ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53084— 2008 (ЕЭК ООН FFV-41:2003)

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

ЕЭК ООН FFV-41:2003 (UNECE STANDARD FFV-41:2003)
Concerning marketing and commercial quality control of courgettes (MOD)

Издание официальное

БЗ 9—2008/318

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 РАЗРАБОТАН 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 18 декабря 2008 г. № 476-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту ЕЭК ООН FFV-41:2003, касающемуся сбыта и контроля товарного качества кабачков (UNECE STANDARD FFV-41 «Concerning marketing and commercial quality control of courgettes») путем изменения его структуры, содержания отдельных структурных элементов, слов, фраз для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации, выделенных в тексте курсивом. Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного регионального стандарта приведено в приложении А.

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

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с общепринятой в России классификацией групп однородной продукции и видов испытаний, а также в соответствии с ГОСТ Р 1.5—2004 (пункт 3.5)

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, уведомление 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 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Упаковка 4
7 Маркировка 5
8 Правила приемки 6
9 Методы контроля 7
10 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта 9
Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в качестве нормативных ссылок 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

Fresh marrow squashes for retail. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды кабачков культурных сортов, собранных на стадии достижения технической спелости, полученных от Cucurbita pepo L., поставляемые *для реализации в свежем фасованном виде в розничную торговлю* потребителю и не предназначенные для переработки.

Настоящий стандарт распространяется также на кабачки с цветком.

Цель настоящего стандарта — определение требований к качеству *и безопасности свежих* кабачков *после подготовки и упаковывания перед реализацией потребителю.*

Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, 5.4, к маркировке — в разделе 7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

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

ГОСТ Р 52903—2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7502—98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия

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 27520—87 (ИСО 1956-2—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1—82) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 27524—80 Панели стальные двухслойные покрытий зданий с утеплителем из пенополиуретана. Технические условия

ГОСТ 27735—94 Весы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

СТ СЭВ 4302—83 Фрукты и овощи свежие. Термины и определения

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 применены термины по ГОСТ 27520, ГОСТ 27524, СТ СЭВ 4302, а также следующие термины с соответствующими определениями

3.1 ***излишняя внешняя влажность:*** *Влага на плодах от полива, дождя и росы.*

Примечание — Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

3.2 ***миниатюрная продукция:*** *Разновидность или сорт, полученные методом селекции и/или с помощью специальной техники выращивания.*

4 Классификация

4.1 Кабачки *в зависимости от качества* подразделяют на три сорта: высший, первый, второй.

5 Технические требования

5.1 Свежие кабачки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Качество кабачков должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарных сортов*		
	высшего	*первого*	*второго*
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, *не увядшие, технически спелые*, с неогрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений *сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски*		
Допустимые дефекты	*Плодоножка аккуратно отрезана* длиной *не более* 3 см. Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты	*Плодоножка аккуратно отрезана* длиной *не более* 3 см. Допускаются незначительные дефекты формы, окраски, дефекты на кожице, связанные с болезнями, без повреждения мякоти	Допускаются дефекты формы, окраски, незначительные солнечные ожоги, незначительные дефекты на кожице, незначительные дефекты, связанные с болезнями, без повреждения мякоти
Запах и вкус	*Свойственные данному ботаническому сорту* без постороннего запаха и привкуса		
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот и трещин, без перезревших семян, семенное гнездо с недоразвитыми белыми семенами		
Размер плодов по длине без *плодоножки* (между местом соединения плодоножки с плодом и окончанием верхушки плода), см	*От 7,0 до 16,0*	*От 7,0 до 26,0*	*От 7,0 до 35,0*
Масса плодов, г	*От 50,0 до 225,0*	*От 50,0 до 450,0*	*От 50,0*[*]
Массовая доля плодов с отклонениями от установленной длины (массы) не более чем на 10 %	*5*	*10*	*10*
Массовая доля плодов потертых, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода, без повреждения мякоти, %, не более	*Не допускается*	*5,0*	*10,0*

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов		
	высшего	первого	второго
Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки, %, не более	Не допускается	5,0	10,0
Массовая доля плодов увядших с излишней внешней влажностью, заплесневевших, загнивших, заларенных, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти, %, не более	Не допускается		
Массовая доля плодов перезревших, с пустотами и трещинами, %, не более	Не допускается		
*Верхний предел массы плодов не нормируется.			

5.2.1 Миниатюрные кабачки должны быть приблизительно одинаковыми по размеру. Их можно смешивать с другими миниатюрными продуктами разного типа и происхождения.

При смешивании нескольких видов миниатюрной продукции в одной упаковке указывают все продукты и их соответствующее происхождение.

5.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежих кабачках не должно превышать допустимые уровни, установленные правовыми актами Российской Федерации.*

5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровку кабачков проводят по длине или по *массе*

Калибровку кабачков высшего и первого сортов по длине проводят в соответствии со следующей шкалой:

- от 7 до 11 см включительно;
- свыше 11 » 16 см »;
- » 16 » 21 см »;
» 21 » 26 см.

5.4.2 Калибровку кабачков по массе высшего и первого сортов проводят в соответствии со следующей шкалой:

- от 50 до 100 г включительно;
- свыше 100 » 225 г »;
» 225 » 450 г.

5.4.3 Размеры (или массу) плодов, выраженные максимальным или минимальным значениями, в упаковочной единице в партиях калиброванных кабачков высшего и первого сортов устанавливает изготовитель.

5.4.4 Плоды кабачков второго сорта по длине и массе не калибруются.

6 Упаковка

6.1 Кабачки должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и *безопасность.*

6.2 Тара, применяемая для упаковки кабачков, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].*

6.3 Материалы, используемые для упаковки, а также *чернила, краска*, клей, *бумага*, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными *и обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности.*

6.4 Этикетки, отдельно наклеиваемые непосредственно на каждый кабачок, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из кабачков одного и того же происхождения, товарного сорта, качества, размера и массы (в тех случаях, когда калибровка является обязательной) и одинаковой степени зрелости и окраски.

6.6 Посторонние примеси в упаковке не допускаются.

6.7 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей *упаковочной единицы или партии.*

6.8 Кабачки фасуют по 1,0 — 5,0 кг в потребительскую тару из полимерной пленки по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903, мешки тканевые полипропиленовые по ГОСТ Р 52564, мешки из полимерных пленок по ГОСТ Р 51720, ящики полимерные по ГОСТ Р 51760, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, лотки и ящики пластмассовые перфорированные и сплошные различной вместимости и конфигурации или тару из других материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность.

6.9 Допускается фасовать кабачки произвольной массой нетто.

6.10 Фасованные кабачки упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289, поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую тару по нормативным и техническим документам.

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

Отрицательное отклонение массы нетто от номинальной массы каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

6.12 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

7 Маркировка

7.1 Маркировка кабачков — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474.

7.1.1 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы, вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

7.1.2 Текст информации наносят на русском языке.

7.1.3 Маркировка потребительской тары со свежими кабачками — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;

- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- массы нетто;

- ботанического сорта;

- товарного сорта;

- размера (когда это необходимо), выраженного максимальной и минимальной длиной или массой;

- даты сбора и даты упаковывания;

- выращено в защищенном грунте (при необходимости);

- срока хранения;

- условий хранения;

- обозначения настоящего документа;

- информации о подтверждении соответствия.

7.1.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

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

8 Правила приемки

8.1 Кабачки принимают партиями. Под партией понимают любое количество кабачков одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

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

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- товарный сорт;
- ботанический сорт;
- число упаковочных единиц;
- массу нетто;
- дату сбора, упаковывания, отгрузки;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.2 Для проверки качества кабачков, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии кабачков из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, число упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, число отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10000 включ.	30
Св. 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

8.3 100 % продукции, содержащейся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2, составляет объединенную пробу.

8.4 Результаты проверки распространяются на всю партию.

8.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии кабачков.

8.6 Качество кабачков в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на кабачки, находящиеся в этих упаковочных единицах.

8.7 При приемке партии фасованных в потребительскую тару кабачков соблюдают следующие требования:

- в каждой упаковке допускается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров;
- в *партии высшего сорта* допускается содержание 5 % плодов, не соответствующих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта;
- в *партии первого сорта* допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта;
- в *партии второго сорта* допускается содержание 10 % плодов, не отвечающих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям; при этом не допускается содержание кабачков, подверженных гниению и порчи;

- для всех сортов допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих требуемым размеру или массе, но соответствующих размеру или массе, которые несколько больше или меньше указанных на упаковке;

- такая норма применима только к плодам, размер и масса которых отличаются не более чем на 10 % от указанных пределов.

8.8 Контроль внешнего вида, органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят для каждой партии кабачков.

8.9 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, паразитарной чистоты устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в установленном порядке.

9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с плодами кабачков, отобранных по 8.3, на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.2 Порядок проведения контроля качества

9.2.1 Применяют следующие средства измерений

Весы бытовые для взвешивания по ГОСТ 27735.

Весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ± 0,5 e.

Весы по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления e ≤ 2 г.

Линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на выдвижном конце ленты по ГОСТ 7502, 2-го класса точности.

Штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05 — 0,10 мм.

Допускается применение других средств измерений, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

9.3 Определение массовой доли фракций плодов кабачков товарных сортов по показателям качества

9.3.1 Проверке подлежат все кабачки в отобранных по 8.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

9.3.2 Кабачки в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды с отклонениями от установленной длины (или массы);

- плоды неправильной формы, без плодоножки;

- плоды потертые, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода без повреждения мякоти;

- плоды с излишней внешней влажностью, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти;

- плоды перезревшие, с пустотами и трещинами.

9.3.3 Внутреннее строение плодов определяют на разрезе 3 % плодов от массы объединенной пробы.

9.3.4 Внешний вид плодов оценивают визуально. Запах, вкус оценивают органолептически.

9.3.5 Размеры плодов по длине, длину плодоножки измеряют линейкой.

9.3.6 Массу плодов определяют взвешиванием.

9.3.7 Каждую фракцию плодов m_i взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.3.8 По результатам взвешиваний определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

9.4 Обработка результатов

Содержание массовой доли плодов с отклонениями по каждой фракции К в процентах от общей массы плодов объединенной пробы вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} 100, \quad (1)$$

где m_i — масса плодов с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса плодов в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

9.5 Протокол испытаний

В протоколе испытаний должны быть указаны использованный метод и полученный результат. Должны быть указаны все детали испытаний, не учтенные настоящим стандартом или рассматриваемые как необязательные, а также любые обстоятельства, которые могли бы повлиять на результаты испытаний.

Протокол испытаний должен содержать всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы.

9.6 Качество калибровки плодов оценивают согласно 5.4.

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

9.8 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

9.9 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

9.10 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.11 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.12 Определение нитратов — по [2].

9.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [3].

9.14 Определение радионуклидов — по [4].

9.15 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [5], [6].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Фасованные свежие кабачки транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

10.2 При транспортировании в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 8 °С до 10 °С.

10.3 Допускается транспортирование кабачков транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

10.4 Свежие кабачки хранят в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре от 8 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 90 % до 95 % в течение 10 — 15 сут.

Приложение А
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта

Таблица А.1

Структура ЕЭК ООН FFV-41:2003	Структура настоящего стандарта
I Определение продукта	*1 Область применения*
—	*2 Нормативные ссылки*
—	*3 Термины и определения*
II Положения, касающиеся качества A. Минимальные требования B. Классификация III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков A. Допуски по качеству B. Допуски по размеру V Положения, касающиеся товарного вида продукции A. Однородность	4 Классификация *5 Технические требования*
B. Упаковка	6 Упаковка
VI Положения, касающиеся маркировки A. Опознавательные обозначения B. Вид продукта C. Происхождение продукта D. Товарные характеристики	*7 Маркировка*
E. Официальная памятка о контроле (не обязательно)	*8 Правила приемки*
—	*9 Методы контроля*
—	*10 Транспортирование и хранение*
—	Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального 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 качестве нормативных ссылок

Таблица 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 Р 51074—2003	—
ГОСТ Р 51289—99	—
ГОСТ Р 51301—99	—
ГОСТ Р 51474—99	—
ГОСТ Р 51720—2001	—
ГОСТ Р 51760—2001	—
ГОСТ Р 51766—2001	—
ГОСТ Р 51962—2002	—
ГОСТ Р 52564—2006	—
ГОСТ Р 52579—2006	—
ГОСТ Р 52903—2007	—
ГОСТ 8.579—2002	—
ГОСТ 166—89	ИСО 3599—76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм», IDT
ГОСТ 427—75	—
ГОСТ 7502—89	—
ГОСТ 9142—90	—
ГОСТ 10354—82	—
ГОСТ 12302—83	—
ГОСТ 13511—2006	—
ГОСТ 14192—96	—
ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ 17812—72	—
ГОСТ 21133—87	—
ГОСТ 21650—76	—
ГОСТ 24597—81	—
ГОСТ 24831—81	—
ГОСТ 26663—85	—
ГОСТ 26927—86	—
ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 26933—86	—

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 27520—87	ИСО 1956-2—82 «Фрукты и овощи — Морфологическая структуральная терминология», IDT
ГОСТ 27523—87	ИСО 1991-1—82 «Овощи. Номенклатура. Первый список», IDT
ГОСТ 27524—80	—
ГОСТ 27735—94	—
ГОСТ 29329—92	—
ГОСТ 30090—93	—
ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 30538—97	—
ГОСТ 30710—2001	—
СТ СЭВ 4302—83	—

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта:
IDT — идентичный стандарт.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 — *Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*

[2] МУ 5048—89 — *Определение нитратов в продукции растениеводства*

[3] — *Методические указания по определению хлорорганических пестицидов//Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: МЗ СССР. Сб., ч. 4-25 1976—1977*

[4] МУК 2.6.1.1194—2003 — *Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*

[5] МУК 1440—76 — *МУ по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода. Утверждены 14.06.76 г.*

[6] МУК 4.2.1881—2004 — *Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции*

УДК 635.6:006.354 ОКС 67.080 С42 ОКП 97 3253

Ключевые слова: свежие кабачки, технические требования, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 18.05.2009. Подписано в печать 20.07.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50. Тираж 413 экз. Зак. 424.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.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