МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32284— 2013 (UNECE STANDARD FFV—10:2010)

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV–10:2010, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосу-дарственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

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 Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 178)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44)

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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 декабря 2013 г. № 2281-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV -10:2010) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 15 февраля 2015 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-10:2010 concerning the marketing and commercial quality control of carrots, (касающемуся сбыта и контроля товарного качества моркови) путем изменения содержания разделов 2, 8-10, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3-7, выделенных в тексте курсивом.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV-10:2010 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подразделы 3.5, 3.6).

Официальный экземпляр европейского регионального документа, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-10:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в справочном приложении ДБ.

Сравнение структуры межгосударственного стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-10:2010 приведено в справочном приложении ДВ.

Степень соответствия - модифицированный (MOD).

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51782–2001

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ Март 2016 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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, 2016

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

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV–10:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества моркови, исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для корнеплодов моркови первого (I) и второго (II) сортов. При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДБ.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Технические условия

Fresh food garden carrots for retail. Specifications

Дата введения — 2015—02—15

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежую столовую морковь (Daucus carota L.), (далее – свежая морковь) предназначенную для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.

Требования, обеспечивающие безопасность свежей моркови для жизни и здоровья людей, изложены в 5.4, обязательные требования к качеству — в 5.3, в части маркировки — в 7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7194—81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 7502-89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 24831-81 Тара – оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26927-94 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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

Издание официальное

ГОСТ 27519—87 (ИСО 1956-1—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30090-93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27519, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на корнеплодах от промывки, дождя.

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

3.2 **ранняя морковь**: Корнеплоды, которые продолжают расти.

3.3 **чистая морковь:** Корнеплоды (промытые) - практически без видимых посторонних веществ; корнеплоды (очищенные от земли сухим способом) - практически без излишней земли.

4 Классификация

4.1 Морковь в зависимости от качества подразделяют на три сорта: высший, первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Морковь должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлена и расфасована (сорта высший и первый) в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

5.2 Морковь высшего сорта должна быть мытой, первого и второго сортов – мытой или очищенной от земли сухим способом.

5.3 Качество моркови должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

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

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="3">Характеристика и норма для товарного сорта</th></tr>
<tr><th>высший</th><th>первый</th><th>второй</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="3">Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревеснев-шие, без признаков прорастании, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Корнеплоды должны быть гладкими, свежими на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без зеленоватых или лиловатых головок.
Допускаются корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке</td><td colspan="2">Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2—3 мм) природными трещинами в корковой части, образо-вавшимися в процессе формирования корнеплода; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками.</td></tr>
<tr><td>Должны быть свежими на вид.
Допускаются корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными зарубцевавшимися трещинами; с небольшими поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися из-за промывки.</td><td>Допускаются корнеплоды с дефектами формы и окраски, но не уродливые; с зарубцевавшимися трещинами, не затрагивающими сердцевины; с поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки.</td></tr>
</table>

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высший	первый	второй
		Допускаются зеленоватые или лиловатые части головки длиной	
		до 1 см для корнеплодов длиной не более 10 см и до 2 см – для остальных корнеплодов	до 2 см для корнеплодов длиной не более 10 см и до 3 см – для остальных корнеплодов
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса		
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (или по массе – без ботвы, г), мм:			
- ранней и мелкой моркови		10 – 40 (8,0 –150,0)	
- до 1 сентября		20 – 40 (20,0 –150,0)	
- после 1 сентября	20 – 45 (75,0 –200,0)	20 – 60 (75,0 –275,0)	20 –70 (50,0 -310,0)
Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров не более чем на 0,5 см, % от массы, не более	10,0		
Размер корнеплодов по длине (без черешков), см, не менее	10,0	10,0	Не нормируется
Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плечиками головки, % от массы, не более	Не допускается	5,0	10,0
Наличие земли, прилипшей к кор неплодам, % от массы, не более	Не допускается	1,0	1,0
Содержание корнеплодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более			

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высший	первый	второй
низкому сорту**, % от массы, не более: - в т.ч. соответствующих требованиям второго сорта, %	5,0*** Не более 0,5	10,0 Не более 10,0	10,0 Не менее 90,0
Содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 70 мм	Не допускается		

Примечания:

* *Допускается по условиям договора максимальный диаметр моркови второго сорта, поставляемой предприятиям общественного питания, не ограничивать.*

** *В этот допуск не включают корнеплоды, лишенные кончиков, поломанные (длиной не менее 70 мм), с порезами, поврежденными плечиками головки.*

*** Допускается содержание не более 5,0 % по массе моркови, имеющей слегка зеленоватую или лиловатую окраску головки.

5.4 Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов, микотоксинов, микробиологические показатели. содержание яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в моркови не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

6 Упаковка[2)]

6.1 Морковь должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и безопасность. Морковь в каждой упаковочной единице должна быть однородной по происхождению, ботаническому сорту, качеству и размеру.

В одной упаковочной единице разница между размерами корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (массе) не должна превышать: 20 мм (150 г) для высшего сорта, 30 мм (200 г) для первого сорта, для второго сорта - не нормируется.

Смесь корнеплодов моркови различных ботанических сортов и/или по окраске, может упаковываться в одну и ту же упаковочную единицу при условии, что морковь является однородной по качеству, а в отношении каждого ботанического сорта и/или по окраске – по происхождению.

Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

По согласованию с потребителем допускается не расфасовывать в потребительскую тару, а упаковывать в транспортную тару - в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, коробки по ГОСТ 12301 - морковь первого класса, поставляемую предприятиям общественного питания, и морковь второго класса при соблюдении требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые способы упаковки моркови приведены в приложении ДА.

[1)] Для государств участников Таможенного союза – по [1].

[2)] Для государств участников Таможенного союза – по [2].

6.2 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 корнеплодами моркови сохранение их качества и безопасности.

6.3 Требования к массе фасованных корнеплодов моркови в одной упаковочной единице должны соответствовать ГОСТ 8.579. Предел допускаемого отрицательного отклонения для номинальной массы нетто одной упаковочной

единицы 0,5 кг должен быть 15 г, для номинальных значений 1,0 и 1,5 кг — 1,5 %, для номинальных значений от 2,0 до 5,0 кг — 1,0 % номинальной массы нетто. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют [4].

Средняя масса нетто десяти упаковочных единиц фасованной моркови должна быть не менее номинального значения, указанного на этикетке.

6.4 Видимая часть моркови в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

7 Маркировка

7.1 Маркировка свежей моркови - согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[1)].

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

7.1.2 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары, должна содержать[1)]:

- наименование продукта («Морковь в пучках» или «Морковь», «Ранняя морковь», «Смесь моркови»);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производства] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной из-готовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- для упаковочных единиц, содержащих смесь корнеплодов моркови различных ботанических сортов и/или по окраске и различного происхождения, название каждой страны происхождения указывают после наименований ботанических сортов и/или окраски;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- ботанический сорт;
- сорт (высший, первый, второй);
- количество пучков (в случае увязки в пучки);
- даты сбора и упаковывания;
- сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- условия хранения;
- сведения о применении генно-модифицированных организмов:

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»);

- срок годности для мытой моркови (устанавливает изготовитель);
- обозначение настоящего документа;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

[1)] Для государств участников Таможенного союза – по [3].

8 Правила приемки

8.1 Морковь принимают партиями. Под партией понимают любое количество моркови одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта, с указанием:

- номера документа и даты его выдачи;
- наименования и адреса отправителя;
- наименования и адреса получателя;
- наименования продукции;
- товарного сорта;
- ботанического сорта;
- количества упаковочных единиц;
- массы брутто и нетто (кг);
- даты фасования, упаковывания и отгрузки;
- номера транспортного средства;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

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

Таблица 2

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
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 Проверяют 100 % продукции, содержащейся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2.

8.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии моркови.

8.6 Качество моркови в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на морковь, находящуюся в этих упаковочных единицах.

9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с морковью, отобранных по 8.2, на соответствие требованиям настоящего стандарта проверяют визуально.

9.2 Порядок проведения контроля

9.2.1 Средства измерений:

- 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;

- весы по ГОСТ 29329, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления e ≤ 2 г;

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

- штангенциркуль 1 или 2 класса точности по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05–0,1 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.

9.2.2 Проверке по качеству подлежит вся морковь в отобранных по 8.2 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

9.2.3 Отобранные в выборку по 8.2 упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу брутто, нетто и тары в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованной моркови по 6.3 взвешивают без выбора десять упаковочных единиц фасованной моркови.

Отобранную выборку моркови в транспортной таре взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.2.4 Общую массу корнеплодов в объединенной пробе m в килограммах определяют суммированием значений, полученных по 9.2.3.

9.2.5 Корнеплоды в объединенной пробе рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

9.2.6 Внешний вид, запах, вкус, наличие корнеплодов с порезами, повреждениями плечиков головки, с дефектами формы и окраски, уродливых; с незначительными зарубцевавшимися трещинами глубиной 2–3 мм, покрытыми эпидермисом, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с зарубцевавшимися и поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки, не затрагивающими сердцевины; зеленоватыми или лиловатыми верхушками корнеплодов; незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода; поломанными осевыми корешками; корнеплодов поломанных длиной не менее 70 мм и менее

70 мм; лишенных кончиков, разветвленных, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, треснувшиих с открытой сердцевиной определяют визуально и рассортировывают на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1.

9.2.7 Длину корнеплодов моркови, размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, длину зеленоватых или лиловатых частей головок корнеплода, длину поломанных корнеплодов и частей корнеплодов, глубину зарубцевавшихся природных трещин измеряют линейкой или штангенциркулем.

9.2.8 Для партии корнеплодов моркови, откалиброванных по массе, измеряют массу каждого корнеплода объединенной пробы по 9.2.4.

9.2.9 Взвешивают каждую фракцию корнеплодов m_i. Результат взвешивания фракции записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.2.10 По результатам взвешиваний по 9.2.9 определяют в процентах содержание корнеплодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

9.3 Обработка результатов

9.3.1 Содержание корнеплодов моркови с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции К, %, от общей массы корнеплодов объединенной пробы вычисляют по формуле:

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

где m_i – масса фракции корнеплодов с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m – общая масса корнеплодов в объединенной пробе, кг.

9.3.2 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.

9.4 Массу нетто корнеплодов в упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по ГОСТ 29329.

Массу нетто каждой упаковочной единицы, фасованной произвольной массой нетто, определяют при отпуске продукции покупателям в розничной торговой сети.

9.5 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, определяют по ГОСТ 7194.

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

9.7 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

9.8 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

9.9 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.10 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.11 Определение нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в моркови – методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт[1)].

9.12 Определение хлорорганических пестицидов – по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов – по ГОСТ 30710 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт[1)].

9.13 Определение наличия генетически-модифицированных источников и организмов (ГМИ, ГМО) – по документам государств, принявших стандарт.

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

9.15 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт. [1)]

10 Транспортирование и хранение

10.1 Морковь транспортируют крытым автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Допускается перевозить морковь в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

10.2 Морковь хранят в условиях, обеспечивающих ее сохранность. Рекомендуемые условия хранения – в закрытых вентилируемых помещениях с относительной влажностью воздуха 85—90 % при температуре воздуха от 0 °С до 10 °С включительно - не более 3 сут., свыше 10 °С - не более 2 сут.

[1)] Для государств участников Таможенного союза – по [1].

Приложение ДА
(рекомендуемое)

Способы упаковывания моркови столовой свежей, реализуемой в розничной торговой сети

ДА.1 Морковь, подготовленную по 5.2 настоящего стандарта, фасуют по 0,5—5,0 кг в тканевые мешки по ГОСТ 30090, мешки из полимерных пленок, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или другой прозрачной пленки по техническому документу.

Допускается фасовать морковь произвольной массой нетто.

ДА.2 Морковь, фасованную в тканевые, полимерные или сетчатые мешки или пакеты, упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую тару по нормативному или техническому документу.

ДА.3 Морковь первого сорта, поставляемую предприятиям общественного питания, и второго сорта, не расфасованную в потребительскую тару, упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 17812, мешки по ГОСТ 30090, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 и другую тару по нормативному или техническому документу.

Приложение ДБ
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-10:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДБ.1

Раздел, пункт	Модификация
UNECE STANDARD FFV–10:2010 раздел IV	Заменено: **« IV. Положения, касающиеся допусков** **I) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или массе моркови, не отвечающей 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 требования, или продукция, подверженная деградации.
ГОСТ 32284 – 2013 (UNECE STANDARD FFV–10:2010) раздел 4, таблица 1	**II) Второй сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или массе моркови, не удовлетворяющей ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации» на « Содержание корнеплодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту ,% по массе, не более: для первого сорта – 10,0, для второго сорта – 10,0, в т.ч. соответствующих требованиям второго сорта, %: для первого сорта - не более 10,0, для второго сорта – не менее 90,0»

Примечание – В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-10:2010 исключен термин «продукция, подверженная деградации» (и нормы для нее) в связи с отсутствием этого термина в национальной терминологии на плодоовощную продукцию и его неконкретностью.

Приложение ДВ
(справочное)

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-10:2010 со структурой межгосударственного стандарта

Таблица ДВ.1

Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-10:2010		Структура межгосударственного стандарта
Раздел	Подраздел	Раздел
I Определение продукта		1 Область применения
II Положения, касающиеся качества	A - Минимальные требования B - Классификация	2 Нормативные ссылки
III Положения, касающиеся калибровки		3 Термины и определения
IV Положения, качающиеся допусков		4 Классификация
V Положения, касающиеся товарного вида	A – Однородность B - Упаковка	5 Технические требования
VI Положения, касающиеся маркировки		6 Упаковка
–		7 Маркировка
–		8 Правила приемки
–		9 Методы контроля
–		10 Транспортирование и хранение
		Приложение ДА Способы упаковывания моркови столовой свежей, реализуемой в розничной торговой сети
–		Приложение ДБ Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам
		Приложение ДВ Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-10:2010 со структурой межгосударственного стандарта
–		Библиография
Примечания - Настоящий стандарт дополнен разделами 2, 3, 4, 9 и 10, а также дополнительными приложениями ДА, ДБ, ДВ и ДГ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственных стандартов и Библиографией.		

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] Директива Совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»

УДК 635.11:006.354 МКС 67.080 MOD

Ключевые слова: морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети, в потребительской таре, термины и определения, фасованная, классификация, товарные сорта, мытая, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 14.04.2016. Формат 60x84 $^{1}/_{8}$.

Усл. печ. л. 2,33. Тираж 32 экз. Зак. 1068.

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