ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54693— 2011 (ЕЭК ООН FFV-08:2010

КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

**UNECE standard FFV-08:2010
Concerning the marketing and commercial
quality control of Brussels sprouts
(MOD)**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

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. № 852-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-08:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества брюссельской капусты (UNECE standard FFV-08:2010 concerning the marketing and commercial quality control of Brussels sprouts), 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 справочном приложении ДА.

Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН, приведены в справочном 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, 2013

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 5
9 Методы контроля 6
10 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Рекомендуемые условия и сроки хранения капусты 8
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН 9
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh brussels sprouts. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на брюссельскую капусту (далее — капуста) ботанических сортов Brassica oleracea var. gemmifera DC., поставляемую и реализуемую 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 (кобальта, 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 Р51962—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

Издание официальное

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

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—86 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 1956-2:1989) Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 2

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1:1982) 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 27520, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

3.2 **зачистка капусты:**

3.2.1 **подрезанная:** Отдельные кочанчики без листьев с кочерыгой не более 5 мм.

3.2.2 **неподрезанная:** Кочанчики располагаются на стебле длиной не более 50 мм без листьев и верхушечных листочков.

3.3 ***излишняя внешняя влажность:*** *Влага на капусте от промывки, дождя, росы.*

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

4 Классификация

4.1 Брюссельскую капусту в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта (для импортируемой капусты класса): первый (I) и второй (II).

5 Технические требования

5.1 Брюссельская капуста должна быть подготовлена и упакована в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

Примечание — 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 *капусты* 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	Кочанчики свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, нераспустившиеся, типичной для ботанического сорта формы и окраски; без повреждений механических* и вызванных низкой температурой, сельскохозяйственными вредителями; непоросшие, без излишней внешней влажности; капуста подрезанная и неподрезанная, стебель длиной не более 50 мм, аккуратно подрезан	
	Допускаются незначительные дефекты формы, незначительное повреждение внешних листьев кочанчиков, немного обесцвеченные основные листья у неподрезанной капусты	Допускаются дефекты формы, окраски, внешних листьев кочанчиков, различная степень плотности, небольшие механические повреждения
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	
Минимальный поперечный диаметр кочанчиков, мм: - подрезанная - неподрезанная	10,0 15,0	
Разница поперечных диаметров наибольшего и наименьшего кочанчиков в одной упаковке, мм, не более	20,0	Не нормируется
Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям калибровки, %, не более	10,0	
Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта, %, не более, в т. ч. продукции, подверженной порче	10,0** Не допускается	10,0 2,0
Наличие минеральных и посторонних примесей	Не допускается	

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта (класса)*	
	первого (I)	второго (II)
Наличие сельскохозяйственных вредителей и *продуктов их жизнедеятельности*	Не допускается	
Наличие кочанчиков гнилых, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями	Не допускается	
* Растения брюссельской капусты, имеющие не более 10,0 % механически поврежденных кочанчиков, считаются неповрежденными. ** В том числе капусты, не соответствующей требованиям второго сорта, не более 1,0 %.		

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку брюссельской капусты проводят по наибольшему поперечному диаметру кочанчиков.

5.4 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в брюссельской капусте не должно превышать допустимых уровней, установленных 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 Брюссельскую капусту 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. По согласованию с потребителем допускается брюссельскую капусту не фасовать.

Потребительскую тару или нефасованную брюссельскую капусту 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 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.

6.2 Тара, применяемая для упаковки брюссельской капусты, должна быть цельной и крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

6.3 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, чернила, *краску*, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными *и обеспечивать при контакте с капустой сохранение ее качества и безопасности.*

6.4 Брюссельская капуста должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и *безопасность*.

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать капусту одного ботанического и товарного сорта, качества, массы и размера (в случае калибровки). Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковки.

6.6 Наличие посторонних примесей в упаковке не допускается.

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

6.7 Масса нетто брюссельской капусты в потребительской упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы от номинального значения — по ГОСТ 8.579.

Примечание — Пункты 6.1, 6.7—6.9 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 («Брюссельская капуста подрезанная» или «Брюссельская капуста неподрезанная»);
- 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 сорта;
- товарного сорта;
- размера (при калибровке), выраженного минимальным и максимальным диаметрами кочанчиков;
- указания на особые способы обработки продукта (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 брюссельской капусты 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 манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Примечание — В пункт 7.2 внесены дополнения, пункты 7.1, 7.3 и 7.4 введены дополнительно для учета особенностей национальной экономики Российской Федерации.

8 Правила приемки

8.1 Брюссельскую капусту принимают партиями. Под партией понимают любое количество капусты одного ботанического и товарного сорта, 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 брюссельской капусты.

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

8.3 Для определения качества брюссельской капусты, 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 2.

Таблица 2

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.	

8.4 Брюссельская капуста всех отобранных упаковочных единиц составляет объединенную пробу.

8.5 Проверяют всю продукцию, содержащуюся в объединенной пробе, отобранной в соответствии с таблицей 2.

8.6 Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.7 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии брюссельской капусты.

8.8 Качество брюссельской капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

8.9 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 брюссельской капусты, 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 300 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 кочанчики брюссельской капусты 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 фасованной брюссельской капусты взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

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

9.3.5 Брюссельскую капусту в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

9.3.6 Внешний вид, окраску, степень зрелости и состояние капусты, наличие посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, гнилых или испорченных кочанчиков, запах и вкус определяют органолептически.

Поперечный диаметр кочанчиков капусты в миллиметрах измеряют линейкой по ГОСТ 427 или рулеткой по ГОСТ 7502 с записью значения до первого десятичного знака.

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

9.3.8 По результатам взвешиваний определяют в процентах массовое содержание капусты 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 от общей массы капусты в объединенной пробе К, %, вычисляют по формуле

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

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

m — общая масса капусты 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 Капусту перевозят 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 Капусту хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих ее сохранность.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Рекомендуемые условия и сроки хранения капусты приведены в приложении А.

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

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые условия и сроки хранения капусты

Капусту рекомендуется хранить в охлаждаемых закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от *минус 1,5* °С *до 0* °С в течение 60—90 сут, от 10 °С до 12 °С — 2—3 сут с момента уборки.

Относительная влажность воздуха при хранении — 90 %—98 %.

Приложение ДА
(справочное)

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

Таблица ДА.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта ЕЭК ООН
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	—
3 Термины и определения	II Положения, касающиеся качества
4 Классификация	II Положения, касающиеся качества
5 Технические требования	II Положения, касающиеся качества III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков
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 А Рекомендуемые условия и сроки хранения капусты	—
Приложение ДА Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН	—
Приложение ДБ Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН	—
Библиография	

Приложение ДБ
(справочное)

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

Таблица ДБ.1

Обозначение ссылочного национального стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 27520—87 (ИСО 1956-2:1989)	IDT	ИСО 1956-2:1989 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология»
ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1:1992)	IDT	ИСО 1991-1:1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список»
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—03	*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 3215

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

Редактор *И.В. Алферова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 29.11.2012. Подписано в печать 18.01.2013. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 165 экз. Зак. 46.

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