ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54699— 2011 (ЕЭК ООН FFV—04:2010)

СПАРЖА СВЕЖАЯ

Технические условия

ЕЭК ООН FFV-04:2010
UNECE standard FFV-04:2010
Concerning the marketing and commercial quality control of asparagus (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, 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. № 858-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту ЕЭК ООН FFV-04:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества спарж (UNECE standard FFV-04:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of asparagus»), путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ 1.5 (подразделы 4.2 и 4.3), отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Внесение указанных технических отклонений направлено для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного регионального стандарта приведено в дополнительном приложении ДА.

Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном региональном стандарте, приведены в приложении ДБ.

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 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 *Технические требования* 3
5 Упаковка 5
6 *Маркировка* 5
7 *Правила приемки* 6
8 *Методы контроля* 7
9 *Транспортирование и хранение* 8
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта 9
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве нормативных ссылочных в примененном региональном стандарте 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СПАРЖА СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh asparagus. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на побеги спаржи ботанических сортов вида *Asparagus officinalis L.*, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.4, к качеству — 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—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 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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—89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие 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 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 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 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 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 27519, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 ***излишняя внешняя влажность:*** *Влага на побегах, вызванная промыванием или охлаждением спаржи водой.*

3.2 ***диаметр побега:*** *Диаметр поперечного сечения побега спаржи, измеряемый посередине длины побега.*

3.3 ***длинная спаржа:*** *Спаржа, длина побегов которой более 17 см.*

3.4 ***короткая спаржа:*** *Спаржа, длина побегов которой от 12 до 17 см.*

3.5 ***головка:*** *Верхняя часть побега спаржи длиной менее 12 см.*

3.6 ***белая спаржа:*** *Спаржа, имеющая белую окраску.*

3.7 ***фиолетовая спаржа:*** Спаржа, головка которой имеет розово-фиолетовую или розово-пурпурную окраску и часть побега — белую окраску.

3.8 ***фиолетово-зеленая спаржа:*** Спаржа, часть побегов которой имеет фиолетово-зеленую окраску.

3.9 ***зеленая спаржа:*** Спаржа, головка и большая часть побега которой имеют зеленую окраску.

4 Технические требования

4.1 Спаржа должна быть подготовлена и расфасована в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

Примечание — Пункт 4.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их реализации.

4.2 Органолептические и физические показатели спаржи должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для товарных сортов		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	*Побеги* молодые, свежие, целые, чистые, в том числе у основания, без механических повреждений, без излишней внешней влажности.		
	Побеги прямые, с плотными головками; срез у основания побега перпендикулярен к стеблю*	Побеги с плотными головками, допускаются слегка изогнутые; срез у основания побега перпендикулярен к стеблю*	Допускаются головки слегка открытые, побеги изогнутые, срез у основания побега скошенный не более чем на 1 см
Окраска спаржи	Характерная для ботанического сорта.		
	Для белой спаржи допускается слабый розовый оттенок на побегах. Допускается несколько небольших следов ржавчины**. Одревеснение не допускается	*Для белой спаржи допускается слабый розовый оттенок на головках и побегах. Для зеленой спаржи побег должен иметь зеленый цвет не менее чем на 80 % длины. Допускаются небольшие следы ржавчины**. Допускаются следы одревеснения** на нижней части побега фиолетовой, фиолетово-зеленой и зеленой спаржи*	Для белой спаржи допускается слабый зеленый оттенок на головках. Для фиолетовой спаржи допускается светло-зеленый оттенок головок. Для зеленой спаржи побег зеленой окраски не менее чем на 60 % длины. Допускаются следы ржавчины**, легкое одревеснение
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса		
Массовая доля (количество) спаржи, %:			
первого сорта	Не более 5,0	Не менее 90,0	—
второго сорта или с небольшими трещинами***	Не более 0,5[*4]	Не более 10,0	—
не соответствующей требованиям второго сорта	Не допускается	1,0	Не более 10,0
в том числе с признаками порчи	Не допускается	1,0[*4]	Не более 2,0[*4]
Наличие побегов пустотелых или с небольшими трещинами, связанными с их промывкой, %, не более	Не допускается		10,0[*5]

* *До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].*

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и значение показателя для товарных сортов*		
	высшего	*первого*	*второго*
Наличие *механически поврежденных побегов* (очищенных от кожицы и сломанных)	Не допускается		
Наличие минеральной и сорной примесей	Не допускается		
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается		
Наличие спаржи, поврежденной сельскохозяйственными вредителями	Не допускается		
Наличие гнилой и испорченной спаржи	Не допускается		

* Допускается для улучшения товарного вида спаржи, связанной в пучок, срез, скошенный у внешних побегов не более чем на 1 см.

** При условии, что их можно удалить путем снятия наружной кожицы.

*** Допускаются незначительные трещины, образующиеся при сборе урожая.

*4 В пределах допуска по наличию в первом и втором сортах спаржи, не соответствующей требованиям этих сортов.

*5 В пределах этого допуска допускается наличие в единичной потребительской упаковке или в пучке не более 15 % пустотелых побегов.

4.3 Калибровка

4.3.1 Калибровку спаржи проводят по длине и диаметру побега спаржи.

4.3.2 Размер спаржи должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	*Значение показателя для товарных сортов*		
	высший	*первый*	*второй*
Длина побега*, см: длинная спаржа: - белая и фиолетовая - фиолетово-зеленая и зеленая короткая спаржа головки спаржи Допускаемое отклонение в длине побегов спаржи в пучке, см, не более	 Св. 17,0 до 22,0 включ. Св. 17,0 до 27,0 включ. Св. 12,0 до 17,0 включ. Менее 12,0 5,0		
Диаметр побега спаржи, мм, не менее: - белая и фиолетовая - фиолетово-зеленая и зеленая	12,0	10,0 3,0	8,0
Разница между самым толстым и самым тонким побегами в одной и той же упаковке или пучке, мм, не более: - белая и фиолетовая - фиолетово-зеленая и зеленая	8,0	10,0 8,0	Не нормируется Не нормируется

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя для товарных сортов		
	высший	первый	второй
Массовая доля (количество) спаржи, не соответствующей по калибровке требованиям данного сорта, %, не более при допускаемом отклонении, не более:		10,0	
- в длине		1,0	
- в диаметре		2,0	
* Для спаржи, уложенной в упаковку (не связанной в пучок).			

4.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в спарже не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

Примечание — В пункт 4.4 введены дополнения для учета особенностей национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

5 Упаковка

5.1 Спаржу упаковывают *в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом обеспечивает сохранение его качества и безопасность. Потребительскую тару помещают в деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ 9142, ГОСТ 10354, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 21133 или другую тару, обеспечивающую качество и безопасность продукции.*

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

5.3 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, чернила, *краску*, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и не должны вызывать внешнего и внутреннего повреждений продукта.

5.4 Содержимое единичной упаковки или состав пучка в упаковке должны быть однородными и содержать спаржу одного ботанического сорта, качества, цветовой группы и размера.

5.5 Упаковка может содержать смесь побегов спаржи различной цветовой группы при условии, что они являются однородными по качеству.

5.6 Видимая часть продукта в упаковке или пучке должна соответствовать содержимому всей *упаковочной единицы (пучка).*

5.7 Спаржу фасуют произвольной массой нетто. Масса нетто продукта в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта на упаковке, с учетом допустимых отклонений.

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

Примечание — Пункты 5.1, 5.2, 5.7, 5.8 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

6 Маркировка

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

6.2 Текст информации наносят на русском языке.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].*

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

- наименования продукта (с указанием группы окраски: «белая», «фиолетовая», «фиолетово-зеленая», «зеленая», слов: «длинная», «короткая» или «головки» в соответствующих случаях, «смесь спаржи», или при возможности указанием цветовой группы спаржи, находящейся в смеси, например «смесь фиолетовой и белой спаржи»);
- 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;
- *товарного* сорта;
- размера (для спаржи, на которую распространяется требование однородности, указывают минимальный и максимальный диаметры; для спаржи, на которую не распространяется требование однородности, указывают минимальный и максимальный диаметры или слова «и более»);
- количества пучков или единичных упаковок;
- *даты сбора и даты упаковывания;*
- *условий хранения;*
- *обозначения настоящего стандарта;*
- *информации о подтверждении соответствия.*

6.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием «от 0 °С до 5 °С».

Примечание — В пункт 6.3 введены дополнения, пункты 6.1, 6.2, 6.4 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Правила приемки

7.1 Спаржу принимают партиями. Под партией понимают любое количество спаржи одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

7.2 Для проверки качества спаржи, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии спаржи из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	*Объем выборки, количество 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*
Более 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.	

7.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % побегов. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 3 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяются на всю партию.

7.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии спаржи.

7.5 Качество спаржи в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на спаржу, находящуюся в этих упаковочных единицах.

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

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

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

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб проводят в соответствии с 7.2, 7.3.

8.2 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 ± 1 e;

- линейка измерительная металлическая по ГОСТ 427;

- рулетка измерительная металлическая по ГОСТ 7502;

- штангенциркуль по ГОСТ 166.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

8.3 Порядок проведения контроля

8.3.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 7.2 упаковочных единиц спаржи на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

8.3.2 Для определения средней массы нетто упаковочной единицы или пучка спаржи взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц из отобранных в выборку упаковочных единиц (пучков) фасованной продукции с точностью до второго десятичного знака.

Вычисления средней массы нетто упаковочной единицы или пучка спаржи проводят до десятых долей процента с последующим округлением и записью результата в целых числах.

8.3.3 Проверке по качеству подлежат все побеги спаржи из объединенной пробы.

8.3.4 Внешний вид, состояние побегов, запах и вкус оценивают органолептически.

8.3.5 Длину побега спаржи измеряют линейкой по ГОСТ 427, диаметр — рулеткой по ГОСТ 7502 или штангенциркулем по ГОСТ 166.

8.3.6 Объединенную пробу взвешивают и рассортировывают вручную на фракции в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

8.3.7 Массу фракций спаржи определяют взвешиванием с записью значения до второго десятичного знака.

8.3.8 Массовую долю фракций в процентах от общей массы спаржи в объединенной пробе X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_i}{m} 100, \qquad (1)$$

где m_i — масса фракции, г;

m — общая масса спаржи в объединенной пробе, г.

Вычисления проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

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

8.3.9 Определение диаметра побегов спаржи и массы (количества) побегов, не соответствующих требованиям по калибровке

Из объединенной пробы перед определением показателей качества спаржи выборочно отбирают навеску массой 0,5 кг или 50 шт. побегов спаржи и измеряют диаметр каждого побега с записью результатов измерений до первого десятичного знака, рассортировывают вручную на фракции в соответствии с показателями, указанными в таблице 2.

Массу (количество) побегов, не соответствующих требованиям по калибровке, определяют в процентах от общего количества отобранных побегов $K_в$ по формуле

$$K = \frac{к_i}{к} 100, \quad (2)$$

где $к_i$ — масса (количество) побегов, не соответствующих требованиям по калибровке;

к — общая масса (количество) побегов.

8.4 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ Р 54015.

8.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

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

8.10 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

8.11 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [4], [5].

9 Транспортирование и хранение

9.1 Спаржу транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов. Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

9.2 Спаржу хранят не более 5 сут в чистых охлаждаемых *складских* помещениях, *не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха,* при температуре *от 0 °С до 5 °С* и относительной влажности воздуха 90 %—95 %, *обеспечивающих ее сохранность.*

Примечание — Разделы 7—9 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

Приложение ДА
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта

Таблица ДА.1

Структура настоящего стандарта	Структура ЕЭК ООН FFV-04:2010
1 *Область применения*	I Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*	—
3 *Термины и определения*	—
4 Технические требования	II Положения, касающиеся качества A Минимальные требования B Требования в отношении зрелости C 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
5 Упаковка	B Упаковка C Расфасовка
6 Маркировка	VI Положения, касающиеся маркировки A Опознавательные обозначения B Вид продукта C Происхождение продукта D Товарные характеристики E Официальная контрольная отметка (не обязательно)
7 Правила приемки	—
8 Методы контроля	—
9 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного регионального стандарта	—
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве нормативных ссылочных в примененном региональном стандарте	—
Библиография	—

Приложение ДБ
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве нормативных ссылочных в примененном региональном стандарте

Таблица ДБ.1

Обозначение ссылочного национального, межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 166—89	IDT	ИСО 3599—76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ 27519—87	IDT	ИСО 1956-1—82 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1»
ГОСТ 27523—87	IDT	ИСО 1991-1—82 «Овощи. Номенклатура. Первый список»
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: IDT — идентичные стандарты.		

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*

[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 4.2.796—99 — Методы санитарно-паразитологических исследований

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

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 635.31:006.354 ОКС 67.080.20 С42 ОКП 97 3293

Ключевые слова: спаржа свежая, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 04.09.2012. Подписано в печать 01.10.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,35. Тираж 156 экз. Зак. 857.

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