ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54692— 2011 (ЕЭК ООН FFV—48:2010)

КАПУСТА БРОККОЛИ СВЕЖАЯ

Технические условия

UNECE standard FFV-48:2010
Concerning the marketing and commercial quality control of broccoli
(MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

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 Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе аутентичного перевода на русский язык стандарта ЕЭК ООН, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 178 «Свежие фрукты, овощи и грибы, продукция эфиромасличных, лекарственных, орехоплодных культур и цветоводства»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 851-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV—48:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества брокколи (UNECE standard FFV—48:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of broccoli») путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ Р 1.5 (подразделы 4.2 и 4.3), а также отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Внесение указанных технических отклонений направлено на учет особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного стандарта ЕЭК ОНН приведено в справочном приложении ДБ.

Сведения о соответствии ссылочного межгосударственного стандарта международному стандарту, использованному в качестве ссылочного в примененном стандарте ЕЭК ООН, приведены в справочном приложении ДВ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта ЕЭК ООН для приведения в соответствие с общепринятой в России классификацией групп однородной продукции и видов испытаний, а также для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5 (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, 2012

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 6
10 Транспортирование и хранение 8
Приложение ДА (справочное) Рекомендуемые условия и сроки хранения капусты брокколи свежей . 9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН 9
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочного межгосударственного стандарта международному стандарту, использованному в качестве ссылочного в примененном стандарте ЕЭК ООН 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАПУСТА БРОККОЛИ СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh broccoli. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на головки капусты брокколи (далее — брокколи) ботанических сортов (Brassica oleracea var. italica Plenck), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.4, к качеству продукции — в 5.2, 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 51760—2011 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 52903—2007 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7502—98 Рулетки измерительные металлические. 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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

Издание официальное

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

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

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

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. Методы определения свинца

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

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

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

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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 ***наибольший поперечный диаметр головки:*** *Диаметр, измеряемый по наибольшему сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии головки брокколи.*

3.2 ***излишняя внешняя влажность:*** *Влага на брокколи от промывки, дождя, росы.*

Примечания

1 Конденсат на брокколи, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

2 В случае использования дробленого льда остатки воды не рассматриваются как излишняя внешняя влажность.

3.3 ***головка:*** *Соцветие капусты брокколи.*

3.4 ***высота головки:*** *Расстояние по осевой линии от нижней до верхней части головки.*

3.5 ***миниатюрная брокколи:*** *Брокколи, которая выращивается с целью получения головок небольшого размера.*

Примечание — Головки брокколи, не вызревшие к моменту уборки и не достигшие типичных для сорта размеров, не могут быть отнесены к миниатюрным.

4 Классификация

Головки брокколи в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта (для импортируемых брокколи – класса): первый (I) и второй (II).

5 Технические требования

5.1 Головки брокколи должны быть подготовлены и упакованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

Примечание — Пункт 5.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их реализации.

5.2 Характеристики

5.2.1 Качество *брокколи* должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта (класса)*	
	первого (I)	второго (II)
Внешний вид	Головки свежие, целые, неповрежденные*, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы *и окраски; без повреждений сельскохозяйственными* вредителями и механических повреждений; без излишней внешней влажности; срез стебля** должен быть сделан под прямым углом и быть чистым, длина кочерыги не более 2 см	
	Головки плотные, без пятен или повреждений, вызванных морозом, бутоны нераспустившиеся; стебель неодревеснев-ший. Допускаются отклонения*** от формы и различные оттенки окраски головки; наличие зеленых, свежих неповрежденных и мягких листьев на головке	Головки менее плотные, бутоны нераскрывшиеся, стебель с незначительными признаками одревеснения. Допускаются отклонения[*4] от формы и различные оттенки окраски головки, незначительные механические повреждения; наличие зеленых, неповрежденных и мягких листьев на головке
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	
Массовая доля головок, не соответствующих требованиям товарного сорта, %, не более в т. ч. головок, подверженных порче	10,0[*5] 1,0	10,0 2,0
Массовая доля головок, не соответствующих требованиям калибровки, %, не более	10,0	
Наличие минеральных и посторонних примесей	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается	
Наличие гнилых и испорченных головок	Не допускается	

* *До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными правилами и нормами [1], утвержденными в установленном порядке.*

Окончание таблицы 1

* Для обеспечения надлежащего внешнего вида некоторые ростки могут быть удалены. ** Длина кочерыги не более 2 см. Пустота стеблей не считается дефектом при условии, что они свежие, не обесцвечены и не имеют признаков порчи. *** При условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. *4 При условии, что головки брокколи сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. *5 В том числе не более 1,0 % головок, не соответствующих требованиям второго сорта (класса II).

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку головок брокколи проводят по максимальному диаметру головки или по диаметру *стебля* на срезе. Миниатюрные брокколи калибровке не подлежат.

5.3.2 Размеры брокколи в каждой упаковке должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	*Характеристика и норма при калибровке*	
	по диаметру стебля	*по диаметру головки*
Минимальный размер: - диаметр стебля, мм - диаметр головки, см	8,0 —	— 6,0*
Максимальная высота головки, см	20,0	
Разница в размерах *брокколи* в одной упаковке**, не более: - диаметр стебля, мм, диаметр головки, см: - при диаметре самой мелкой головки менее 10 см - при диаметре самой мелкой головки не менее 10 см	20,0 — —	— 4,0 8,0
Отношение диаметра головки к диаметру стебля, не менее	2:1	
* При калибровке по диаметру головки, предварительно упакованной или в связках, *минимальный размер головки равен* 2,0 см. ** Для предварительно упакованных или связанных в пучки головок однородности по размеру не требуется.		

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

Примечание — В пункт 5.4 введены дополнения для учета особенностей национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

6 Упаковка

6.1 Головки брокколи фасуют произвольной массой нетто в потребительскую тару деревянную, из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301, ГОСТ Р 52564, ГОСТ Р 52903, в пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает качество и безопасность капусты. Потребительскую тару помещают в цельные и крепкие деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ Р 52903, ГОСТ 12301, ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

---

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

По согласованию с потребителем допускается брокколи не фасовать.

6.2 Тара и материалы, *применяемые для упаковки брокколи,* должны быть чистыми *и сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями, не должны иметь постороннего запаха, не должны вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта, тара должна быть цельной и крепкой.*

6.3 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать головки брокколи одного и того же ботанического или товарного сорта, качества и размера (в случае калибровки), *произведенные одним изготовителем.* Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для предварительно упакованных или связанных в пучки головок однородности по размеру не требуется.

Брокколи первого сорта в упаковке должна иметь однородную окраску.

6.4 В одной упаковке может содержаться смесь *головок* брокколи, различных по окраске, при условии, что *головки* являются однородными по качеству, и в отношении каждого цвета — по происхождению (изготовителю). Могут быть смешаны миниатюрные брокколи различных разновидностей и происхождения.

6.5 Наличие минеральных и посторонних примесей в упаковке не допускается.

6.6 Масса нетто брокколи в потребительской упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

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

Примечание — Пункты 6.1, 6.5, 6.6 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят на русском языке несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

7.2 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта («Брокколи»);
- наименования «Смесь брокколи» (для смесей брокколи) или эквивалентного обозначения для смесей различных по окраске брокколи; если содержимого не видно снаружи, указываются цвета и количество *головок* каждого из них в упаковке;
- наименования «Миниатюрные брокколи» (для миниатюрных брокколи); в случае смеси нескольких видов миниатюрных брокколи все виды и происхождение должны быть указаны;
- 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)];* для смесей различных по окраске брокколи различного происхождения название каждой страны указывается после названий окраски;
- *товарного знака изготовителя (при наличии);*
- массы нетто;
- ботанического сорта;
- товарного сорта;
- размера (в случае калибровки), выраженного минимальным и максимальным диаметром стебля в миллиметрах или диаметром головки в сантиметрах (при необходимости);
- указания на особые способы обработки продукта (при необходимости);
- указания «Упакованы с дробленым льдом» при необходимости;
- *даты сбора и даты упаковывания;*
- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- *условий хранения;*
- *обозначения настоящего стандарта;*
- *информации о подтверждении соответствия.*

7.3 В случае предпродажного фасования и упаковки брокколи в потребительскую тару непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую тару, должна соответствовать [2].

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

Примечание — В пункт 7.2 введены дополнения, пункты 7.3 и 7.4 введены дополнительно для учета особенностей национальной экономики в Российской Федерации.

8 Правила приемки

8.1 Брокколи принимают партиями. Под партией понимают любое количество брокколи одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве. Под партией смеси различных по окраске брокколи понимают любое количество брокколи одного или нескольких ботанических и товарных сортов, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве.

8.2 Порядок и периодичность контроля

8.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии брокколи.

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

8.3 Для определения качества брокколи, правильности упаковки и маркировки, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест делают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 » 1000 »	20
» 1000 » 5000 »	25
» 5000 » 10000 »	30
» 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 включают все упаковочные единицы.	

Брокколи всех отобранных упаковочных единиц составляют объединенную пробу.

8.4 Проверяют всю продукцию, содержащуюся в объединенной пробе, отобранной в соответствии с таблицей 3.

8.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии брокколи.

8.7 Качество брокколи в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

8.8 При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб — по 8.4.

9.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц брокколи, 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 неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ± 1e;

- линейка металлическая по ГОСТ 427 длиной 30 мм, ценой деления 1 мм и погрешностью измерений ± 0,1 мм;

- рулетка металлическая из нержавеющей стали по ГОСТ 7502 второго класса точности номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на вытяжном конце ленты, с погрешностью измерения ± 0,1 мм.

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

9.3.2 Проверке по качеству подлежат все головки брокколи в отобранных по 8.4 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

9.3.3 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованных брокколи взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.3.4 Общую массу брокколи в объединенной пробе m, кг, определяют суммированием значений, полученных по 9.3.3.

9.3.5 Внешний вид, степень зрелости и состояние брокколи, наличие минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, гнилых или испорченных головок, запах и вкус определяют органолептически.

Наибольший поперечный диаметр головок брокколи и диаметр стебля в месте среза измеряют линейкой по ГОСТ 427 или рулеткой по ГОСТ 7502.

9.3.6 Все брокколи из объединенной пробы рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

Взвешивают каждую фракцию отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

9.3.7 По результатам взвешиваний по 9.3.6 определяют в процентах массовое содержание головок брокколи с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

9.4 Обработка результатов

9.4.1 Массовую долю каждой фракции с отклонениями по качеству в процентах общей массы брокколи в объединенной пробе К, %, вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_1}{m} \cdot 100,$$

где m_1 — масса фракции брокколи с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса брокколи в объединенной пробе, кг.

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

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

9.6 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

9.10 Определение нитратов — по [3].

9.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [4], [5].

9.12 Определение радионуклидов — по [6].

9.13 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [7], [8].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Брокколи 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 Головки брокколи хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих их сохранность.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Рекомендуемые режимы хранения брокколи приведены в приложении ДА.

Примечание — Разделы 8, 9 и 10 введены дополнительно в интересах национальной экономики в целях обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

Приложение ДА
(справочное)

Рекомендуемые условия и сроки хранения капусты брокколи свежей

Свежую брокколи рекомендуется хранить в охлаждаемых закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 °С до 0,5 °С включительно не более 60 сут, от 6 °С до 8 °С — не более 10 сут с момента уборки.

Относительная влажность воздуха при хранении должна быть 90 % — 95 %.

Приложение ДБ
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта ЕЭК ООН FFV—48:2010
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	—
3 Термины и определения	—
4 Классификация	II Положения, касающиеся качества
5 Технические требования	II Положения, касающиеся качества III Положения, касающиеся калибровки
6 Упаковка	V Положения, касающиеся товарного вида продукции
7 Маркировка	VI Положения, касающиеся маркировки
8 Правила приемки	—
9 Методы контроля	—
10 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Рекомендуемые условия и сроки хранения капусты брокколи свежей	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта	—
Приложение ДВ (спрвочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН	—
Библиография	—

Приложение ДВ
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочного межгосударственного стандарта международному стандарту, использованному в качестве ссылочного в примененном стандарте ЕЭК ООН

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 27520—87	IDT	ИСО/DIS 1956/2:1989 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2»
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] Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55	*Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации*
[3] МУ 5048—89	*Определение нитратов в продукции растениеводства*
[4] ГН 1.2.1323—2003	*Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)*
[5] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. МЗ СССР. Сб. Ч. 4—25, 1976—1977	
[6] МУК 2.6.1.1194—2003	*Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*
[7] МУК 4.2.796—99	*Методы санитарно-паразитологических исследований*
[8] МУК 4.2.1881—2004	*Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции*

УДК 635.3:006.034 ОКС 67.080.20 С42 ОКП 97 3210
97 3933

Ключевые слова: капуста брокколи свежая, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *И.В. Алферова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 02.08.2012. Подписано в печать 13.08.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,03. Тираж 156 экз. Зак. 692.

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