ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53088— 2008 (ЕЭК ООН FFV-21:2002)

ЛУК ПОРЕЙ СВЕЖИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫЙ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

ЕЭК ООН FFV-21:2002 (UNECE STANDARD FFV-21:2002)
Concerning the marketing and commercial quality control of Leeks moving in international trade between and to UN/ECE member countries (MOD)

Издание официальное

БЗ 9—2008/317

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 18 декабря 2008 г. № 481-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту ЕЭК ООН FFV-21:2002, касающемуся сбыта и контроля товарного качества лука порея (UNECE STANDARD FFV-21:2002 «Concerning the marketing and commercial quality control of Leeks moving in international trade between and to UN/ECE member countries»), поступающего в международную торговлю между странами — членами ЕЭК ООН и импортируемых ими, 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 дополнительном приложении А.

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

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного регионального 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 2
5 Технические требования 3
6 Упаковка 4
7 Маркировка 4
8 *Правила приемки* 4
9 Методы контроля 6
10 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта 8
Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЛУК ПОРЕЙ СВЕЖИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫЙ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

Fresh leek for retail. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт *распространяется* на лук порей культурных сортов (Allium porrum L.) свежий (далее — лук порей), предназначенный для поставки предприятиям общественного питания и реализации потребителю в свежем виде в розничной торговле. Настоящий стандарт не *распространяется* на лук порей, предназначенный для промышленной переработки.

Требования безопасности изложены в 5.3, требования к качеству — в 5.2, к маркировке — в разделе 7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на *следующие* стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. 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 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

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 металлические измерительные. Технические условия

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

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 12301—2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192—86 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 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. 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 27519—87 (ИСО 1956-1—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

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

ГОСТ 27735—94 Весы бытовые. Общие технические требования

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. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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 27519, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **поперечный диаметр ножки лука:** Наибольший поперечный диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии ножки над ее утолщением.

3.2 **излишняя внешняя влажность:** Наличие влаги на луке порее от промывки, дождя, росы, полива.

Примечание — Конденсат, вызванный разностью температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Классификация

4.1 Лук порей, в зависимости от качества, подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

4.2 По срокам уборки выделяют лук порей ранних сортов.

5 Технические требования

5.1 Лук порей должен быть подготовлен и *фасован в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.*

5.2 Характеристики

5.2.1 Лук порей *должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.*

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Стебли лука свежие, чистые, здоровые, без повреждений болезнями и/или вредителями, без излишней поверхностной влажности. Допускаются: легкие примятости, наличие приставшей земли на корнях; незначительные следы грунта на ножке: аккуратно подрезанные корни и кончики листьев; повреждения трипсами на листьях.	
		Допускаются незначительные следы ржавчины на листьях
Запах и вкус	Свойственный данному ботаническому сорту без постороннего запаха и/или привкуса	
Цвет	Зеленый, свойственный данному ботаническому сорту с белой или белой с зеленоватым оттенком частью, составляющей не менее одной четверти общей длины растения или одной трети общей длины ножки и луковицы для ранних сортов, для других сортов не менее:	
	одной трети длины растения или половины общей длины ножки и луковицы	одной четверти длины растения или одной трети общей длины ножки и луковицы
Степень развития растений	Потребительская зрелость, обеспечивающая сохранение качества при транспортировке, погрузке, разгрузке и доставке продукции	
Содержание растений лука порея, подверженных гниению или порче	Не допускается	
Содержание растений с цветущей стрелкой в ножке, по количеству или массе, %, не более		
ранних сортов	10,0	
других сортов	Не допускается	10,0
Поперечный диаметр ножки, мм, не менее:		
ранних сортов	8,0	
других сортов	10,0	
Примечание — В одной упаковочной единице или связке поперечный диаметр самой большой ножки не должен превышать диаметр самой маленькой для первого сорта более чем в два раза; для второго сорта — не нормируется.		

5.2.2 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов и радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в луке порее не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

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

6 Упаковка

6.1 Лук порей фасуют по 0,2—1,0 кг в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301, ГОСТ Р 52564, ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

Допускается фасовать лук порей произвольной массой нетто.

В потребительской упаковке лук порей укладывается равномерно или связками.

Допускается реализовать лук порей связками без потребительской упаковки произвольной массой нетто.

6.2 Содержимое каждой упаковки или связки в одной и той же упаковке должно быть однородным и состоять из лука порея одного происхождения, разновидности, ботанического и товарного сорта и размера (в случае калибровки), одной степени зрелости и окраски.

6.3 Фасованный лук порей или связки лука порея упаковывают в ящики из древесины или картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, мешки по ГОСТ 30090, ГОСТ Р 52903 или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает их качество и безопасность.

Укладка в тару свежего лука порея должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждения, послойно, зелень к зелени, ножка к ножке, на 3 см ниже края тары.

6.4 Материалы, применяемые для упаковки, должны быть новыми, чистыми, сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями и не должны иметь постороннего запаха.

6.5 Масса нетто лука порея в потребительской упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

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

7 Маркировка

7.1 Маркировку на упаковку наносят несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской.

7.2 Для изготовления и наклеивания этикеток используют нетоксичные бумагу и клей.

7.3 *Маркировка потребительской тары — 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 ее территории (при наличии)];
- *товарного знака изготовителя (при наличии),*
- массы нетто;
- ботанического и товарного сорта;
- *на особые способы обработки продукта (при необходимости);*
- *даты сбора и даты упаковывания;*
- *выращивания в защищенном грунте (при необходимости);*
- срока хранения;
- *условий хранения;*
- *обозначения настоящего стандарта;*
- *информации о подтверждении соответствия.*

7.4 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

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

8 Правила приемки

8.1 Лук порей принимают партиями. Под партией понимают любое количество лука порея одного товарного сорта, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

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

- *номер документа и дату его выдачи;*
- *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)];*
- *товарный знак изготовителя (при наличии);*
- *массу нетто;*
- *число упаковочных единиц;*
- *ботанический и товарный сорт;*
- *дату сбора и дату упаковывания;*
- *условия хранения;*
- *данные об использованных пестицидах и дату последней обработки;*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *о подтверждении соответствия.*

8.3 Порядок и периодичность контроля

8.3.1 Контроль качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии лука порея.

8.3.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и содержанием яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

8.4 Для определения качества лука порея, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции 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	*20*
Св. 1000 до 5000	*25*
Св. 5000 до 10000	*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.	

8.5 Проверяют 100 % продукции, содержащейся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2.

8.6 Результаты проверки распространяются на всю партию.

8.7 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии лука порея.

8.8 Качество лука порея в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

8.9 При приемке партии лука порея соблюдают следующие требования:

- если в партии первого сорта содержится более 10,0 % (по количеству или массе) лука порея, не отвечающего требованиям к качеству этого сорта, но отвечающего требованиям второго сорта (в исключительных случаях отвечающих допускам для второго сорта), всю партию переводят во второй сорт;
- если в партии первого сорта лука порея ранних сортов содержится более 10,0 % (по количеству или массе) лука порея со стрелкой, находящейся в ножке, и более 10,0 % (по количеству или массе) лука порея, не отвечающего требованиям к качеству этого сорта, но отвечающего требованиям второго сорта (в исключительных случаях допускам для второго сорта), всю партию переводят во второй сорт;

- если в партии второго сорта лука порея содержится более 10,0 % (по количеству или массе) лука порея, не соответствующего требованиям этого сорта, всю партию считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта;
- если в партии всех сортов лука порея содержится более 10,0 % растений, не соответствующих минимальному поперечному диаметру ножки, всю партию считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта;
- если в партии всех сортов содержится лук порей, подверженный гниению или порче, всю партию считают непригодной к употреблению.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб — по 8.4.

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

9.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 8.4, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

9.3 Порядок проведения контроля

9.3.1 Средства измерений

Применяют следующие средства измерений.

Весы бытовые для взвешивания по ГОСТ 27735.

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

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

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

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

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

9.3.2 Проверке по качеству подлежит весь лук порей в отобранных по 8.4 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

9.3.3 Отобранные в объединенную выборку упаковочные единицы продукции поочередно взвешивают, определяют массу брутто, нетто и массу тары в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованного лука порея по 6.5 взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц.

Отобранную выборку лука порея в транспортной таре взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.3.4 Общую массу лука порея в объединенной пробе m в килограммах определяют суммированием значений, полученных по 9.3.3.

9.3.5 Общее количество растений лука порея в объединенной пробе K в единицах определяют их подсчетом и записывают до единицы.

9.3.6 Лук порей в объединенной пробе рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

9.3.7 Внешний вид; степень развития растений; наличие растений, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями; с цветущей стрелкой в ножке; наличие насекомых вредителей определяют визуально, запах, вкус и цвет оценивают органолептически, и рассортировывают лук порей на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1.

9.3.8 Длину растения; общую длину ножки и луковицы; длину белой или белой с зеленоватым оттенком части лука порея, см, измеряют линейкой или металлической рулеткой и записывают результаты до первого десятичного знака.

9.3.9 Поперечный диаметр ножки измеряют штангенциркулем или линейкой.

9.3.10 Взвешивают каждую фракцию лука порея m_i. Значение массы записывают до второго десятичного знака.

9.3.11 По результатам взвешиваний по 9.3.10 или подсчета количества единиц лука порея с цветущей стрелкой в ножке определяют в процентах массовое или количественное содержание лука порея с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

9.4 Обработка результатов

9.4.1 Содержание растений лука порея с отклонениями по качеству и размерам каждой фракции в процентах от общей массы лука порея объединенной пробы K, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции лука порея с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса головок в объединенной выборке, кг.

9.4.2 Белую или белую с зеленоватым оттенком часть l вычисляют по формуле

$$l = \frac{l_б}{l_о}, \quad (2)$$

где $l_б$ — длина белой или белой с зеленоватым оттенком части лука порея, см;

$l_о$ — длина растения, или общая длина ножки и луковицы, см.

Полученный результат сравнивают с требованиями, установленными в таблице 1.

Взвешивают или подсчитывают количество растений с отклонениями по качеству, установленному в таблице 1.

9.4.3 Содержание лука порея с отклонениями по качеству в процентах от общего количества лука порея объединенной пробы C, %, вычисляют по формуле

$$C = \frac{n_i}{n} 100, \quad (3)$$

где n_i — количество растений лука порея с отклонениями по качеству, единиц;

n — общее количество растений лука порея в объединенной пробе, единиц.

9.4.4 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака. Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

9.4.5 Массу нетто лука порея в упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности с ценой поверочного деления e ≤ 2 г и наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг.

Массу нетто каждой упаковочной единицы, фасованной произвольной массой нетто, определяют при отпуске продукции в розничной торговле.

9.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.6 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

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

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

9.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, [2], [3].

9.10 Определение радионуклидов — по [4].

9.11 Определение нитратов — по [5].

9.12 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [6], [7].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Лук порей транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

10.2 Лук порей хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих их сохранность.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

10.3 Транспортирование и хранение лука порея, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта

Таблица А.1

Структура регионального стандарта ЕЭК ООН FFV-21:2002	Структура настоящего стандарта
I Определение продукта	*1 Область применения*
—	*2 Нормативные ссылки*
I Определение продукта II Положения, касающиеся качества III Положения, касающиеся калибровки	*3 Термины и определения*
II Положения, касающиеся качества	4 Классификация
II Положения, касающиеся качества III Положения, касающиеся калибровки	5 *Технические* требования
V Положения, касающиеся товарного вида продукции	6 Упаковка
VI Положения, касающиеся маркировки	7 Маркировка
IV Положения, касающиеся допусков	*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 настоящем стандарте 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 51301—99	—
ГОСТ Р 51474—99	—
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 «Штангенциркули с ценой деления 0,1 и 0,05 мм» (IDT)
ГОСТ 427—75	—
ГОСТ 7502—98	—
ГОСТ 9142—90	—
ГОСТ 10131—93	—
ГОСТ 11354—93	—
ГОСТ 12301—2006	—
ГОСТ 13511—2006	—
ГОСТ 14192—86	—
ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ 17812—72	—
ГОСТ 23285—78	—
ГОСТ 26927—91	—
ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 26933—86	—
ГОСТ 27519—87	ИСО 1956-1:1982 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1» (IDT)
ГОСТ 27523—87	ИСО 1991-1:1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список» (IDT)
ГОСТ 27735—94	—
ГОСТ 29329—92	—
ГОСТ 30090—93	—
ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 30538—97	—
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: IDT — идентичный стандарт.	

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	*Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*
[2] ГН 1.2.1323—2003	*Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)*
[3]	*Методические указания по определению макроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде МЗ СССР, сб. ч. 4—25, 1976—1977 гг.*
[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] МУ 5048—89	*Определение нитратов в продукции растениеводства*
[6] МУК 1440—76	*Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнений яйцами гельминтов и обезвреживанию от них почвы, овощей, ягод, предметов обихода*
[7] МУК 4.2.1881—2004	*Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции*

УДК 635.261:006.354 ОКС 67.080.20 С42 ОКП 97 3234

Ключевые слова: лук порей свежий; реализация; розничная торговля; классификация; технические требования; показатели безопасности; упаковка; маркировка; правила приемки; методы испытаний; транспортирование и хранение

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

Сдано в набор 03.06.2009. Подписано в печать 23.07.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 353 экз. Зак. 427.

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