МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31822— 2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003)

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-41:2003, Concerning the marketing and commercial quality control of courgettes, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1845-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31822—2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-41:2003 «Касающемуся сбыта и контроля товарного качества кабачков, разработанному Европейской экономической комиссией Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)» («Concerning the marketing and commercial quality control of courgettes», MOD), путем изменения разделов 4—7, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1—6. Стандарт дополнен разделами 8—10 и библиографией.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV-41:2003 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-41:2003, приведены в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-41:2003 приведено в дополнительном приложении ДБ.

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

8 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53084—2008 (ЕЭК ООН FFV-41:2003)*

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1845-ст ГОСТ Р 53084—2008 (ЕЭК ООН FFV-41:2003) отменен с 1 января 2014 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации 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* ... 2
6 Упаковка ... 4
7 Маркировка ... 5
8 Правила приемки ... 5
9 Методы контроля ... 6
10 Транспортирование и хранение ... 8
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-41:2003 ... 9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-41:2003 ... 10
Библиография ... 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

Fresh courgettes for retail. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на плоды кабачков культурных сортов, собранных на стадии достижения технической спелости, полученных от Cucurbita pepo L., поставляемые *для реализации в свежем фасованном виде в розничную торговлю* потребителю и не предназначенные для переработки.

Настоящий стандарт распространяется также на кабачки с цветком.

Цель настоящего стандарта — определение требований к качеству *и безопасности свежих* кабачков *после подготовки и упаковывания перед реализацией потребителю.*

Требования безопасности изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, к маркировке — в разделе 7.

2 *Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ ISO 1956-2 Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 2

ГОСТ 7502 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

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

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

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

Издание официальное

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

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27523 (ИСО 1991-1—82) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 27735 Весы бытовые. Общие технические требования

ГОСТ 29329 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования[1)]

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

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

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 ISO 1956-2, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

3.2 ***миниатюрная продукция:*** *Разновидность или сорт, полученные методом селекции и/или с помощью специальной техники выращивания.*

4 Классификация

4.1 Кабачки *в зависимости от качества* подразделяют на три сорта: высший, первый, второй.

5 *Технические требования*

5.1 Свежие кабачки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[2)].

5.2 Качество кабачков должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

---

1) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

2) *Для государств — участников Таможенного союза — по [1], [2], [3].*

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, *не увядшие, технически спелые*, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений *сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски*		
Допустимые дефекты	*Плодоножка аккуратно отрезана* длиной *не более* 3 см. Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты	*Плодоножка аккуратно отрезана* длиной *не более* 3 см. Допускаются незначительные дефекты формы, окраски, дефекты на кожице, связанные с болезнями, без повреждения мякоти	Допускаются дефекты формы, окраски, незначительные солнечные ожоги, незначительные дефекты на кожице, незначительные дефекты, связанные с болезнями, без повреждения мякоти
Запах и вкус	*Свойственные данному ботаническому сорту* без постороннего запаха и привкуса		
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот и трещин, без перезревших семян, семенное гнездо с недоразвитыми белыми семенами		
Размер плодов по длине без *плодоножки* (между местом соединения плодоножки с плодом и окончанием верхушки плода), см	*от 7 до 16,0*	*от 7 до 26,0*	*от 7 до 35,0*
Масса плодов, г	*от 50,0 до 225,0*	*от 50,0 до 450,0*	*от 50,0**
Массовая доля плодов с отклонениями от установленной длины (массы) не более чем на 10 %, % от массы, не более	*5*	*10*	*10*
Массовая доля плодов потертых, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода, без повреждения мякоти, %, не более	*Не допускается*	*5,0*	*10,0*
Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки, %, не более	*Не допускается*	*5,0*	*10,0*
Массовая доля плодов увядших с излишней внешней влажностью, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти, %, не более	*Не допускается*		
Массовая доля плодов перезревших, с пустотами и трещинами, %, не более	*Не допускается*		
** Верхний предел массы плодов не нормируется.*			

5.2.1 Миниатюрные кабачки должны быть приблизительно одинаковыми по размеру. Их можно смешивать с другими миниатюрными продуктами разного типа и происхождения.

При смешивании нескольких видов миниатюрной продукции в одной упаковке указывают все продукты и их соответствующее происхождение.

5.3 Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежих кабачках не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровку кабачков проводят по длине или по *массе*.

Калибровку кабачков высшего и первого сортов по длине проводят в соответствии со следующей шкалой:

- *от 7 до 11 см включительно;*
- *свыше 11 » 16 см »*
  » 16 » 21 см »
  » 21 » 26 см.

5.4.2 Калибровку кабачков по массе высшего и первого сортов проводят в соответствии со следующей шкалой:

- *от 50 до 100 г включительно*
- *свыше 100 » 225 г »*
  » 225 » 450 г.

5.4.3 Размеры (или массу) плодов, выраженные максимальным или минимальным значениями, в упаковочной единице в партиях калиброванных кабачков высшего и первого сортов устанавливает изготовитель.

5.4.4 Плоды кабачков второго сорта по длине и массе не калибруются.

6 Упаковка

6.1 Кабачки должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и *безопасность*.

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

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

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

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

6.6 Посторонние примеси в упаковке не допускаются.

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

6.8 Кабачки 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, 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 их качество и безопасность[2)].

6.9 Допускается фасовать кабачки произвольной массой нетто.

6.10 Фасованные кабачки упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 17812, поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую тару по нормативным и техническим документам.

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

---

1) *Для государств — участников Таможенного союза — по [1].*
2) *Для государств — участников Таможенного союза — по [2].*

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

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

7 Маркировка

7.1 Маркировка кабачков — по ГОСТ 14192.

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

7.1.2 Текст информации наносят на русском языке.

7.1.3 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары со свежими кабачками, должна содержать[1]*:*

- наименования продукта;

- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства), наименования и местонахождения организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- массы нетто;

- ботанического сорта;

- товарного сорта;

- размера (когда это необходимо), выраженного максимальной и минимальной длиной или массой;

- даты сбора и даты упаковывания;

- сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);

- срока годности;

- условий хранения;

- обозначения настоящего документа;

- информации о подтверждении соответствия.

7.1.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

8 Правила приемки

8.1 Кабачки принимают партиями. Под партией понимают любое количество кабачков одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;

- наименование и адрес отправителя;

- наименование и адрес получателя;

- наименование продукта;

- товарный сорт;

- ботанический сорт;

- число упаковочных единиц;

- массу нетто;

- дату сбора, упаковывания, отгрузки;

- номер и вид транспортного средства;

- обозначение настоящего стандарта;

- информацию о подтверждении соответствия.

8.2 Для проверки качества кабачков, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии кабачков из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

[1] *Для государств — участников Таможенного союза — по [3].*

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.	

8.3 Вся продукция, содержащаяся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2, составляет объединенную пробу.

8.4 Результаты проверки распространяются на всю партию.

8.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии кабачков.

8.6 Качество кабачков в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на кабачки, находящиеся в этих упаковочных единицах.

8.7 При приемке партии фасованных в потребительскую тару кабачков соблюдают следующие требования:

- в каждой упаковке допускается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров;
- в *партии высшего сорта* допускается содержание 5 % плодов, не соответствующих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта;
- в *партии первого сорта* допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта;
- в *партии второго сорта* допускается содержание 10 % плодов, не отвечающих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям; при этом не допускается содержание кабачков, подверженных гниению и порче;
- для всех сортов допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих требуемым размеру или массе, но соответствующих размеру или массе, которые несколько больше или меньше указанных на упаковке;
- такая норма применима только к плодам, размер и масса которых отличаются не более чем на 10 % от указанных пределов.

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

8.9 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, содержанием яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[1)].

9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с плодами кабачков, отобранных по 8.3, на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.2 Порядок проведения контроля качества

9.2.1 Применяют следующие средства измерений:

Весы бытовые для взвешивания по ГОСТ 27735.

Весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ± 0,5 e.

---

1) *Для государств — участников Таможенного союза — по [1].*

Весы по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления e ≤ 2 г.

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 длины 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, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений государства, принявшего стандарт, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

9.3 Определение массовой доли фракций плодов кабачков товарных сортов по показателям качества

9.3.1 Проверке подлежат все кабачки в отобранных по 8.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

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

- плоды с отклонениями от установленной длины (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.

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

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

9.3.5 Размеры плодов по длине, длину плодоножки измеряют линейкой.

9.3.6 Массу плодов определяют взвешиванием.

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

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

9.4 Обработка результатов

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

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

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

m — 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.

9.5 Протокол испытаний

В протоколе испытаний должны быть указаны использованный метод и полученный результат. Должны быть указаны все детали испытаний, не учтенные настоящим стандартом или рассматриваемые как необязательные, а также любые обстоятельства, которые могли бы повлиять на результаты испытаний.

Протокол испытаний должен содержать всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы.

9.6 Качество калибровки плодов оценивают согласно пункту 5.4.

9.7 Подготовка проб 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.

9.10 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.11 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.12 Определение нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

9.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Фасованные свежие кабачки 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.

10.2 При транспортировании в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 8 °С до 10 °С.

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

10.4 Свежие кабачки хранят в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре от 8 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 90 % до 95 % в течение 10—15 сут.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-41:2003

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76)	IDT	ISO 3599:1976 «Штангенциркули с ценой деления 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ ISO 1956-2—2014	IDT	ISO 1956-2:1989 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2»
ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1—82)	IDT	ISO 1991-1:1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список»
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: - IDT — идентичный стандарт.		

Приложение ДБ
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-41:2003

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта			Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-41:2003
Раздел	Пункт	Подпункт	Раздел
1 *Область применения*			I Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*			—
3 *Термины и определения*			II Положения, касающиеся качества A Минимальные требования B Классификация
4 Классификация	4.1	—	
5 *Технические требования*	*5.1* *5.2* *5.3* *5.4 Калибровка*	*5.2.1—5.2.2* *5.4.1—5.4.4*	III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков
6 Упаковка	*6.1—6.12*	—	V Положения, касающиеся товарного вида A Однородность B Упаковка
7 Маркировка	*7.1*	*7.1.1—7.1.5*	VI Положения, касающиеся маркировки A Опознавательные обозначения B Характер продукта C Происхождение продукта D Товарные характеристики E Официальная пометка о контроле
8 Правила приемки	*8.1—8.10*	—	—
9 Методы контроля	*9.1—9.13*	—	—
10 Транспортирование и хранение	*10.1—10.4*	—	—
Приложение ДА Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном UNECE STANDARD FFV-41:2003 стандарте			—
Приложение ДБ Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-41:2003			—
Библиография			—

Примечания

1 Сравнение структур стандартов приведено по всем разделам.

2 Внесены разделы 8 «Правила приемки», 9 «Методы контроля», 10 «Транспортирование и хранение», а также дополнительные справочные приложения ДА и ДБ в соответствии с требованиями, установленными к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD, и библиография.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 635.6:006.354 МКС 67.080

Ключевые слова: свежие кабачки, технические требования к торговле; термины и определения, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 03.12.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва. Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru