ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54694— 2011 (ЕЭК ООН FFV-45: 2010)

ПЛОДЫ МАНГО СВЕЖИЕ

Технические условия

UNECE standard FFV-45:2010
Concerning the marketing and commercial quality control of mangoes
(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. № 853-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-45:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества манго (UNECE standard FFV-45:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of mangoes»), путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ Р 1.5 (подразделы 4.2 и 4.3), 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 ООН приведено в дополнительном приложении ДА.

Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном международном стандарте, приведены в дополнительном приложении ДБ.

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 2
5 Технические требования 3
6 Упаковка 4
7 Маркировка 5
8 Правила приемки 5
9 Методы контроля 6
10 Транспортирование и хранение 7
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН 8
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном международном стандарте 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПЛОДЫ МАНГО СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh mangoes. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды манго культурных сортов, полученных от Mangifera indica L., предназначенные для поставки и реализации 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—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 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. 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 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

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

Издание официальное

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий 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 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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 требования

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 27521—87 (ИСО 1990-1—82) Фрукты. 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

4 Классификация

Плоды манго свежие *в зависимости от качества* подразделяют на три сорта: высший, первый, второй.

5 Технические требования

5.1 Плоды манго свежие *должны быть подготовлены и расфасованы 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 (статья 20 Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»).

5.2 *Качество* плодов манго свежих *должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.*

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	*первого*	*второго*
Внешний вид	*Плоды свежие*, здоровые, чистые, *в стадии товарной зрелости*, не перезревшие, без черных пятен или полос, проникающих под кожуру, без повреждений насекомыми-вредителями *и болезнями, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности*		
	Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не отражающимися на качестве и сохраняемости продукта	Допускаются плоды с незначительными дефектами формы; с незначительными дефектами кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, затвердевших наплывов камеди (в том числе вытянутой формы) и зарубцевавшихся помятостей, не превышающих 3, 4, 5, 6 $см^2$ для калибровочных групп A, B, C и D соответственно	Допускаются плоды с дефектами формы, дефектами кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, затвердевших наплывов камеди (в том числе вытянутой формы) и зарубцевавшихся помятостей, не превышающих 5, 6, 7 и 8 $см^2$ для калибровочных групп A, B, C и D соответственно
		Допускается присутствие отдельных «ржавых», черных или белых пятен; пожелтение разновидностей зеленой окраски, вызванное прямым воздействием солнечного света, не превышающее 40 % поверхности плода	
Запах и вкус	*Свойственные данному помологическому сорту* без постороннего запаха и (или) привкуса		
Массовая доля плодов, не отвечающих требованиям товарного сорта, %:			
- первого сорта	Не более 5,0	Не менее 90,0	Не нормируется
- второго сорта	Не более 0,5*	Не более 10,0	Не менее 90,0
- не соответствующих требованиям второго сорта,	Не допускается	Не более 1,0*	Не более 10,0
в т. ч. подвергшихся порче, %	Не допускается	Не более 1,0	Не более 2,0
Массовая доля или количество плодов, не отвечающих требованиям калибровки, %, не более	10,0		

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, с некротическими пятнами	Не допускается		
* В пределах допуска по наличию в высшем и первом сортах плодов манго, не соответствующих требованиям этих сортов.			

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку проводят по массе плодов. Для обеспечения однородности *плодов манго в упаковке выделяют четыре калибровочные группы — калибры A, B, C и D согласно таблице 2.*

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для калибра			
	A	B	C	D
Масса плода, г	150—350	351—550	551—800	Более 800
Допустимая разница по массе плодов в одной упаковке, г, не более	75	100	125	150

5.3.2 В случае калибровки по количеству разница в массе между плодами в упаковке должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

*5.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в плодах манго не должно превышать допустимых уровней, установленных 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 Плоды манго *фасуют в потребительскую тару деревянную, из полимерных и комбинированных материалов. Потребительскую тару помещают в деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903, ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 12301, ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другую тару, обеспечивающую сохранение качества и безопасность продукции.*

По согласованию с потребителем допускается плоды манго не фасовать.

6.2 Плоды манго должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивались их надлежащая сохранность и *безопасность.*

6.3 Тара, применяемая для упаковки плодов манго, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

6.4 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, чернила, *краску*, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными *и обеспечивать при контакте с плодами манго сохранение их качества и безопасности.* Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы после их снятия на плодах не оставалось следов клея и не образовывалось дефектов кожуры.

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

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха.

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов манго одной и той же разновидности, качества, калибра.

6.6 В упаковке не допускается наличие посторонних примесей.

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

6.8 Плоды манго высшего сорта упаковывают только в потребительскую упаковку, укладывая плоды в один слой.

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

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

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

7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

7.2 Маркировка потребительской тары (транспортной тары для плодов, не упакованных в потребительскую тару) со свежими плодами манго *— по ГОСТ Р 51074 с указанием:*

- наименования продукта («Манго»), если содержимого *упаковки* не видно снаружи;

- 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);

- страны происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного названия;

- массы нетто или количества плодов;

- помологического сорта*;*

- товарного сорта;

- калибра, выраженного минимальной и максимальной массой плодов;

- обозначения калибра (при необходимости);

- количества плодов;

- даты сбора и даты упаковывания;

- срока хранения;

- условий хранения;

- обозначения настоящего стандарта;

- информации о подтверждении соответствия (при наличии).

7.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

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

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

8 Правила приемки

8.1 Плоды манго принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов манго одного помологического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве.

8.2 Для проверки качества плодов манго, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии плодов манго из разных мест делают 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 » 1000 »	*20*
» 1000 » 5000 »	*25*
» 5000 » 10000 »	*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 включают все упаковочные единицы.	

8.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 30 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии плодов манго.

8.5 Качество плодов манго в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

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

9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 8.2 упаковочных единиц плодов манго на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.2 Проверке по качеству подлежат все плоды манго из объединенной пробы, составленной по 8.3.

9.3 Внешний вид, запах и вкус плодов манго, наличие больных, поврежденных плодов, плодов с дефектами формы оценивают органолептически.

9.4 Размер дефектов кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, опробковавшихся пятен от истечения камеди (в том числе вытянутых полос) и зарубцевавшихся помятостей, «ржавых» пятен, участков пожелтения разновидностей зеленой окраски, вызванного прямым воздействием солнечного света, определяют с погрешностью не более ± 1 мм с использованием *следующих* средств измерения:

- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм;

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

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

9.5 Массу плодов манго определяют с использованием весов неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228.

9.6 Определение массовой доли плодов с отклонениями массы, не соответствующих товарному сорту, подвергшихся порче

9.6.1 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.

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

9.6.2 Плоды манго в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

9.6.3 Массовую долю фракций плодов манго в процентах общей массы плодов в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле

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

где m_1 — масса фракции плодов манго, с показателями, не соответствующими указанным в таблице 1, кг;

m — общая масса плодов манго в объединенной пробе, кг.

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

9.7 Подготовка 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 30538, 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 пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [2].

9.13 Определение радионуклидов — по [3].

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Фасованные плоды манго перевозят 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.

10.2 Допускается транспортирование плодов манго транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

10.3 Плоды манго хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих их сохранность.

10.4 Срок годности и условия хранения плодов манго свежих устанавливает изготовитель.

10.5 Транспортирование и хранение плодов манго, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

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)

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

Таблица ДА.1

Структура настоящего стандарта	Структура ЕЭК ООН FFV-45:2010
1 *Область применения*	I Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*	—
3 *Термины и* определения	—
4 Классификация	II Положения, касающиеся качества C. Классификация
5 Технические требования	II Положения, касающиеся качества A. Минимальные требования B. Требования к зрелости C. Классификация III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков A. Допуски по качеству B. Допуски по калибру V Положения, касающиеся товарного вида продукции A. Однородность
6 Упаковка	B. Упаковка
7 Маркировка	VI Положения, касающиеся маркировки A. Опознавательные обозначения B. Характер продукта C. Происхождение продукта D. Товарные характеристики E. Официальная пометка о контроле (не обязательно)
8 Правила приемки	—
9 Методы контроля	—
10 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН	—
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном международном стандарте	—
Библиография	—

Приложение ДБ
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном международном стандарте

Таблица ДБ.1

Обозначение ссылочного национального 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 27521—87	IDT	ИСО 1990/1—82 «Фрукты. 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	*Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*
[2]	*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*
[3] МУК 2.6.1.1194—2003	*Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*
[4] МУК 1440—76	*Методические указания 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.*
[5] МУК 4.2.1881—2004	*Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции*

УДК 634:753:006.354 ОКС 67.080.10 С35 ОКП 97 6623

Ключевые слова: плоды манго, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

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

Сдано в набор 05.10.2012. Подписано в печать 09.11.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 155 экз. Зак. 1005.

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