ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55652— 2013

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ СВЕЖИЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

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 25 октября 2013 г. № 1205-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0–2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартинформ, 2015

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ СВЕЖИЙ

Технические условия

Fresh green onion.
Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий зеленый лук ботанических сортов вида *Allium cepa L.* (далее – свежий зеленый лук) заготовляемый, поставляемый и реализуемый в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, требования к качеству – в 5.2, к маркировке – в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 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 52173-2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.

ГОСТ Р 52174-2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52579–2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 53228–2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 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 Р 54040 – 2010 Продукция растениеводства и корма. Метод определения Cs-137

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 9142– 90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

Издание официальное

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 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 27519–87 (ISO 1956/1–1982) Фрукты и овощи – Морфологическая и структуральная терминология - Часть 1

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27519, 27529, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **излишняя внешняя влажность**: Влага на свежем зеленом луке от дождя, промывки, росы, полива или вытекания собственного сока.

Примечание – Конденсат на свежем зеленом луке, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Классификация

4.1 Свежий зеленый лук в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Свежий зеленый лук должен быть подготовлен и упакован в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3].

5.2 Характеристики

5.2.1 Качество свежего зеленого лука должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы* и окраски*, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
		Допускается наличие цветоносов, легкая примятость и незначительные следы грунта на корнях
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта без постороннего запаха и/или привкуса	
Степень развития растений	Потребительская зрелость, обеспечивающая сохранение качества при транспортировке, погрузке, разгрузке и доставке продукции	
Длина пера лука, см	Св. 35,0 до 45,0	Не нормируется
Массовая доля растений с цветоносами, %, не более	Не допускается	3,0
Массовая доля лука, не соответствующего товарному сорту, но соответствующего второму сорту, %, не более:	10,0	Не нормируется
- в т.ч. лука, не соответствующего требованиям второго сорта	1,0	10,0
Наличие минеральных и посторонних примесей	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается	
Наличие растений лука увядших, пораженных гнилью и испорченных	Не допускается	

* Характерные особенности формы и окраски ботанических сортов лука с учетом условий выращивания – по [4].

5.3 Содержание в свежем зеленом луке токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], [5].

Наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежем зеленом луке не допускается [1].

5.4 Упаковка

5.4.1 Свежий зеленый лук фасуют при предреализационной подготовке в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903 или другие виды тары из других материалов, соответствующей по показателям безопасности требованиям, установленным [2], и обеспечивающую сохраняемость качества и безопасность лука с учетом размеров и типа упаковки без пустого пространства и/или чрезмерного уплотнения продукции.

В потребительской упаковке свежий зеленый лук укладывается равномерно или связками.

Допускается реализовать свежий зеленый лук связками без потребительской упаковки произвольной массой нетто.

5.4.2 Содержимое каждой упаковочной единицы или связки в одной и той же упаковке должно быть однородным и состоять из свежего зеленого лука одного происхождения, ботанического и товарного сорта, одной степени зрелости и окраски.

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

5.4.4 Фасованный свежий зеленый лук или связки лука упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды тары из других материалов, обеспечивающих сохраняемость его качества и безопасность.

Укладка в тару свежего зеленого лука должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждения, послойно (перо к перу, луковица к луковице), на 3 см ниже края тары.

5.4.5 Тара и материалы, применяемые для упаковки, должны быть цельными, крепкими, чистыми, сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями, не должны иметь постороннего запаха и соответствовать требованиям безопасности [2].

5.4.6 Масса нетто свежего зеленого лука в потребительской и транспортной упаковке, установленная по согласованию с потребителем, должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества – по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Информацию о продукции наносят несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами на русском языке на потребительскую упаковку и (или) этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено, транспортную упаковку и (или) этикетку и (или) лист – вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями [3], способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

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

5.5.3 Маркировка потребительской тары с продуктом – по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

– наименования продукта;

– наименования и местонахождения изготовителя или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя – изготовителя, а также в случаях, установленных [3], наименования и местонахождения уполномоченного изготовителем лица, наименования и местонахождения организации – импортера или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя – импортера;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– массы нетто;

– ботанического сорта;

– товарного сорта;

– особого способа обработки продукта (при необходимости);

– даты сбора и даты упаковывания;

– информации о выращивании в защищенном грунте (при необходимости);

– в случае, если продукция содержит более 0,9 % генетически модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например «генетически модифицированные продукты» или «продукция, полученная из генетически модифицированных организмов» или «продукция содержит компоненты генетически модифицированных организмов»);

– условий хранения;

– обозначения настоящего стандарта;

– единого знака обращения продукции на рынке;

– знака систем добровольной сертификации (при наличии).

– информации о подтверждении соответствия.

5.5.4 В случае предпродажного фасования и упаковки свежего зеленого лука в потребительскую тару непосредственно на предприятии розничной торговли, информация для потребителя, наносимая на потребительскую тару, должна соответствовать [6].

5.5.5 Маркировка транспортной упаковки – по [3], ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Свежий зеленый лук принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежего зеленого лука одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии свежего зеленого лука.

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

6.3 Для проверки качества свежего зеленого лука, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включительно	15
Свыше 500 до 1000	20
Свыше 1000 до 5000	25
Свыше 5000 до 10000	30
Свыше 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.	

6.4 Свежий зеленый лук из всех отобранных в соответствии с таблицей 2 упаковочных единиц составляет объединенную пробу. Анализируют весь свежий зеленый лук из объединенной пробы.

6.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежего зеленого лука.

6.7 Качество свежего зеленого лука в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

6.8 При получении неудовлетворительных результатов определений хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные определения удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения распространяют на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ Р 54015 и 6.3.

Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.2 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 6.4 упаковочных единиц оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

7.3 Порядок проведения контроля

7.3.1 Средства измерений

Применяют 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, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

7.3.2 Отобранные в объединенную выборку упаковочные единицы продукции поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованного свежего зеленого лука взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц.

Отобранную выборку свежего зеленого лука в транспортной таре взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.3.3 Общую массу свежего зеленого лука в объединенной пробе *m* в килограммах определяют суммированием значений, полученных по 7.3.7.

7.3.4 Проверке по качеству подлежит весь свежий зеленый лук в отобранных по 6.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

7.3.5 Свежий зеленый лук в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

– лук, не соответствующий по внешнему виду требованиям данного сорта, в т.ч. соответствующий более низкому сорту или нестандартный;

– растения лука с цветоносами;

– растения лука увядшие, пораженные гнилью и испорченные;

– минеральные и посторонние примеси;

– растения лука, соответствующие требованиям данного сорта.

7.3.6 Внешний вид; степень развития растений; наличие растений зеленого лука увядших, пораженных гнилью и испорченных; наличие цветоносов; наличие минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности; запах и вкус оценивают органолептически и рассортировывают свежий зеленый лук вручную на фракции в соответствии с показателями, установленными в 5.2.1 (таблица 1).

7.3.7 Массу каждой фракции определяют взвешиванием с записью значения массы до второго десятичного знака.

Массовую долю свежего зеленого лука, не соответствующего требованиям данного товарного сорта, определяют суммированием массовых долей отдельных фракций.

7.3.8 Массовую долю фракции в процентах от общей массы свежего зеленого лука в объединенной пробе X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_i}{m} \cdot 100, \quad (1)$$

где m_i – масса фракции, г;

m – общая масса лука в объединенной выборке, г.

Вычисления проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

Полученные результаты сравнивают со значениями, установленными в 5.2.1 (таблица 1). Результаты распространяют на всю партию.

7.4 Массу нетто свежего зеленого лука в упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по 7.3.1.

7.5 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

7.6 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

7.7 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.8 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.9 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [7], [8].

7.10 Определение радионуклидов – по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017, ГОСТ Р 54040, [9].

7.11 Определение нитратов – по [10].

7.12 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – по [11], [12].

7.13 Определение наличия генетически-модифицированных источников и организмов (ГМИ, ГМО) в продукции – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежий зеленый лук транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Свежий зеленый лук хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха складских помещениях в соответствии с установленными правилами и в условиях, обеспечивающих его сохраняемость.

Срок и условия хранения свежего зеленого лука устанавливает изготовитель.

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»

[4] Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию (сорта растений). М.: Ежегодное официальное издание ФГУ «Государственная комиссия РФ по испытанию и охране селекционных достижений»

[5] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)*, утв. Решением Комиссии Таможенного союза 28 мая 2010 г. № 299

[6] 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
[7] ГН 1.2.1323 – 2003	Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[8] МУ	Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде МЗ СССР, сб. ч. 4–25, 1976–1977 гг.
[9] МУК 2.6.1.1194 – 2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[10] МУ 5048 – 89	Определение нитратов в продукции растениеводства
[11] МУК 4.2.796 – 99	Методы санитарно-паразитологических исследований (Утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.12.1999)
[12] МУК 4.2.1881 – 2004	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 635.2 ОКС 67.080.20 ОКП 973232, 973923

Ключевые слова: лук зеленый свежий, термины и определения, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Подписано в печать 01.04.2015. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 79 экз. Зак. 1555.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru