МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32287—2013 (UNECE STANDARD DDP–04:2010)

ЯДРА ОРЕХОВ ЛЕЩИНЫ

Технические условия

**(Unece STANDARD DDP–04:2010)
MOD**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 межгосударственные, 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 № 44-2013 от 14 ноября 2013 г.)

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 Армении
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD DDP–04:2010 concerning the marketing and commercial quality control of HAZELNUT KERNELS), касающемуся сбыта и контроля товарного качества ядер орехов лещины путем изменения содержания разделов 2, 8–10, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3–7. Настоящий стандарт дополнен разделами 7–10 и библиографией.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD DDP–04:2010 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подразделы 3.5, 3.6).

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD DDP–04:2010, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

Сравнение структуры межгосударственного стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD DDP–04:2010 приведено в дополнительном приложении ДА.

Степень соответствия – модифицированная (MOD).

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54031—2010 (ЕЭК ООН DDP–04:2009).

5 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 декабря 2013 г. № 2303–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32287—2013 (UNECE STANDARD DDP–04:2010) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2015 г.

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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, 2014

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

Поправка к ГОСТ 32287—2013 (UNECE STANDARD DDP-04:2010) Ядра орехов лещины. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1. Первый абзац	Настоящий стандарт распространяется на целые ядра орехов лещины культурных сортов (*Corylus avellana L.* и *Corylus maxima Mill.*) и их гибридов, *предназначенные* непосредственно *для потребления в свежем виде*.	Настоящий стандарт распространяется на целые ядра орехов лещины культурных сортов (*Corylus avellana L.* и *Corylus maxima Mill.*) и их гибридов, *предназначенные* непосредственно *для потребления в свежем виде. В качестве торгового наименования может также использоваться наименование «ядра орехов фундука»*.

(ИУС № 2 2015 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯДРА ОРЕХОВ ЛЕЩИНЫ

Технические условия

Hazaelnut kernels. Specifications

Дата введения[1]* — 2015—01—01

1 Область *применения*

Настоящий стандарт распространяется на целые ядра орехов лещины культурных сортов (*Corylus avellana* L. и *Corylus maxima* Mill.) и их гибридов, *предназначенные* непосредственно *для потребления в свежем виде.*

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.4, к качеству продукции – в 5.2.1, к маркировке – в разделе 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 450–77 Кальций хлористый технический. Технические условия

ГОСТ 4204–77 Реактивы. Кислота серная. 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. Технические условия

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 13511–2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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

---

[1] *Дату введения стандарта в действие на территории государсте устанавливают их национальные органы по стандартизации*

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 27521–87 (ИСО 1990–1–82) Фрукты. Номенклатура. Первый список

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. Методика определения токсичных элементов атомно–эмиссионным методом

ГОСТ 30711–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

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 27520, ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **ядро:** Съедобная часть ореха, соответствующая семени сухого плода, покрытая внешней кожицей.

3.2 **скорлупа:** Несъедобная одревесневшая часть орехов, защищающая ядро и соответствующая перикарпию.

3.3 **чистое ядро:** Ядро ореха лещины без видимой приставшей грязи и/или других посторонних примесей.

3.4 **посторонняя примесь:** Любое вещество, не являющееся ядром ореха лещины или его частью.

3.5 **повреждения, причиненные сельскохозяйственными вредителями:** Видимые повреждения или загрязнения ядра ореха лещины, вызванные насекомыми, клещами, грызунами и другими зоопаразитами, включая наличие мертвых насекомых и/или клещей и продуктов их жизнедеятельности.

3.6 **заплесневелое ядро:** Ядро ореха лещины с наличием внутри него или на его поверхности видимой невооруженным глазом плесени.

3.7 **куски ядер:** Ядра, у которых недостает более одной трети плода и которые не проходят через сито с круглыми отверстиями диаметром 5 мм.

3.8 **прогорклость:** Неприятный привкус, вызванный окислением липидов.

3.9 **гниль:** Значительное разложение ядра, вызванное деятельностью микроорганизмов или другими биологическими процессами, обычно сопровождающееся изменениями в ядре (обмяклость или водянистость) и /или окраске (появление вначале коричневатых тонов и почернение в конце).

3.10 **усохшее и сморщенное ядро:** аномально сморщенное или плоское ядро и/или высохшее или жесткое ядро.

3.11 **поверхностный порок:** явный и локализованный дефект, серьезно ухудшающий внешний вид ядра, независимо от его причины или происхождения, как внешнего, так и внутреннего характера, включая потускнение, темные пятна, вкрапления, рубцы, побитости и другие схожие дефекты, за исключением поверхностных дефектов, вызванных плесенью, гнилью, причиненными сельскохозяйственными вредителями.

3.12 **Изменения в окраске**: Значительные по характеру и размаху изменение типичной внешней и внутренней окраски, независимо от его причины или происхождения, как внешнего, так и внутреннего характера, за исключением изменений в окраске, вызванных плесенью, гнилью, причиненными сельскохозяйственными вредителями.

3.13 **сдвоенное или двойное ядро:** ядро характерной формы, обусловленной формирова-

нием двух ядер в одном орехе.

3.15 **излишняя внешняя влажность:** Влага или конденсат на поверхности продукта.

4 Классификация

4.1 Ядра орехов лещины *в зависимости от качества* подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

5 *Технические требования*

5.1 Ядра *орехов лещины должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую упаковку в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт*[1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Качество ядер орехов лещины должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и значение показателя для товарного сорта*		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Ядра целые*, однородные по форме и размеру, нормально развитые, чистые, в светло–коричневой оболочке, на изломе белые с кремовым оттенком, без излишней внешней влажности, без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра, и покрывающих в совокупности более 25% поверхности ядра**		
Запах и вкус	Свойственные ядру ореха лещины, не прогорклые, без постороннего запаха и/или привкуса		
Состояние ядер	Позволяющее выдерживать транспортирова–ние, погрузку, разгрузку и доставку в место назначения в удовлетворительном виде		
Массовая доля влаги, %, не более	6,0		
Массовая доля посто-ронних примесей, пустой скорлупы, частиц скорлу-пы и/или околоплодника, пыли, %, не более	0,25		
Массовая доля сдвоенных ядер, %, не более	2,0	5,0	8,0
Массовая доля ядер орехов лещины других помологических сортов, %, не более**	10,0		
Диаметр ядер, мм, не менее**	9,0		–
Разница между минимальным и максимальным диаметром ядер одного калибра, мм, не более	3,0		
Массовая доля некачественных ядер орехов лещины, %, не более, всего	5,0	14,0	18,0

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
в том числе: – ядер недостаточно развитых, усохших и сморщенных,	2,0	4,0	8,0
– заплесневелых ядер,	0,5	1,5	2,5
– ядер, прогорклых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, со следами гниения или порчи, из них – ядер прогорклых	2,0 1,0	4,0 2,0	6,0 3,0
– поврежденных ядер и кусочков ядер, не проходящих через сито с круглыми отверстиями диаметром 5 мм	3,0	8,0	10,0
– кусочков ядер, проходящих через сито с круглыми отверстиями диаметром 5 мм	0,5	1,0	2,0
Массовая доля ядер орехов лещины, не соответствующих указан-ному калибру, %, не более:[4*] в случае калибровки с интервалом в 3 мм: – для ядер округлой формы,	10,0		
– для ядер заостренной и продолговатой формы	15,0		
в случае калибровки с интервалом в 1 мм:			
- для ядер округлой формы	15,0		
- для ядер заостренной и продолговатой формы	20,0		
Наличие живых и мертвых сельскохозяйст-венных вредителей, их остатков или выделений	Не допускается		

Отсутствие части кожицы и/или наличие царапины шириной менее 3 мм и глубиной менее 1,5 мм не считается дефектом.

** Наличие ядер с коричневой или темно–коричневой сердцевиной, обусловленное незначительным разделением семядолей, без изменения запаха и вкуса, не считается дефектом.

*** Для мелкоплодных орехов типа «пикколо» допускается диаметр ядра 6,0 – 9,0 мм.

4* Наличие ядер размером на 0,2 мм больше или меньше установленного не является дефектом.

5.3 Калибровка

5.3.1 Обязательную калибровку проводят для ядер орехов лещины высшего и первого товарных сортов. Для второго товарного сорта калибровка не обязательна.

5.3.2 Калибр определяют по максимальному диаметру поперечного сечения ядра ореха лещины.

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

6 Упаковка

6.1 Ядра орехов лещины упаковывают и фасуют в транспортную и потребительскую тару в соответствии с *ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 12301, ГОСТ 13511, ГОСТ 30090 или другие виды та-*

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

ры из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности в течение его срока годности[1].

6.2 Тара, применяемая для упаковки, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями хлебных запасов, без постороннего запаха и такого качества, чтобы не вызывать какого–либо внешнего или внутреннего повреждения продукта.

6.3 Содержание каждой упаковки в одной единице транспортной тары должно иметь одинаковую массу и состоять из ядер орехов лещины одного помологического и товарного сортов, размера (в случае калибровки). Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

6.4 *Масса нетто ядер орехов лещины в потребительской упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.*

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

6.6 Масса нетто упаковки транспортной тары не должна превышать

в мешках 50 кг, фанерных ящиках 30 кг, ящиках из гофрированного картона 20 кг. По согласованию сторон допускается иная масса нетто упаковки транспортной тары.

6.7 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

7 Маркировка

7.1 Маркировку наносят несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской.

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

7.3 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары орехов, должна содержать[2]*:*

– наименование продукта;

– наименование и местонахождение изготовителя *(юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адреса производства и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей (при наличии);*

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– массу нетто;

– товарный сорт;

– сведения о пищевой ценности;

– калибр ядер для высшего и первого сортов (минимальный и максимальный диаметр, или минимальный диаметр и слова «и более» или «+» или максимальный диаметр и слова «и менее» или «и -»);

– год сбора и дату упаковывания;

– срок годности;

– условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– информацию о подтверждении соответствия.

7.4 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192.

7.5 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

8 Правила приемки

8.1 Ядра орехов лещины принимают партиями. Под партией понимают любое количество ядер орехов лещины одного наименования, одного помологического и товарного сортов, одной даты сбора, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и оформленное одним документом, содержащим следующую информацию:

– номер документа и дату его выдачи;

– наименование продукта;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и,

---

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

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

при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

– номер партии и дату отгрузки;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– массу нетто;
– количество упаковочных единиц;
– товарный сорт;
– год сбора и дату упаковки;
– срок годности;
– условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– информацию о подтверждении соответствия.

8.2 Порядок и периодичность контроля

8.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии ядер орехов лещины.

8.2.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием в ядрах орехов лещины токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, микробиологических показателей, содержанием яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших устанавливает изготовитель продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[1)].

8.2.3 *Для определения качества ядер орехов лещины, 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 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*
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.	

8.2.4 Из ядер орехов лещины, отобранных в упаковочных единицах по 8.2.3, составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы должна быть не менее 5,0 кг, лабораторной пробы – не менее 2,5 кг.

8.2.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.2.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии ядер орехов лещины.

8.2.7 Качество ядер орехов лещины в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб – по 8.2.3, 8.2.4.

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

Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

9.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 8.3, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

9.3 Порядок проведения контроля

9.3.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы

Применяют следующие средства измерений:

*1) весы неавтоматического действия среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления **e** = 50 г и пределом допускаемой погрешности ± 0,1**e**;*

2) сосуды из стекла, фарфора или неокисляющегося (нержавеющего) металла с хорошо пригнанными крышками, позволяющие распределить анализируемую навеску слоем не более 5 мм;

3) измельчитель механический;

4) сито с круглыми отверстиями диаметром 3 мм;

5) шкаф электрический сушильный с терморегулятором, способный поддерживать температуру от 101 °С до 105 °С при обычном атмосферном давлении;

6) эксикатор – по ГОСТ 25336;

7) кальций хлористый технический – по ГОСТ 450;

8) кислота серная – по ГОСТ 4204;

9) вазелин технический;

10) решета металлические с круглыми отверстиями.

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

9.3.2 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу брутто, нетто и тары в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованных орехов взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

9.3.3 Внешний вид, вкус, запах, зараженность насекомыми вредителями, наличие орехов с дефектами определяют органолептически.

9.3.4 Ядра орехов лещины в лабораторной пробе рассортировывают на фракции в соответствии с требованиями 5.2.1 (таблица 1): посторонние примеси, пустая скорлупа, частицы скорлупы и/или околоплодника; сдвоенные ядра; ядра орехов лещины других помологических сортов; недостаточно развитые, усохшие, сморщенные; заплесневелые; поврежденные ядра и кусочки ядер.

Фракцию поврежденных ядер орехов лещины и кусочков ядер просеивают на решете с круглыми отверстиями диаметром 5 мм с выделением прохода и схода с сита.

9.3.5 Для определения цвета ядра орехов лещины, наличия ядер, поврежденных вредителями, со следами гниения или порчи из ядер орехов лещины, оставшихся после отделения из лабораторной пробы фракций, указанных в 9.3.4, произвольно отбирают 500 ядер и разрезают их с помощью гильотины или аналогичных приспособлений.

Для определения прогоркших ядер из ядер орехов, оставшихся после отделения из лабораторной пробы фракций, указанных в 9.3.4, произвольно отбирают 100 ядер и раскусывают их. Одновременно в ядрах орехов определяют наличие постороннего запаха и вкуса.

9.3.6 Калибровку ядер орехов лещины проводят с помощью металлических решет с круглыми отверстиями по предельным значениям величины или по одному предельному значению величины (по минимальному или максимальному значению диаметра ядра ореха). Размеры калиброванных ядер орехов лещины определяют просеиванием на металлических ситах с круглыми отверстиями диаметром 5,9; 8,9; 9,0; 12,0 мм и выделяют фракцию ядер, не соответствующих размерам, указанным в 5.2.1 (таблица 1).

Однородность размера определяют по разнице между минимальным и максимальным размерами ядер орехов лещины.

9.3.7 Взвешивают каждую фракцию ядер орехов m_i отдельно с записью значения массы фракции до второго десятичного знака.

9.3.8 По результатам взвешиваний по 9.3.7 определяют в процентах массовую долю ядер орехов лещины с отклонениями от значений показателей, установленных в 5.2.1 (таблица 1).

9.4 Обработка результатов

9.4.1 Массовую долю ядер орехов лещины с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции в процентах от общей массы ядер орехов в лабораторной пробе К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i *– масса ядер орехов лещины с отклонениями по качеству и размерам, кг;*

m *– общая масса ядер орехов лещины в лабораторной пробе, кг.*

9.4.2 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака. Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в 5.2.1 (таблица 1). Результаты распространяют на всю партию.

9.4.3 Массу нетто ядер орехов лещины в упаковочной единице фасованной продукции определяют взвешиванием при отпуске в розничной торговле.

9.5 Массовую долю влаги определяют методом, основанным на потере влаги в анализируемой пробе путем ее высушивания с последующим расчетом процентных долей к массе исходного образца.

9.5.1 Подготавливают аппаратуру и оборудование:

1) шкаф электрический сушильный предварительно прогревают, устанавливая температуру (103 ± 2) °С;

2) весы лабораторные II класса точности, обеспечивающие точность взвешивания ± 0,001 г.

3) эксикатор, заполняют хлористым кальцием или серной кислотой, края эксикатора смазывают вазелином.

9.5.2 Для определения массовой доли влаги в ядрах орехов лещины берут не менее 100 г ядер, измельчают с помощью механического измельчителя до получения частиц размером не более 3 мм, избегая перегрева анализируемой пробы и/или образования пастообразной массы.

Измельченные ядра просеивают через сито с круглыми отверстиями диаметром 3 мм.

9.5.3 Приблизительно 10 г измельченных ядер орехов распределяют равномерным слоем толщиной до 5 мм на дне сосуда, закрывают крышкой. Сосуд с содержимым взвешивают на аналитических весах с точностью до 1 мг.

Проводят два параллельных измерения.

9.5.4 Сосуды с анализируемыми пробами открывают и ставят в один ряд в сушильный шкаф, прогретый до температуры (103 ± 2) °С, на шестичасовой начальный период.

Не допускается прерывать незавершенную сушку ядер орехов, помещая в шкаф новые бюксы.

Сосуды с высушенными анализируемыми пробами вынимают из шкафа, быстро закрывают крышками и переносят в эксикатор не менее чем на 30 мин. После охлаждения и взвешивания с записью результата взвешивания в граммах до третьего знака после запятой, сосуды с пробами вновь помещают в сушильный шкаф на 30 мин и проводят повторное высушивание, затем снова вынимают сосуды с пробами, охлаждают в эксикаторе не менее 30 мин и взвешивают. Сушку, охлаждение и взвешивание сосудов с анализируемыми пробами повторяют до достижения постоянной массы (расхождение между результатами двух последовательных взвешиваний не более 0,001 г).

9.5.5 Обработка результатов

Массовую долю влаги ядер орехов лещины X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \cdot 100, \qquad (2)$$

где m_1 *– масса анализируемой пробы с сосудом до высушивания, г;*

m_2 *– масса анализируемой пробы с сосудом после окончания высушивания, г;*

m_0 *– масса сосуда, г.*

За окончательный результат определения принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений, расхождение между которыми не должно превышать 0,2 %. Результаты вычислений округляют до первого десятичного знака.

9.5.6 Точность метода

Метод обеспечивает получение результатов анализа с метрологическими характеристиками, не превышающими значений предела повторяемости – 0,2 %, предела воспроизводимости – 0,5 % при доверительной вероятности P = 0,95.

9.6 Определение ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.7 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.8 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.9 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по нормативным до-

кументам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.10 Определение микотоксинов – по ГОСТ 30711 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.11 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.12 Определение радионуклидов – методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

9.13 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

9.14 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Ядра орехов лещины транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, незараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки, действующими на транспорте конкретных видов.

Групповая упаковка продукции в ящиках (коробах) с комплектованием пакетов на низких поддонах по ГОСТ 23285 в полимерной упаковке или без нее (пакетирование грузовых мест).

10.2 Ядра орехов лещины хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих их сохранность.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок хранения ядер составляет 12 мес при температуре воздуха (20 ± 5) °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

10.3 Транспортирование и хранение ядер орехов лещины, *отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.*

Приложение ДА
(справочное)

Сравнение структуры межгосударственного стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD DDP–04:2010

Таблица ДА.1

Структура стандарта UNECE STANDARD DDP-04:2010	Структура межгосударственного стандарта ГОСТ 32287–2013(UNECE STANDARD DDP-04:2010)
I Определение продукта	1 Область применения
II Положения, касающиеся качества	2 Нормативные ссылки
III Положения, касающиеся калибровки	3 Термины и определения
IV Положения, касающиеся допусков	4 Классификация
V Положения, касающиеся товарного вида	5 Технические требования
VI Положения, касающиеся маркировки	6 Упаковка
–	*7* Маркировка
–	*8* Правила приемки
–	*9* Методы контроля
–	*10* Транспортирование и хранение
–	Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры межгосударствен-ного стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD DDP-04:2010
Примечание – В настоящий стандарт внесены разделы 7–10, а также дополнительное приложение ДА в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD DDP, и библиография.	

Библиография

[1] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*

[2] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»*

[3] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»*

УДК 664.696:543.06:006.354 МКС 67.200.20 С23 MOD

Ключевые слова: ядра орехов лещины, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.09.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 85 экз. Зак. 3411

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru
gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 32287—2013 (UNECE STANDARD DDP-04:2010) Ядра орехов лещины. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1. Первый абзац	Настоящий стандарт распространяется на целые ядра орехов лещины культурных сортов (*Corylus avellana L.* и *Corylus maxima Mill.*) и их гибридов, *предназначенные* непосредственно *для потребления в свежем виде*.	Настоящий стандарт распространяется на целые ядра орехов лещины культурных сортов (*Corylus avellana L.* и *Corylus maxima Mill.*) и их гибридов, *предназначенные* непосредственно *для потребления в свежем виде. В качестве торгового наименования может также использоваться наименование «ядра орехов фундука»*.

(ИУС № 2 2015 г.)

gost.e-ecolog.ru