МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32883—
2014**

ЗЕЛЕННЫЕ КУЛЬТУРЫ ОВОЩНЫЕ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») и Государственным научным учреждением «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «КНИИХП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2014 г. № 1804-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32883—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2015, 2019

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЗЕЛЕННЫЕ КУЛЬТУРЫ ОВОЩНЫЕ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Culture of fresh green vegetables for industrial processing.
Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие зеленные овощные культуры культурных сортов, гибридов и дикорастущие растения (Culture of fresh greenvegetables for industrial processing) (далее по тексту — зеленные овощные культуры), предназначенные для промышленной переработки при приготовлении пищевых продуктов:

анис обыкновенный	*Pimpinella anisum* L.
базилик душистый	*Ocimum basilikum* L.
витекс священный	*Vitex agnus-castus* L.
душица	*Origanum* L.
иссоп	*Hyssopus* L.
кервель	*Anthriscus cerefolium* L. G. F. Hoffmana
кориандр	*Coriandrum sativum* L.
котовник	*Nepeta* L.
любисток	*Levisticum officinale* W.D.J. Koch
майоран	*Origanum majorana* L.
мелисса	*Melissa* Tourn. ex L.
мята	*Mentha piperita* L.
петрушка листовая	*Petroselinum crispum* (P.Miller) Nymann ex A.W. Hill
портулак огородный	*Portulaca oleracea* L.
ревень	*Rheum rhaponticum* L.
сельдерей салатный черешковый	*Apium graveolens* L. var. *dulce* (P.Miller) Persoon
тимьян ползучий	*Thymus serpyllum* L.
укроп	*Anethum graveolens* L.
хрен-листья	*Armoracia rustikana* G.Gartner, B. Meyer et Scherbius
чабер	*Satureja* L.
черемша	*Allium ursinum* L.
шалфей мускатный	*Salvia sclarea* L.
шпинат	*Spinacia oleracea* L.
щавель	*Rumex acetosa* L.
эстрагон	*Artemisia dracunculus* L.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 4.6, к качеству — в 4.1—4.5, к маркировке — в разделе 6.

Издание официальное

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7502 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20463 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27520 (ИСО 1956-2—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2[1)]

ГОСТ 27523 (ИСО 1991-1—1982) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 27524 (ИСО 1991-2—1985) Овощи. Номенклатура. Второй список[2)]

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 29329 Весы для статического взвешивания. Общие технические условия[3)]

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

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

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

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 и определения по ГОСТ 27520, ГОСТ 27523, ГОСТ 27524, а также следующий термин с соответствующим определением:

[1)] Действует ГОСТ ISO 1956-2—2014.

[2)] Действует ГОСТ ISO 1991-2—2014.

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага от дождя, росы или промывки.

Примечание — Конденсат на зеленных культурах овощных, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Технические требования

4.1 Зеленные овощные культуры должны быть подготовлены и упакованы в тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

4.2 Состояние зеленных овощных культур — техническая степень зрелости, позволяющая выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения.

4.3 В зеленных овощных культурах не допускается наличие:

- сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности;
- сорных трав;
- зеленных овощных культур, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями;
- зеленных овощных культур заплесневелых, запаренных, с землей на растениях, с корнями, полностью увядших, с ожогами, гнилых и испорченных, пожелтевших, огрубевших, волокнистых, с соцветиями;
- сорной, минеральной примеси и земли.

4.4 Качество зеленных овощных культур (кроме ревеня и черемши) должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид: - аниса, базилика, душицы, иссопа, кервеля, котовника, мелиссы, мяты, тимьяна, укропа, чабера, шалфея, эстрагона, портулака	Листья со стеблем или побегом свежие, молодые, нежные, мясистые, чистые, без повреждений, здоровые, целые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, непожелтевшие, незапаренные, неувядшие, без ожогов, неподмороженные, без корней, не загрязненные землей, не достигшие стрелкования или образования цветочного стебля, или бутонизации, без излишней внешней влажности
- витекса священного, кориандра, любистока, майорана, петрушки, сельдерея салатного черешкового, хрена, щавеля, шпината	Листья свежие, целые, здоровые, мясистые, чистые, непожелтевшие, незапаренные, неувядшие, неволокнистые, неповрежденные, не загрязненные землей, без ожогов, неподмороженные, без корней, характерной для ботанического сорта формы и окраски, не достигшие стадии образования семян, без излишней внешней влажности
- свежий укроп для солений	Листья со стеблем или побегом свежие, чистые, здоровые, с частично пожелтевшими или жесткими листьями растения; загрубевшие стебли с цветочными зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без излишней внешней влажности. Допускаются растения с частично сформировавшимися семенами
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса
Массовая доля слегка увядших зеленных культур, %, не более	15,0
Массовая доля помятых и поломанных зеленных культур, %, не более	10,0
Длина основной массы листьев от основания черешков: - петрушки, мм, не менее - шпината, мм	 80 50—80

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля листьев менее установленного размера, %, не более	10
Наличие посторонних примесей (камни, ветки и др.)	Не допускается

4.5 Качество ревеня и черемши должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для вида овощей	
	ревень	черемша
Внешний вид	Черешки свежие, целые, здоровые, чистые, молодые, сочные, мясистые, без корней, на верхнем конце с остатком листовой пластины	Стебли с неразвернувшимся листом, целые, свежие, молодые и здоровые, без корней
Запах и вкус	Характерные для ботанического вида и сорта растения, без постороннего запаха и/или привкуса	
Цвет	Соответствующий ботаническому сорту	Зеленый
Длина черешка, стебля, см	Св. 20 до 70 включ.	Не нормируется
Ширина черешка, мм, не менее	15	—
Массовая доля черешков, стеблей с листьями с отклонениями, %, не более: - не соответствующих размеру черешка и/или части листовой пластинки более 30 мм; - стеблей с едва развернувшимся листом; - с механическими повреждениями: помятых и поломанных	 7,0 — 0,5	 — 15,0 0,5
Массовая доля слегка увядших зеленных культур, %, не более	15,0	
Массовая доля черешков менее установленного размера, %, не более	10,0	—
Наличие посторонних примесей (камни, ветки и др.)	Не допускается	Не допускается

4.6 Содержание в зеленных овощных культурах токсичных элементов, пестицидов и нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные), не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

5 Упаковка[2)]

5.1 Зеленные овощные культуры должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивались их надлежащая сохранность и безопасность. Зеленные овощные культуры в каждой упаковочной единице должны быть однородными по происхождению, сортовой принадлежности и качеству.

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

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

Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.2 Зеленные овощные культуры упаковывают с учетом размеров и типа упаковки без пустого пространства и/или чрезмерного уплотнения продукции в транспортную тару: ящики полимерные, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ящики по ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, лотки и ящики пластмассовые перфорированные и сплошные с полиэтиленовыми (или без) вкладышами различной вместимости и конфигурации или другие виды транспортной упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.3 Допускается фасовать зеленные овощные культуры произвольной массой нетто.

Масса нетто зеленных овощных культур в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют по [4].

5.4 Упаковка зеленных овощных культур в ящики должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждений.

5.5 Тара, применяемая для упаковки зеленных овощных культур, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, не должна иметь постороннего запаха и соответствовать требованиям безопасности, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.6 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 продукцией данного вида сохранение их качества и безопасности.

6 Маркировка[1)]

6.1 Маркировка зеленных овощных культур, фасованных в транспортную тару, согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.

6.2 Для зеленных овощных культур, поставляемых в транспортной таре, все данные по маркировке, предусмотренные нормативными правовыми актами и ГОСТ 14192, должны быть отражены в документах, сопровождающих партию продукции (пункт 7.2), с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

7 Правила приемки

7.1 Приемку зеленных овощных культур осуществляют перерабатывающие предприятия в присутствии полномочного представителя поставщика.

7.2 Зеленные овощные культуры принимают партиями.

Под партией понимают любое количество зеленных овощных культур одного ботанического сорта, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта, или товаротранспортной накладной, протоколами испытаний и справкой об используемых пестицидах при выращивании с указанием даты последней обработки ими зеленных овощных культур.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта или товаротранспортная накладная, должны содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- ботанический сорт;
- массу брутто и нетто;
- дату сбора и время отгрузки;
- условия и срок хранения;
- номер и вид транспортного средства;

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

- обозначение настоящего стандарта;
- данные об использованных пестицидах и дату последней обработки каждым пестицидом;
- 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»);
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

7.3 Для определения качества зеленных овощных культур, 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 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	3
Св. 100 до 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10 000 включ.	30
Более 10 000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице

Зеленные овощные культуры из всех отобранных в соответствии с таблицей 3 упаковочных единиц составляют объединенную пробу, которую анализируют.

7.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

7.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии зеленных овощных культур.

7.6 Качество зеленных овощных культур в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

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

7.8 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей безопасности (патогенных) в зеленных овощных культурах осуществляют в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб — по 7.3.

8.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 7.3, оценивают визуально.

8.3 Порядок проведения контроля

8.3.1 Применяют следующие средства измерений:

- весы по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления $e \le 2$ г;
- линейка металлическая длиной 300 мм, ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали номинальной длины 1 м, с прямоугольным торцом на выдвижном конце ленты по ГОСТ 7502, 2-го класса точности;
- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166 с погрешность измерений 0,05—0,10 мм.

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

8.3.2 Проверке по качеству подлежат все зеленные овощные культуры в отобранных по 7.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

8.3.3 Отобранную выборку зеленных овощных культур в транспортной таре взвешивают.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

8.3.4 Общую массу зеленных овощных культур в объединенной пробе m, кг, определяют суммированием значений, полученных по 8.3.3.

8.3.5 Внешний вид, состояние зеленных овощных культур, наличие пораженных болезнями, гнилью, заплесневелых или испорченных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, посторонних минеральных примесей, земли, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности определяют визуально, запах и вкус — органолептически. Объединенную пробу рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблицах 1 и 2.

8.3.6 Длину и ширину листа, черешка, побега, стебля измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166, линейкой по ГОСТ 427 или рулеткой по ГОСТ 7502. Черешковые листья измеряют от основания черешка до вершины листа. Ширину листовой пластины измеряют по наибольшему сечению.

8.3.7 Взвешивают каждую фракцию m_i отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

8.3.8 По результатам взвешиваний определяют в процентах массовую долю зеленных овощных культур с отклонениями от значений показателей, установленных в таблицах 1 и 2.

8.4 Обработка результатов

8.4.1 Массовую долю каждой фракции зеленных овощных культур с отклонениями по качеству от общей массы зеленных овощных культур в объединенной пробе K, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции зеленных овощных культур с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса зеленных овощных культур в объединенной пробе, кг.

8.4.2 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблицах 1 и 2. Результаты распространяют на всю партию.

8.4.3 Массу нетто зеленных овощных культур в каждой упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по ГОСТ 29329.

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

8.6 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

8.7 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

8.8 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

8.9 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

8.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.11 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

8.12 Определение радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей безопасности (патогенные) — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.13 Определение содержания генетически модифицированных организмов (ГМО) — по документам государств, принявших стандарт.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Зеленные овощные культуры транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

9.2 Зеленные овощные культуры хранят в чистых, сухих, закрытых, охлаждаемых или не охлаждаемых помещениях, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, в условиях, обеспечивающих их сохранность.

9.3 При хранении зеленных овощных культур в неохлаждаемых помещениях, на сырьевых площадках рекомендуемая продолжительность хранения от даты сбора:

- щавеля, шпината — не более 8 ч, толщина слоя не должна превышать 20 см при постоянном перелопачивании, температура внутри слоя листьев шпината и щавеля не должна превышать 30 °С;
- черемши — не более 72 ч;
- остальных зеленных овощных культур — от 8 до 16 ч.

9.4 При хранении зеленных овощных культур в охлаждаемых помещениях рекомендуется хранить зеленные овощные культуры от даты сбора:

- черемшу — не более 5 сут в холодильной камере при температуре от 0 °С до 2 °С;
- остальные зеленные овощные культуры — в течение 3—5 мес, упакованными в ящики с полиэтиленовыми вкладышами при температуре воздуха от 0 °С до 1 °С и относительной влажности воздуха 90 % — 95 %, без полиэтиленовых вкладышей — не более 15 сут.

9.5 Срок и условия хранения зеленных овощных культур устанавливает изготовитель.

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 635.3;635.4;635.5;635.7:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: зеленные овощные культуры, анис обыкновенный, базилик, витекс священный, душица, иссоп, кервель, кориандр, котовник, любисток, майоран, мелисса, мята, петрушка, портулак, ревень, сельдерей, тимьян, укроп, хрен-листья, чабер, черемша, шалфей мускатный, шпинат, щавель, эстрагон свежие; термины и определения; технические требования; показатели безопасности; упаковка; маркировка; правила приемки; методы контроля; транспортирование и хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Г.В. Струковой*

Сдано в набор 18.11.2019. Подписано в печать 28.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru