ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55885 — 2013 (ЕЭК ООН FFV–28:2010)

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ

Технические условия

(ЕЭК ООН FFV-28:2010, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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 22 ноября 20013 г. № 2141-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-28:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества сладких стручковых перцев (UNECE STANDARD FFV-28:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of sweet peppers»), 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.

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).

Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–28:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сведения о соответствии национальных и межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН FFV–28:2010, приведены в дополнительном приложении ДБ.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой примененного стандарта ЕЭК ООН FFV 28:2010 приведено в дополнительном приложении ДВ

5 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, 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

Введение

При оформлении национального стандарта Российской Федерации, модифицированного по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV–28:2010, касающегося сбыта и контроля товарного сладкого стручкового перца, исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации», предусмотренное в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для плодов свежего перца (I) первого и (II) второго сортов.

При этом причина исключения из раздела 5, таблицы 1 настоящего стандарта допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации", представлена в дополнительном приложении ДА.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ
Технические условия

Sweet peppers fresh.
Specifications

Дата введения — 2014 — 07 — 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий сладкий перец ботанических сортов вида Capscium annuum L. (далее –свежий перец), поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.4, к качеству – в 5.2, 5.3 к маркировке – в разделе 7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289–99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (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 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 166–89 (ИСО 3599–76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427–75 Линейка измерительная металлическая. Технические условия

ГОСТ 7502–89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 17812–72 Ящики дощатые многооборотные 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 1956/2-82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2

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 принять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27520, а также следующий термин с соответствующим определением.

излишняя внешняя влажность: Влага на плодах свежего перца от полива, росы и дождя.

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

4 Классификация

4.1 Свежий перец в зависимости от качества делят на три товарных сорта: высший, первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Свежий перец должен быть подготовлен и расфасован в потребительскую упаковку в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3].

Примечание – Пункт 5.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации

5.2 Органолептические и физические показатели свежего перца должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоножками: плодоножка должна быть аккуратно срезана, чашечка цветка - не поврежденной		
	Типичной для ботанического сорта формы и окраски. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются незначительный дефект формы, незначительный серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 1/3 общей площади поверхности незначительные дефекты кожицы (язвины, царапины, солнечные ожоги, следы сдавливания), размером не более 2 см в случае дефектов продолговатой формы и 1 $см^2$ - для других дефектов или сухие поверхностные трещины, вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются дефекты формы, незначительный серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 2/3 общей площади поверхности, дефекты кожицы (язвины, царапины, солнечные ожоги, помятости, зарубцевавшиеся повреждения, размером не более 4 см в случае дефектов продолговатой формы и 2 $см^2$ - для других дефектов или сухие поверхностные трещины, покрываю-щие не более 1/4 общей площади поверхности, ухудшение состояния места отпавшего цветка общей площадью не более 1$см^2$, сморщивание на не более чем 1/3 поверхности плода повреждение плодоножки и чашечки при условии, что прилегающая мякоть остается неповрежденной, не влияющие на характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид продукта

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Состояние плодов	Плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения		
Запах и вкус	Свойственному данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Некоторые ботанические сорта перца сладкого могут быть жгучими на вкус		
Массовая доля (количество) перца, %:			
первого сорта,	Не более 5,0	Не менее 90,0	Не нормируется
второго сорта,	Не более 0,5*	Не более 10,0	Не менее 90,0
не соответствующего требованиям второго сорта	Не допускается	Не более 1,0**	Не более 10,0
подверженного порче	Не допускается	Не более 1,0**	Не более 2,0***
Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями, %	Не допускается		
Наличие посторонней примеси (земли, песка, остатков листьев, стеблей и пр.)	Не допускается		
Наличие плодов, гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой, %	Не допускается		

* В пределах допуска по наличию перца первого сорта.
** В пределах допуска по наличию перца второго сорта.
*** В пределах допуска по наличию плодов, не соответствующих требованиям второго сорта.

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровка является обязательной для свежих плодов перца высшего и первого сортов.

5.3.2 Калибровку свежего перца проводят по массе или максимальному поперечному диаметру плода.

5.3.3 Требования к калибровке свежих плодов перца приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Допускаемая разница
Масса плода, г. :	
до 180,0	30,0
св. 180,0	40,0
Наибольший поперечный диаметр плода, мм, не более	20,0
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0

5.4 Содержание в свежем перце токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

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

Примечание – Пункт 5.3 введен дополнительно для учета особенностей национальной экономики Российской Федерации.

6 Упаковка

6.1 Свежие плоды перца упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812 или другие виды транспортной упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2]. Перец укладывают в тару плотно на 3 см ниже края тары.

6.2 Свежие плоды перца фасуют произвольной массой нетто в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903 или другие виды потребительской упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2].

6.3 Фасованный свежий перец упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289 и другие виды транспортной упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2].

6.4 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми и соответствовать требованиям безопасности, установленным [2].

6.5 Этикетки, наклеиваемые непосредственно на плоды, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

6.6 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и должно состоять из свежих плодов перца одного ботанического и товарного сортов, происхождения и размера (в случае калибровки), для высшего и первого сортов - одинаковой степени зрелости и окраски. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

6.7 Потребительская упаковка может содержать смесь свежих плодов перца различных ботанических сортов и /или различной окраски при условии, что они относятся к одному товарному сорту и в отношении окраски и /или ботанического сорта являются однородными по происхождению.

6.8 Масса нетто плодов в потребительской упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

6.9 Отрицательное отклонение массы нетто плодов перца от номинальной массы в каждой потребительской упаковке должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Примечание – Пункты 6.1-6.3, 6.8-6.9 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят 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, обеспечивающем ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

7.2 Маркировка потребительской упаковки – по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукции («Перец стручковый сладкий свежий» или «Смесь перца стручкового сладкого свежего», в случае потребительских упаковок, содержащих смесь плодов различных ботанических сортов или окраски. Если перец не виден снаружи должны указываться ботанический сорт, окраска и количество свежих плодов перца разного ботанического сорта и окраски);
- наименования и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также в случаях, установленных [3], наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя-импортера;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- ботанического сорта;
- товарного сорта;
- размера, выраженного максимальным и минимальным диаметрами, или минимальной и максимальной массой (для высшего и первого сортов);
- количества плодов свежего перца (не обязательно);
- даты сбора и даты упаковывания;
- «выращено в защищенном грунте» (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- условий хранения;
- 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»),
- обозначения настоящего стандарта;
- единого знака обращения продукции на рынке;
- знака систем добровольной сертификации (при наличии).

7.4 Маркировка транспортной упаковки – по [3], ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием «от 0 °С до 10 °С».

8 Правила приемки

8.1 Свежие плоды перца принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов свежего перца одного ботанического и товарного сортов, одной даты сбора, упакованных в упаковку одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

8.2 Для проверки качества свежих плодов перца, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто плодов в потребительской упаковке на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии свежего перца из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
От 500 до 1000 включ.	20
Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
От 1000 до 5000 включ.	25
Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
От 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 От каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % свежих плодов перца. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 20 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяются на всю партию.

8.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежих плодов перца.

8.5 Качество свежих плодов перца в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

8.6 Контроль органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят в каждой партии свежих плодов перца.

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

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

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб – по 8.2, 8.3.

9.2 Применяют следующие средства измерений:

- весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 Ш класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг и пределами допускаемой абсолютной погрешности ± 2 г;
- весы лабораторные по ГОСТ Р 53228 II класса точности с пределами допускаемой абсолютной погрешности ± 0,01г;
- линейка измерительная металлическая по ГОСТ 427;
- рулетка измерительная металлическая по ГОСТ 7502;
- штангенциркуль по ГОСТ 166.

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

9.3 Порядок проведения контроля

9.3.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 7.2 упаковочных единиц определяют визуально.

9.3.2 Для определения средней массы нетто свежих плодов перца в потребительской упаковке взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц из отобранных в выборку упаковочных единиц фасованной продукции с точностью до второго десятичного знака.

Вычисления средней массы нетто свежих плодов перца в потребительской упаковке проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

9.3.3 Проверке по качеству подлежат все плоды из объединенной пробы.

9.3.4 Внешний вид, состояние плодов перца, наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями, гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой, наличие посторонней примеси, запах и вкус оценивают органолептически.

9.3.5 Диаметр свежих плодов перца измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или рулеткой по ГОСТ 7502.

9.3.6 Объединенную пробу свежих плодов перца взвешивают и рассортировывают вручную на фракции в соответствии с показателями, указанными в 5.2 (таблица 1).

9.3.7 Массу фракций плодов перца определяют взвешиванием с записью результата до второго десятичного знака.

9.3.8 Массовую долю фракций в процентах от общей массы плодов перца в объединенной пробе К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i – масса фракции, кг;

m – общая масса свежих плодов перца в объединенной пробе, кг.

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

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в 5.2 (таблица 1). Результаты распространяются на всю партию.

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

9.5 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

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

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

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

9.9 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [4], [5].

9.10 Определение радионуклидов – по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

9.11 Определение нитратов – по [6].

9.12 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – по [7], [8].

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Свежие плоды перца транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения свежего перца, установленными изготовителем.

10.2 При транспортировании свежих плодов перца в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах высота укладки ящиков должна быть 2,2–2,4 м в зависимости от типа подвижного состава.

10.3 Свежие плоды перца хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах.

10.4 Рекомендуемые условия хранения свежих плодов перца - температура воздуха от 7 °С до 11 °С и относительная влажность воздуха от 85 % до 95 %.

Примечание – Разделы 7–10 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–28:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
	Заменено:
ЕЭК ООН FFV–28:2010 раздел IV	**« IV. Положения, касающиеся допусков** **(II) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или массе сладких стручковых перцев, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации **(III) Второй сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или массе сладких стручковых перцев, не соответствующих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.»
	на:
ГОСТ Р 55885-2013 (ЕЭК ООН FFV–28:2010) раздел 5, таблица 1	***Первый сорт*** Массовая доля (количество) плодов перца, %, не более: второго сорта — 10, 0 в том числе, не соответствующего требованиям второго сорта — *1,0* или подверженного порче — *1,0* ***Второй сорт*** Массовая доля (количество) плодов перца, %, не более: не соответствующего требованиям второго сорта —10,0 в том числе, подверженного порче — *2,0*»

Примечание – В настоящем стандарте по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV–28:2010 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации», в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации.

Приложение ДБ
(справочное)

Сведения о соответствии национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН FFV-28:2010

Таблица ДБ.1

Обозначение и наименование международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование межгосударственного стандарта
ИСО 3599–76 Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм	IDT	ГОСТ 166–89 (ИСО 3599–76) Штангенциркули. Технические условия
ИСО 1956/2–82 Фрукты. Номенклатура. Часть 2	IDT	ГОСТ 27520–87 (ИСО 1956/2–82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2
Примечание – В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: IDT – идентичный стандарт.		

Приложение ДВ
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV-28:2010

Таблица ДВ.1

Структура настоящего стандарта ГОСТ Р 55885-2013 (ЕЭК ООН FFV-28:2010)	Структура стандарта ЕЭК ООН FFV-28:2010
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	II Положения, касающиеся качества A. Минимальные требования B. Классификация
3 Термины и определения	III Положения, касающиеся калибровки
4 Классификация	IV Положения, касающиеся допусков A. Допуски по качеству B. Допуски по размеру
5 Технические требования	V Положения, касающиеся товарного вида A. Однородность B. Упаковка
6 Упаковка	VI Положения, касающиеся маркировки A. Опознавательные обозначения B. Характер продукта C. Происхождение продукта D. Товарные характеристики E. Официальная контрольная отметка (не обязательно)
7 Маркировка	–
8 Правила приемки	–
9 Методы контроля	–
10 Транспортирование и хранение	–
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–28:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации»	–
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН FFV-28:2010	–
Приложение ДВ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV-28:2010	–
Библиография	–

Примечание – В настоящий стандарт внесены разделы 7–10, а также дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению национального стандарта, модифицированного со стандартом ЕЭК ООН FFV, 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»

[4] ГН 1.2.1323–2003 Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[5] 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

[6] МУК 4.2.3016–12 Методы санитарно-паразитологических исследований

[7] МУК 4.2.2661-10.4.2–2004 Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-паразитологических исследований. Методические указания

[6] МУ 5048–89 Методические указания. Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства

УДК 635.649 ОКС 67.080.20 ОКП 97 3242

Ключевые слова: плоды перца сладкого свежего, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 1231.

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