МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 32810— 2014 (UNECE STANDARD FFV-59:2010)**

# РЕДЬКА СВЕЖАЯ

## Технические условия

**(UNECE STANDARD FFV-59:2010, MOD)**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

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 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45)

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 |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Украина | UA | Минэкономразвития Украины |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 октября 2014 г. № 1368-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32810—2014 (UNECE STANDARD FFV-59:2010) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-59:2010 concerning the marketing and commercial quality root and tubercle vegetables (касающемуся сбыта и контроля товарного качества корневых и клубневых овощей) в части редьки, путем внесения изменений в содержание разделов 2—6, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3—6, которые выделены в тексте стандарта курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7—10 и библиографией.

Перевод с английского языка (en).

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подразделы 3.5, 3.6).

Рекомендуемые условия хранения корнеплодов свежей редьки приведены в дополнительном приложении ДА.

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-59:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в справочном приложении ДБ.

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 со структурой межгосударственного стандарта приведено в дополнительном приложении ДВ.

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

Степень соответствия — модифицированная (MOD)

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, 2015

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

## Содержание

1 Область применения . . . 1
2 *Нормативные ссылки* . . . 1
*3 Термины и определения* . . . 2
4 Классификация . . . 2
5 *Технические* требования . . . 2
6 Упаковка . . . 4
*7 Маркировка* . . . 5
*8 Правила приемки* . . . 6
*9 Методы контроля* . . . 6
*10 Транспортирование и хранение* . . . 8
*Приложение ДА (справочное) Рекомендуемые условия хранения корнеплодов свежей редьки* . . . 9
Приложение ДБ (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-59:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» . . . 10
Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 со структурой межгосударственного стандарта . . . 11
*Библиография* . . . 12

## Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-59:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества корневых и клубневых овощей, исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для корнеплодов первого и второго товарных 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**

# РЕДЬКА СВЕЖАЯ

## Технические условия

Fresh radish. Specifications

**Дата введения — 2016—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на корнеплоды свежей редьки *Raphanus sativus* L. Radicula Group (далее — свежая редька), *предназначенные для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.*

*Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, 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 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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. 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 20463—75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия*

*ГОСТ 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия*

*ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования*

*ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры*

---

** На территории Российской Федерации действует также ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».*

**Издание официальное**

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

*ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования*

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

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

*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. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом*

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

*ГОСТ 31262—2004** Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)*

*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 применен следующий термин с соответствующим определением:

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

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

## 4 Классификация

4.1 *Свежую редьку в зависимости от времени вызревания подразделяют на летнюю и зимнюю, в зависимости от качества* подразделяют на два *товарных* сорта: первый, второй.

## 5 *Технические* требования

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

---

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».*

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».*

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

*5.2 Качество свежей редьки должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.*

Таблица 1

| *Наименование показателя* | *Характеристика и норма для товарного сорта* | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Внешний вид | *Корнеплоды типичной для ботанического сорта формы и окраски*, свежие, неповрежденные, *здоровые*, чистые*, *не застоловшиеся, не уродливые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания*, без повреждений *сельскохозяйственными* вредителями, без *излишней внешней* влажности, *с черешками длиной не более 20 мм или без них, но без повреждения плечиков корнеплодов* | |
| | Корнеплоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного *сорта;*<br>быть хорошо сформировавшимися.<br>Допускаются не влияющие на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке *незначительные дефекты формы и окраски кожуры*, незначительные *механические* повреждения *кожицы и поверхностные повреждения кожицы сельскохозяйственными вредителями***, удаляемые путем обычной чистки; с незначительными зарубцевавшимися трещинами, *с черешками листьев длиной свыше установленных размеров, слегка* увядших | *Допускаются не влияющие на внешний вид*, качество, сохраняемость и товарный вид *продукта в упаковке* дефекты формы; дефекты окраски кожицы; неглубокая ржавчина, удаляемая путем обычной чистки; незначительные побитость и повреждения; зарубцевавшиеся трещины, не затрагивающие сердцевины; вильчатость (раздвоенность). При наличии листьев, они могут быть поврежденными, но без прогрессирующих повреждений, затрагивающих корнеплод |
| Запах и вкус | *Характерные для ботанического сорта*, без постороннего запаха и/или привкуса | |
| Внутреннее строение | Мякоть сочная, плотная, не огрубевшая, без пустот | |
| Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:<br>- для летней редьки<br>- для зимней редьки | 30<br>50 | |
| Массовая доля корнеплодов менее установленных размеров на 10 мм, %, не более | 10,0 | |
| Массовая доля корнеплодов с отклонениями, %, не более | 10,0 | 15 |
| в том числе<br>не соответствующих требованиям *товарного* сорта, %, не более | *10,0*** | *10,0* |
| с незначительными механическими повреждениями кожицы или мякоти | 5,0 | |
| с незначительными зарубцевавшимися трещинами | 5,0 | |
| с поверхностными повреждениями кожицы вредителями** | 5,0 | |
| с черешками листьев длиной свыше установленных размеров | 5,0 | |

*Окончание таблицы 1*

| *Наименование показателя* | *Характеристика и норма для товарного сорта* | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| уродливых, разветвленных | 5,0 | |
| слегка увядших | 5,0 | |
| *Массовая доля земли, прилипшей к корнеплодам, %, не более* | *Не допускается* | *1,0* |
| *Наличие корнеплодов подмороженных, с сильным увяданием, загнивших* | *Не допускается*[*4] | |
| *Наличие минеральных и посторонних примесей* | *Не допускается* | |
| *Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности* | *Не допускается* | |

* Без каких-либо заметных посторонних веществ в случае мытых корней; практически без значительных следов земли и загрязнений в случае немытых корней.

*** Не допускается повреждение корнеплодов грызунами.*

**** В т. ч. свежей редьки, не отвечающей требованиям второго сорта, не более 1,0 %.*

*[*4] В партии свежей редьки, поступающей после зимнего хранения, допускается наличие дряблых корнеплодов в количестве не более 10,0 % по массе.*

*5.3 Содержание в свежей редьке радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, 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 Упаковка свежей редьки — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[2)].*

6.2 *Свежая редька* должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность *и безопасность.*

*Свежая редька может быть упакована в виде связок.*

*По согласованию с потребителем допускается не упаковывать корнеплоды свежей редьки в потребительскую упаковку.*

*6.3 Тара, применяемая для упаковки корнеплодов, должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.*

6.4 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, *краска*, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть *нетоксичными и обеспечивать при контакте с корнеплодами сохранение их качества и безопасности.* Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы после их снятия на корнеплодах не оставалось следов клея и дефектов *кожицы.*

6.5 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежей редьки одной разновидности, происхождения, качества и размера.

Смесь *корнеплодов свежей редьки* различных по типу разновидностей и/или цвету может упаковываться в одну упаковку при условии, что они являются однородными по качеству, и в отношении каждого типа разновидности и/или цвета — по происхождению.

*Укладка свежей редьки должна быть плотной, чтобы корнеплоды не бились и не терлись, вровень с краями тары.*

*[1)] Для государств — участников Таможенного союза — по [1].*

*[2)] Для государств — участников Таможенного союза — по [2].*

6.6 Видимая часть корнеплодов в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

*6.7 Корнеплоды свежей редьки упаковывают без нажима в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки, тканевые мешки по ГОСТ 30090, в транспортную тару — ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, допускается использовать ящичные поддоны по ГОСТ 21133, средства крепления по ГОСТ 21650, тару-оборудование по ГОСТ 24831, транспортные пакеты по ГОСТ 26663 и другие виды тары при соблюдении требований, установленных нормативными правовыми актами или техническими документами государства, принявшего стандарт.*

*6.8 Масса нетто свежей редьки в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.*

*6.9 Требования к массе фасованных корнеплодов свежей редьки 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, 1,5 % номинальной массы нетто для упаковочной единицы 1,0 и 1,5 кг, 1,0 % номинальной массы нетто — для упаковочной единицы от 2,0 до 5,0 кг. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют [4].*

## *7 Маркировка*

*7.1 Маркировка свежей редьки в потребительской упаковочной единице — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[1)].*

*7.1.1 Информацию о продукции 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 (*«редька», *«редька летняя», «редька зимняя», «редька* с листьями», *«смесь редьки»);*

- наименование *и местонахождение изготовителя [юридический* адрес, включая страну, *и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);*

- в случае *упаковок, содержащих* смесь корнеплодов свежей *редьки* явно различной *по типу разновидности* и/или цвету и различного происхождения, название каждой страны происхождения указывается после названий *типов разновидности* и/или цвета*;*

*- товарный знак изготовителя (при наличии);*

*- массу нетто;*

*- ботанический сорт;*

*- товарный сорт (первый, второй);*

*- даты сбора и упаковывания;*

*- сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);*

*- сведения о применении генетически 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»);*

*- условия хранения;*

*- срок годности для мытой редьки (устанавливает изготовитель);*

*- обозначение настоящего документа;*

*- информацию о подтверждении соответствия.*

*7.1.3 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием «от 0 °С до 10 °С».*

---

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

## 8 Правила приемки

*8.1 Свежую редьку принимают партиями. Под партией понимают любое количество корнеплодов свежей редьки одного ботанического сорта, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных 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;*
*- ботанического сорта;*
*- числа упаковочных единиц;*
*- массы нетто (кг);*
*- даты сбора и упаковывания;*
*- условий хранения;*
*- обозначения настоящего стандарта;*
*- информации о подтверждении соответствия.*

*8.2 Для проверки качества свежей редьки, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии свежей редьки 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 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы отбирают из разных мест (сверху, середины, снизу) точечные пробы массой не менее 10 % от массы этих упаковочных единиц.*

*Каждую потребительскую упаковку считают точечной пробой.*

*Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.*

*8.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежей редьки.*

*8.5 Качество свежей редьки в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяются только на редьку, находящуюся в этих упаковочных единицах.*

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

*8.7 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, возбудителей инфекционных паразитарных заболеваний, их токсинов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей осуществляют в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

## 9 Методы контроля

*9.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц со свежей редькой, отобранных по 8.2, на соответствие требованиям настоящего стандарта проверяют визуально.*

*9.2 Проверке по качеству подлежат все корнеплоды свежей редьки из объединенной пробы, составленной по 8.3.*

*9.3 Наличие корнеплодов свежей редьки подмороженных, с сильным увяданием, поврежденных, загнивших, наличие минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, а также внешний вид, запах и вкус, внутреннее строение корнеплодов оценивают органолептически и рассортировывают корнеплоды на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1:*

*- корнеплоды менее установленных размеров на 10 мм;*

*- корнеплоды с незначительными механическими повреждениями кожицы или мякоти;*

*- корнеплоды с незначительными зарубцевавшимися трещинами;*

*- корнеплоды с поверхностными повреждениями кожицы вредителями;*

*- корнеплоды с черешками листьев длиной свыше установленных размеров;*

*- корнеплоды уродливые, разветвленные;*

*- корнеплоды слегка увядшие.*

*9.4 Применяют следующие 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.*

*9.5 Размер корнеплодов свежей редьки по наибольшему поперечному диаметру измеряют штангенциркулем или линейкой.*

*9.6 Для определения средней массы нетто упаковочной единицы свежей редьки, фасованной по 6.7, 6.8, взвешивают без выбора десять упаковочных единиц фасованной свежей редьки.*

*9.7 Отобранную объединенную пробу свежей редьки взвешивают одновременно. Результаты взвешивания в килограммах записывают с точностью до второго десятичного знака.*

***9.8 Определение массовой доли свежей редьки, не соответствующей требованиям по качеству, требованиям калибровки***

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

*9.8.2 Массовую долю корнеплодов свежей редьки с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции K, % от общей массы корнеплодов объединенной пробы, вычисляют по формуле*

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

*где $m_i$ — масса фракции корнеплодов с показателями, не соответствующими указанным в таблице 1, кг;*

*m — общая масса корнеплодов в объединенной пробе, кг.*

*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.*

*9.9 Массу нетто корнеплодов свежей редьки 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.*

*9.10 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам — по ГОСТ 7194.*

*9.11 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.*

*9.12 Определение ртути — по ГОСТ 26927.*

*9.13 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.*

*9.14 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262.*

*9.15 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31628.*

*9.16 Определение нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежей редьке — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт[1)].*

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

*9.18 Контроль микробиологических показателей осуществляют методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт[1)].*

*9.19 Определение наличия генетически модифицированных организмов (ГМО) — по документам государств, принявших стандарт.*

## *10 Транспортирование и хранение*

*10.1 Свежую редьку транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.*

*10.2 Допускается транспортирование свежей редьки транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.*

*10.3 Свежую редьку хранят в условиях, обеспечивающих ее сохранность.*

*Рекомендуемые условия хранения корнеплодов свежей редьки предусмотрены в приложении ДА.*

---

*[1)] Для государств — участников Таможенного союза — по [1].*

*Приложение ДА*
*(справочное)*

## *Рекомендуемые условия хранения корнеплодов свежей редьки*

*Рекомендуемые условия хранения свежей редьки для весенне-летней реализации:*

*- в помещениях с искусственным охлаждением при температуре воздуха от 0 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха 90 %—95 % в течение 6—10 мес.*

**Приложение ДБ**
**(справочное)**

## Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-59:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДБ.1

| Раздел, пункт | Модификация |
|---|---|
| UNECE STANDARD FFV-59:2010 **IV. A.** ***ii), iii)*** | Заменено:<br>**«IV. Положения, касающиеся допусков**<br>**I) Первый сорт**<br>В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу корневых и клубневых овощей, 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.<br>**II) Второй сорт**<br>В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу корневых и клубневых овощей, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.» |
| ГОСТ 32810—2014 (UNECE STANDARD FFV-59:2010) 5.2, таблица 1 | Массовая доля корнеплодов с отклонениями, %, не более:<br>*для первого сорта — 10,0, для второго сорта — 15,0,*<br>в т. ч. не соответствующих требованиям товарного сорта:<br>*для первого сорта — 10,0***, для второго сорта* — 10,0,<br>*** *В т. ч. свежей редьки, не отвечающей требованиям второго сорта, не более 1,0 %.* |
| Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-59:2010 (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 ДВ**
**(справочное)**

## Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 со структурой межгосударственного стандарта

Таблица ДВ.1

| Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 | Структура ГОСТ 32810—2014 (UNECE STANDARD FFV59:2010) |
|---|---|
| I Определение продукта | 1 *Область* применения |
| II Положения, касающиеся качества<br>B Классификация<br>A Минимальные требования | 2 *Нормативные ссылки* |
| III Положения, касающиеся калибровки | 3 *Термины и определения* |
| IV Положения, касающиеся допусков | *4 Классификация* |
| V Положения, касающиеся товарного вида продукции | 5 *Технические* требования |
| VI Положения, касающиеся маркировки | 6 Упаковка |
| — | *7 Маркировка* |
| — | *8 Правила приемки* |
| — | *9 Методы контроля* |
| — | *10 Транспортирование и хранение* |
| — | Приложение ДА (справочное) Рекомендуемые условия хранения корнеплодов свежей редьки |
| — | Приложение ДБ (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-59:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» |
| — | Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 со структурой межгосударственного стандарта |
| — | *Библиография* |

Примечание — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7—10, а также справочные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиография.

## *Библиография*

*[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 880*

*[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза 16 августа 2011 г., № 769*

*[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 881*

*[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 635.153:006.354 МКС 67.080 С42 MOD

Ключевые слова: редька свежая, корнеплоды, черешки листьев, редька летняя, редька зимняя, классификация, сорт первый и второй, термины и определения; технические требования, требования безопасности; упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 17.03.2015. Подписано в печать 31.03.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усп. печ. л. 2,32.
Уч.-изд. л. 1,75. Тираж 45 экз. Зак. 1487.

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

gost.e-ecolog.ru