ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54701— 2011

ПАТИССОНЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

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 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») и Государственным научным учреждением «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ КНИИХП Россельхозакадемии)

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. № 860-ст

4 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 Технические требования 3
5 Упаковка 4
6 Маркировка 4
7 Правила приемки 5
8 Методы контроля 5
9 Транспортирование и хранение 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПАТИССОНЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh custard marrows.
Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды патиссонов культурных сортов вида Cucurbita pepo L. var. melopepo (далее — патиссоны), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования безопасности изложены в 4.2, 4.3, обязательные требования к качеству — в 4.1, 4.2, к маркировке — в разделе 6.

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—91 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51720—2001 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

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 52564—2006 Мешки тканые пропиленовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52903—2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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—2001 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 металлические измерительные. Технические условия

ГОСТ 7502—98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 9396—88 Ящики деревянные многооборотные. 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

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

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

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

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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, а также 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **диаметр патиссона:** Наибольший диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии плода.

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

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

3.3 **огрубевшая кожура:** Кожура плодов в фазе биологической зрелости, деревянистая светло-желтого, желтого или кремового цвета.

4 Технические требования

4.1 Патиссоны 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*.

4.2 Качество патиссонов должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды свежие, чистые, здоровые, с неогрубевшей кожурой, потребительской зрелости, с плодоножкой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности		
	Допускаются на плодах легкие потертости, незначительные царапины и нажимы на кожице, но без повреждений мякоти плода	Допускаются незначительные дефекты формы, окраски, весьма незначительные дефекты на кожице, без повреждений мякоти	Допускаются дефекты формы, окраски, незначительные солнечные ожоги, незначительные дефекты на кожице, в т. ч. вызванные болезнями, без повреждения мякоти
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса		
Диаметр патиссона, см, не более	5,0	7,0	10,0
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, неволокнистая, без пустот и трещин, без перезревших семян, семенное гнездо с недоразвитыми белыми семенами. Оболочка семян мягкая и сочная		
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, %, не более	5*	10	Не нормируется
Содержание плодов неправильной формы, без плодоножки, %, не более	Не допускается	10	10
Содержание плодов увядших, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой, пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти	Не допускается	Не допускается	Не допускается
* При условии, что дефекты не влияют на качество патиссонов товарного сорта.			

4.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежих патиссонах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.4 Калибровка

Калибровку патиссонов высшего и первого сортов проводят по диаметру плодов, патиссоны второго сорта не калибруют.

---

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

5 Упаковка

5.1 Патиссоны должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивались их надлежащие сохранность и безопасность.

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

5.3 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и должны обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности.

5.4 Этикетки, отдельно наклеиваемые непосредственно на каждый патиссон, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

5.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и должно состоять из патиссонов одного и того же происхождения, товарного сорта, качества и размера (в тех случаях, когда калибровка является обязательной) и одинаковой степени зрелости и окраски.

5.6 Посторонние примеси в упаковке не допускаются.

5.7 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы и партии.

5.8 Патиссоны фасуют по 1,0—5,0 кг в потребительскую тару из полимерной пленки по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, ГОСТ Р 52903, мешки тканые пропиленовые по ГОСТ Р 52564, мешки из полимерных пленок по ГОСТ Р 51720, ящики полимерные по ГОСТ Р 51760, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, лотки и ящики пластмассовые перфорированные и сплошные различной вместимости и конфигурации или тару из других материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает сохранение их качества и безопасность.

5.9 Допускается по согласованию с потребителем фасовать патиссоны произвольной массы нетто.

5.10 По согласованию с потребителем допускается патиссоны не фасовать.

5.11 Патиссоны упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289, тару-оборудование по ГОСТ 24831.

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

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

6 Маркировка

6.1 Маркировка патиссонов — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474.

6.1.1 Информацию о продукции наносят на русском языке на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листки-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

6.1.2 Маркировка потребительской тары со свежими патиссонами по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- ботанического сорта;
- товарного сорта;
- размера (когда это необходимо), выраженного максимальным и минимальным значениями диаметра;
- 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;
- даты сбора и даты упаковывания;
- «выращено в защищенном грунте» (в случае выращивания в защищенном грунте);
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

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

7 Правила приемки

7.1 Патиссоны принимают партиями. Под партией понимают любое количество патиссонов одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве, предназначенных к одновременной сдаче-приемке.

7.2 Для проверки качества патиссонов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы от партии патиссонов из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, число упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, число отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10000 включ.	30
Св. 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

7.3 Все патиссоны, содержащиеся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2, составляют объединенную пробу.

7.4 Результаты проверки распространяются на всю партию.

7.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии патиссонов.

7.6 Качество патиссонов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на патиссоны, находящиеся в этих упаковочных единицах.

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

7.8 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, паразитарной чистоты устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

8 Методы контроля

8.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с плодами патиссонов, отобранных по 7.3, на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

8.2 Порядок проведения контроля качества

8.2.1 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;
- линейка металлическая длиной 300 мм, ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали номинальной длиной 1 м с прямоугольным торцом на выдвижном конце ленты по ГОСТ 7502, 2-го класса точности;
- 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.

8.3 Определение массовой доли фракций плодов патиссонов товарных сортов по показателям качества

8.3.1 Проверке подлежат все патиссоны в отобранных по 7.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

8.3.2 Патиссоны в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды с отклонениями от установленного диаметра (или массы);
- плоды неправильной формы, без плодоножки;
- плоды потертые, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода, без повреждения мякоти;
- плоды с излишней внешней влажностью, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти;
- плоды перезревшие, с пустотами и трещинами.

8.3.3 Внутреннее строение плодов определяют на разрезе 3 % плодов от массы объединенной пробы.

8.3.4 Внешний вид плодов оценивают визуально. Запах, вкус оценивают органолептически.

8.3.5 Размер плодов патиссонов по поперечному диаметру измеряют линейкой или штангенциркулем.

8.3.6 Массу плодов определяют взвешиванием.

8.3.7 Каждую фракцию плодов m_1 взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

8.3.8 По результатам взвешиваний определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

8.4 Обработка результатов

Содержание массовой доли плодов с отклонениями по каждой фракции K в процентах от общей массы плодов объединенной пробы вычисляют по формуле

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

где m_1 — масса плодов с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса плодов в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

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

8.5 Качество калибровки плодов оценивают по 4.4.

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

8.7 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

8.8 Определение мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930.

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

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

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

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

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

9 Транспортирование и хранение

9.1 Патиссоны транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

9.2 Допускается транспортирование патиссонов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

9.3 Патиссоны хранят в чистых закрытых помещениях, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, оборудованных вентиляцией, при температуре воздуха от 6 °С до 8 °С, относительной влажности воздуха 85 %—95 %, обеспечивающих их сохранность.

9.4 Срок годности патиссонов устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — 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 плодово-овощной, плодово-ягодной и растительной продукции

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 635.621.4:006.354 ОКС 67.080.20 С42 ОКП 97 3252

Ключевые слова: патиссоны свежие, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 28.11.2012. Подписано в печать 15.01.2013 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 175 экз. Зак. 25.

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