ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54703— 2011 (ЕЭК ООН FFV-22: 2010)

САЛАТ-ЛАТУК, ЭНДИВИЙ КУДРЯВЫЙ, ЭНДИВИЙ ЭСКАРИОЛ СВЕЖИЕ

Технические условия

UNECE standard FFV–22:2010
Concerning the marketing and commercial quality control of lettuces, curled-leaved endives and broadleaved (batavian) endives
(MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе аутентичного перевода на русский язык стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 178 «Свежие фрукты, овощи и грибы, продукция эфиромасличных лекарственных, орехоплодных культур и цветоводства»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 862-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-22:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества салата-латука, курчавого эндивия и широколистного эндивия (салата-эскариола) (UNECE standard FFV-22:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of lettuces, curled-leaved endives and broadleaved (batavian) endives»), путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ 1.5 (подразделы 4.2 и 4.3), отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

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

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

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

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного регионального стандарта для приведения в соответствие с общепринятой в России классификацией групп однородной продукции и видов испытаний, а также для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5 (пункт 3.5)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

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 2
5 Упаковка 4
6 Маркировка 4
7 Правила приемки 5
8 Методы контроля 6
9 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 стандарте ЕЭК ООН 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

САЛАТ-ЛАТУК, ЭНДИВИЙ КУДРЯВЫЙ, ЭНДИВИЙ ЭСКАРИОЛ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh lettuces, curled-leaved endives and broadleaved (batavian) endives.
Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие кочаны и розетки *ботанических* сортов и гибридов салата-латука (Lactuca sativa L.) и ботанических сортов эндивия кудрявого (Cichorium endivia L. var. crispa Lam.) и эндивия эскариола (Cichorium endivia L. var. latifolium Lam.) *(далее — салат)*, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования по безопасности изложены в 4.4, к качеству — в 4.2.1, 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—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 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—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 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, применяют 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 ***деградация:*** *Незначительная утрата свежести и упругости, ухудшение состояния продуктов, вызванное тенденцией к порче.*

3.2 ***излишняя внешняя влажность:*** *Влага от дождя, росы или вытекания собственного сока.*

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

3.3 ***розетка:*** *Листья, расположенные компактно (близко друг к другу) на укороченном стебле.*

4 *Технические* требования

4.1 *Салат должен быть подготовлен и упакован в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.*

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

4.2 Характеристики

4.2.1 Качество свежего салата должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

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

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	второго
Внешний вид	Кочаны и розетки листьев целые, здоровые, свежие, чистые, характерных для ботанического сорта формы и окраски; не достигшие стадии образования семян и формирования цветоносов; с аккуратно обрезанными корнями у основания наружных листьев; без признаков самосогревания и без излишней внешней влажности. Окраска срединной части эндивия кудрявого и эндивия эскариола желтоватая	
	Не поврежденные морозом	Допускаются небольшая потеря окраски, незначительные повреждения сельскохозяйственными вредителями; отсутствие или небольшой размер сердцевины кочанного салата
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса	
Масса кочана или розетки салата, г	В соответствии со шкалой калибровки	
Длина кочерыги кочанного салата от нижнего листа, мм, не более	10,0	
Массовая доля салата, не соответствующего требованиям товарного сорта, %, не более	10,0*	10,0**
Массовая доля салата, не соответствующего требованиям калибровки, %, не более	10,0	
Наличие минеральных и посторонних примесей	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается	
Наличие кочанов и розеток листьев, пораженных гнилью и испорченных	Не допускается	

* В том числе салата, не соответствующего требованиям второго сорта или подверженного деградации, — не более 1,0 %.

** В том числе салата, подверженного деградации, — не более 2,0 %.

4.3 Калибровка

Калибровку проводят для обеспечения однородности продукции в упаковке по массе единицы салата в соответствии со шкалой, приведенной в таблице 2.

Таблица 2

Масса кочана или розетки салата, г	Разница массы между кочанами или розетками во фракции, г, не более
Салат-латук	
До 150,0	40,0
Св. 150,0 до 300,0 включ.	100,0

Окончание таблицы 2

Масса кочана или розетки салата, г	Разница массы между кочанами или розетками во фракции, г, не более
Св. 300,0 до 450,0 включ.	150,0
Более 450,0	300,0
Эндивий кудрявый и эндивий эскариол	
Не нормируется	300,0

4.4 Содержание нитратов, токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежем салате не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

Примечание — Пункт 4.4 введен дополнительно для учета особенностей национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

5 Упаковка

5.1 Салат фасуют в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903 с использованием пакетов из полиэтиленовой пленки, ГОСТ 12301 или другую тару, обеспечивающие сохранность качества и безопасность салата с учетом размеров и типа упаковки без пустого пространства и/или чрезмерного уплотнения продукции.

5.2 Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из салата одного ботанического и товарного сорта. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.3 Салат упаковывают без нажима в ящики из древесины и полимерных материалов по *ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463* или другие виды тары из других материалов, обеспечивающих сохранность его качества и безопасность.

5.4 Упаковка салата в ящики должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждений. Листовой салат упаковывают в один слой, кочанный — в два-три слоя.

5.5 Тара и материалы, применяемые для упаковки салата, должны быть цельными, крепкими, чистыми, сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями и не должны иметь постороннего запаха.

5.6 Масса нетто салата в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Примечание — Пункты 5.1, 5.4, 5.6 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

6 Маркировка

6.1 Маркировку наносят на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской.

6.2 Для изготовления и наклеивания этикеток используют нетоксичные бумагу и клей.

6.3 Маркировка потребительской тары по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- 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);*

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

- *товарного знака изготовителя (при наличии);*
- массы нетто;
- ботанического сорта;
- товарного сорта;
- *даты сбора и даты упаковки;*
- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- *условий хранения;*
- *обозначения настоящего стандарта;*
- *информации о подтверждении соответствия.*

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

Примечание — В пункт 6.3 введены дополнения, пункты 6.2, 6.4 введены дополнительно для учета особенностей национальной экономики в Российской Федерации.

7 Правила приемки

7.1 Салат принимают партиями. Партией считают любое количество салата одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве, предназначенного к одновременной сдаче-приемке.

7.2 Порядок и периодичность контроля

7.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии салата.

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

7.3 Для определения качества салата, правильности упаковки и маркировки, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

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

Салат из всех отобранных в соответствии с таблицей 3 упаковочных единиц составляет объединенную пробу.

7.4 Анализируют весь салат из объединенной пробы.

7.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

7.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии салата.

7.7 Качество салата в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

7.8 При получении неудовлетворительных результатов 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.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб — по 7.3.

8.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 7.4, оценивают визуально.

8.3 Порядок проведения контроля

8.3.1 Средства измерений

Весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ±1 e.

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

8.3.2 Проверке по качеству подлежат все кочаны и розетки салата в отобранных по 7.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

8.3.3 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованного салата взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Отобранную выборку салата в транспортной таре взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

8.3.4 Общую массу салата в объединенной пробе m, кг, определяют суммированием значений, полученных по 8.3.3.

8.3.5 Внешний вид, степень зрелости и состояние салата, наличие пораженных гнилью или испорченных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями кочанов и розеток, посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, запах и вкус определяют органолептически. Рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

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

8.3.7 По результатам взвешиваний определяют в процентах массовую долю салата с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

8.3.8 Массу калиброванных кочанов и розеток салата определяют путем поочередного взвешивания всех единиц салата и выделения фракций, не соответствующих требованиям, указанным в таблице 2.

8.4 Обработка результатов

8.4.1 Массовую долю каждой фракции салата с отклонениями по качеству от общей массы салата в объединенной пробе K, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции салата с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса салата в объединенной пробе, кг.

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

8.4.2 Массу нетто салата в каждой упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по 8.3.1.

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

8.6 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

8.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [3], [4].

8.11 Определение нитратов — по [5].

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

8.13 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [6], [7].

9 Транспортирование и хранение

9.1 Салат транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

9.2 Салат хранят в чистых закрытых охлаждаемых помещениях, *без постороннего запаха,* при температуре *от 0 °С до 1 °С* и относительной влажности воздуха 90 %—95 %, *обеспечивающих ее сохранность.*

9.3 Срок годности салата устанавливает изготовитель.

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

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 FFV-22:2010
1 Область применения	I Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*	—
3 *Термины* и определения	—
4 *Технические* требования	II Положения, касающиеся качества III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков
5 Упаковка	V Положения, касающиеся товарного вида продукции
6 Маркировка	VI Положения, касающиеся маркировки
7 *Правила приемки*	—
8 *Методы контроля*	—
9 *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 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	IDT	ИСО 1956-2:1989 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология»
ГОСТ 27523—87	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 с дополнениями и изменениями — *Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов*

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

[3] ГН 1.2.1323—2003 — *Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)*

[4] 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

[5] МУ 5048—89 — *Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства*

[6] МУК 4.2.796—99 — *Методы санитарно-паразитологических исследований*

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

* *Действуют на территории Таможенного союза.*

УДК 635.5.5:006.354	ОКС 67.080.20	С42	ОКП 97 3271 97 3272 97 3274 97 3949

Ключевые слова: салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 17.06.2013. Подписано в печать 13.01.2014. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 128 экз. Зак. 22.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru)@gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru