Допустимые отклонения: при наличии раздробленных ядер и ядер следующего более низкого сорта их общая массовая доля не должна превышать во время упаковки 5,0 %.

4.7 Содержание в ядрах кешью токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5 Упаковка

5.1 Ядра кешью упаковывают в чистую и прочную транспортную тару из белой жести или какую-либо другую герметичную тару в среде инертного газа.

5.2 Ядра кешью упаковывают в потребительскую и транспортную тару по ГОСТ 12003, ГОСТ 12302, ГОСТ 12303, ГОСТ 19360, ГОСТ Р 51474, ГОСТ Р 51720, ГОСТ Р 52564, ГОСТ Р 52579, изготовленную из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.3 Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность ядер кешью и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.4 Тара, применяемая для упаковывания ядер кешью, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

5.5 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.

5.6 Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

5.7 Продукцию, предназначенную для транспортирования в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Маркировка

6.1 Маркировка каждой единицы потребительской тары ядер кешью — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- *наименования продукта;*
- *наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ве территории (при наличии);*
- *товарного знака изготовителя (при наличии);*
- *товарного сорта (класса);*
- *массы нетто;*
- *пищевой ценности;*
- *года сбора и даты упаковывания;*

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3], [4], [5].

- условий хранения;
- срока хранения (срока годности);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

6.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474.

6.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Правила приемки

7.1 Ядра кешью принимают партиями. Под партией понимают любое количество орехов одного наименования, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

7.2 Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, должен содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- номер и дачу выдачи документа;
- номер партии и дату отгрузки;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- торговый сорт или класс;
- массу нетто;
- год сбора и дату упаковывания;
- количество упаковочных единиц;
- условия хранения;
- срок годности (хранения);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

7.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии ядер кешью.

7.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7.5 Микробиологический контроль качества ядер кешью проводят в соответствии с правилами, установленными органами санитарного контроля.

8 Методы испытаний

8.1 Отбор проб — по ГОСТ 15113.0, ГОСТ 1750 с дополнениями.

Масса объединенной пробы должна быть не менее 3 кг, контрольной пробы — не менее 1,5 кг.

8.2 Определение органолептических и физических показателей — по ГОСТ 1750 с дополнениями.

Определение внешнего вида, формы отдельных категорий, наличие живых вредителей, плесени проводят путем визуального осмотра контрольной пробы. Вкус и запах определяют органолептически путем раскусывания целых ядер и кусочков в навеске 100 г, выделенной из контрольной пробы.

Определение массовой доли ядер, покрытых кожицей (интегументом), фрагментов насекомых, обесцвеченных, пятнистых, сморщенных, недоразвитых, гнилых ядер проводят в навеске 100 г, выделенной из контрольной пробы. Навеску изучают визуально, тщательно отбирают вручную или при помощи пинцета фракции, взвешивают каждую отдельно с записью результата взвешивания и выражают в процентах к массе навески.

8.3 Для товарных сортов орехов I—VII соответствие продукта по крупности настоящему стандарту определяют путем подсчета количества целых ядер в 1 кг (1 фунте) пробы. При наличии целых ядер или кусочков, принадлежащих к следующему более низкому сорту, устанавливается их процентное содержание с учетом допустимых отклонений, указанных в [6].

Для сортов XIII—XV, XVIII—XXII соответствие продукта настоящему стандарту по форме и крупности ядер определяют путем проведения ситового анализа с использованием сит из металлической проволочной сетки с номинальными отверстиями ячеек 4,75; 2,80; 1,7 мм, соответствующих ГОСТ Р 51568 и указанных в настоящем стандарте [1], [2], [6].

Просеивание проводят вручную в течение 2 мин при частоте вращения 120 оборотов в минуту или механизированным способом по [1], [2], [6]. Сход с сита взвешивают и устанавливают процентное содержание продукта, соответствующего данному сорту с учетом допустимого отклонения по [1], [2], [6].

Для сортов XVI—XVII, XXIII—XXIV соответствие продукта стандарту по форме устанавливают визуально.

Зараженность насекомыми вредителями и клещами определяют при проведении ситового анализа на крупность.

8.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 28561 с дополнением.

Из контрольной пробы после выделения посторонних компонентов отбирают 100 ядер. Ядра измельчают путем разрезания их до величины частиц размером 1—2 мм. Две параллельные навески по 5 г высыпают в бюксы диаметром (40 ± 2) мм, взвешивают и высушивают в сушильном шкафу при температуре (130 ± 2) °С в течение 40 мин.

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

8.6 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766.

8.7 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711 и методами, утвержденными в установленном порядке.

8.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и методами, утвержденными в установленном порядке [7].

8.9 Определение радионуклидов методами, утвержденными в установленном порядке [8], [9], [10].

8.10 Отбор проб и определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Ядра кешью размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и хранилищах в соответствии с правилами хранения и перевозок, действующими на транспорте данного вида.

9.2 Сроки годности ядер кешью устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

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

Приложение А
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта

Таблица А.1

Структура международного стандарта ИСО 6477:1988	Структура настоящего национального стандарта
1	2
0 Введение	—
1 Назначение и область применения	1 Область применения (1)
2 Ссылки	2 Нормативные ссылки (2)
3 Определение	3 Определение (3)
4 Общие требования	4 Технические требования (4, 5, 7.3)
5 Конкретные требования	Таблицы 1 (таблица)
6 Отбор проб	—
7 Методы исследования	5 Упаковка (8.1)
8 Упаковка и маркировка	6 Маркировка (8.2)
Таблица	—
—	7 Правила приемки
—	8 Методы контроля (6, 7)
—	9 Транспортирование и хранение
—	Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой применяемого в нем международного стандарта
—	Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок
—	Библиография

Приложение Б
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок

Таблица Б.1

Обозначение ссылочного национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту
ГОСТ Р 52814—2007	ИСО 6579:2002 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения сальмонеллы Salmonella и spp.» (MOD)
ГОСТ Р 51074—2003	—
ГОСТ Р 51301—99	—
ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218:96)	ИСО 7218—96 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и руководство по микробиологическим исследованиям» (MOD)
ГОСТ Р 51474—99	—
ГОСТ Р 51568—99 (ИСО 3310-1—90)	ИСО 3310-1—90 «Сита лабораторные. Технические требования и методы испытаний. Часть 1. Сита лабораторные из металлической проволочной сетки (кроме разделов 2, 9, 10)» (MOD). ИСО 565—90 «Сита лабораторные металлические, выполненные из проволочной сетки, перфорированных металлических полотен и листов, изготовленные методом электроштамповки. Номинальные размеры отверстий» (MOD)
ГОСТ Р 51720—2001	—
ГОСТ Р 51766—2001	—
ГОСТ Р 52564—2006	—
ГОСТ Р 52579—2006	—
ГОСТ 8.579—2002	—
ГОСТ 1750—86	—
ГОСТ 2226—88	—
ГОСТ 10444.12—88	—
ГОСТ 12003—76	—
ГОСТ 12301—81	—
ГОСТ 12302—83	—
ГОСТ 12303—80	—
ГОСТ 13502—86	—
ГОСТ 14192—96	—
ГОСТ 15113.0—77	—
ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ 19360—74	—

Окончание таблицы Б.1

Обозначение ссылочного межгосударственного и национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту
ГОСТ 26668—85	—
ГОСТ 26669—85	—
ГОСТ 26927—94	—
ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 26933—86	—
ГОСТ 28561—90	—
ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 30518—97	—
ГОСТ 30538—97	—
ГОСТ 30710—2001	—
ГОСТ 30711—2001	—
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: MOD — модифицированный стандарт.	

Библиография

[1] ИСО 565:1990	*Сита лабораторные металлические, выполненные из проволочной сетки, перфорированных металлических полотен и листов, изготовленных методом электроштамповки. Номинальные размеры отверстий*
[2] ИСО 3310-1:200/cor.1:2004	*Сита лабораторные из металлической сетки. Номинальные размеры отверстий*
[3] СанПиН 2.3.2.1078—01	*Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*
[4] СанПиН 2.3.2.1280—02	*Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов*
[5] ГН 1.2.1323—03	*Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)*
[6] ИСО 6477:1988	*Ядра кешью. Технические условия*
[7]	*Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среды, МЗ СССР, сб. ч. 4—25, 1976—1977 гг.*
[8] МУК 2.6.1.1194—03	*Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*
[9]	*Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гаммаспектрометра с программным обеспечением «Прогресс». Утвержденная ГНМЦ «ВНИИФТРИ», Госкомитетом РФ по стандартизации и метрологии от 22.12.2003 г.*
[10]	*Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бетташпектрометра с программным обеспечением «Прогресс». Утвержденная ГНМЦ «ВНИИФТРИ», Госкомитетом РФ по стандартизации и метрологии от 29.03.2004 г.*

УДК 664.854:634.573:006.354 ОКС 67.080.10 Н51 ОКП 97 6149

Ключевые слова: ядра кешью, определение, технические требования, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, отбор проб, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 04.06.2009. Подписано в печать 18.08.2009. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 433 экз. Зак. 523.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru