ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56562— 2015

БАЗИЛИК СВЕЖИЙ — ЗЕЛЕНЬ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 178 «Свежие фрукты, овощи и грибы, продукция эфиромасличных лекарственных, орехоплодных культур и цветоводства»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 сентября 2015 г. № 1266-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

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 Технические требования 2
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые условия и срок хранения зелени свежего базилика . 7
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БАЗИЛИК СВЕЖИЙ — ЗЕЛЕНЬ

Технические условия

Fresh basil green. Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зелень свежего базилика культурных сортов (*Ocimum* L.) (далее — зелень свежего базилика), выращиваемую в открытом или защищенном грунте, поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде, а также используемую для промышленной переработки (сушки).

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 4.3, к качеству продукции — в 4.2, к маркировке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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 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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

Издание официальное

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

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

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

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

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

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

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 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять 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 продукте от дождя, росы.

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

4 Технические требования

4.1 Зелень свежего базилика должна быть подготовлена, фасована и упакована в потребительскую и/или транспортную тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3].

4.2 Качество зелени свежего базилика должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Молодые побеги различной длины с бутонами или без них, без корней, свежие, здоровые, не пожелтевшие, не одеревеневшие, не загрязненные, не вялые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями; без излишней внешней влажности, без признаков самосогревания. Допускаются не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке незначительные дефекты листьев (помятость, дыры или разрывы), окраски, небольшая утрата свежести
Цвет, запах и вкус	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса
Массовая доля растений с дефектами, %, не более в т. ч. помятых, поломанных слегка увядших	15,0 10,0 5,0
Массовая доля сорных растений, %, не более	1,0
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается
Наличие минеральной примеси (земли, песка и пр.)	Не допускается

4.3 Содержание в зелени свежего базилика токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должно превышать допустимых уровней, установленных [1].

4.4 Упаковка

4.4.1 Зелень свежего базилика фасуют массой до 0,5 кг в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов, пакеты по ГОСТ 12302, пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, коробки по ГОСТ 12301 или другие виды потребительской упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2], и обеспечивающие сохраняемость качества и безопасность зелени свежего базилика с учетом размеров и типа упаковки без чрезмерного уплотнения продукции.

Зелень свежего базилика допускается упаковывать герметично в потребительскую упаковку из полимерных материалов с модифицированной газовой средой, обеспечивающей сохраняемость качества и безопасность зелени свежего базилика с учетом размеров и типа упаковки без чрезмерного уплотнения продукции.

По согласованию с потребителем допускается не упаковывать зелень свежего базилика в потребительскую тару.

4.4.2 Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из зелени свежего базилика одного ботанического сорта, происхождения, качества, цвета, размера. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

4.4.3 Зелень свежего базилика упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды транспортной упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2].

4.4.4 Укладка зелени свежего базилика в транспортную тару должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждений, послойной: зелень к зелени, на 3 см ниже края тары.

4.4.5 Тара и материалы, применяемые для упаковки зелени свежего базилика, должны быть чистыми, сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями и не должны иметь постороннего запаха.

4.4.6 Масса нетто зелени свежего базилика в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

4.5 Маркировка

4.5.1 Информацию о продукции наносят несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами на русском языке на потребительскую упаковку и (или) этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено, транспортную упаковку и (или) этикетку и (или) лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями [3], способом, обеспечивающем ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

4.5.2 Маркировка потребительской упаковки — по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также в случаях, установленных [3], наименования и местонахождения уполномоченного изготовителем лица, наименования и местонахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя-импортера;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- ботанического сорта;
- массы нетто;
- даты сбора и даты упаковывания;
- указание на особые способы обработки продукта (при необходимости);
- данные об использованных пестицидах и дату последней обработки каждым пестицидом;
- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например «генно-модифицированные продукты» или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов»);
- условий хранения;
- условий хранения после вскрытия упаковки зелени свежего базилика, упакованного с модифицированной газовой средой (в соответствующем случае);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

4.5.3 Маркировка транспортной тары — по [3], ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

5 Правила приемки

5.1 Зелень свежего базилика принимают партиями. Партией считают любое количество зелени свежего базилика одного ботанического сорта, одного срока сбора, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Сопровождающий документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- ботанический сорт;
- масса брутто и нетто;
- даты сбора, упаковывания, отгрузки;
- число упаковочных единиц;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия (при наличии).

5.2 Для определения качества зелени свежего базилика, правильности упаковывания и маркирования, 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.
Для зелени свежего базилика нефасованной	
До 100 включ.	Не менее 3
Св. 100	3 и дополнительно по 1 упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц
Для зелени свежего базилика фасованной	
До 100 включ.	Не менее 5
Св. 100	Не менее 5 от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц

5.3 От каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы массой не менее 10 % от массы упаковочных единиц. Из точечных проб составляют объединенную пробу, которую анализируют.

Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии зелени свежего базилика.

5.5 Качество зелени свежего базилика в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

5.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием в зелени свежего базилика токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей безопасности (патогенные) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

6 Методы контроля

6.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 5.2 упаковочных единиц зелени свежего базилика на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

6.2 Проверке по качеству подлежит вся зелень свежего базилика из объединенной пробы, составленной по 5.3. Зелень свежего базилика в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

6.3 Внешний вид, запах и вкус свежей зелени базилика, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, минеральной и посторонней примеси, характеристики и нормы которых предусмотрены в таблице 1, оценивают органолептически.

6.4 Применяют следующие средства измерений:

- весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ±1e;

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

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

6.5 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованной зелени свежего базилика взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

Средняя масса нетто упаковочной единицы должна соответствовать массе нетто, указанной в маркировке.

6.6 Определение массовой доли зелени базилика, не соответствующей требованиям 4.2 (таблица 1)

6.6.1 Взвешивают каждую фракцию m_i, выделенную по 6.3, отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

6.6.2 Массовую долю зелени свежего базилика, не соответствующей требованиям 4.2 (таблица 1), в процентах от общей массы зелени в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле

$$К = \frac{m_1}{m} \cdot 100, \quad (1)$$

где m_i — масса фракции зелени свежего базилика с показателями, не соответствующими указанным в таблице 1;

m — общая масса зелени свежего базилика 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.

6.7 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, радионуклидов — по ГОСТ 32164.

6.8 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

6.9 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

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

6.11 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

6.12 Определение пестицидов — по [1], ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.13 Определение нитратов — по [1], ГОСТ 29270.

6.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.15 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей безопасности (патогенные) — по [1].

6.16 Определение генно-модифицированных организмов (ГМО) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Зелень свежего базилика транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха крытых транспортных средствах в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

7.2 Допускается транспортирование зелени свежего базилика транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

7.3 Зелень свежего базилика хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, закрытых охлаждаемых вентилируемых складских помещениях в условиях, обеспечивающих сохранность продукции.

7.4 Условия хранения зелени свежего базилика устанавливает изготовитель, рекомендуемые условия и срок хранения приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и срок хранения зелени свежего базилика

1. Рекомендуемые условия хранения зелени свежего базилика, упакованной в полиэтиленовые пакеты по ГОСТ 12302 или в ящиках с полиэтиленовыми вкладышами по ГОСТ 10354, — при температуре воздуха от 0 °С до 1 °С и относительной влажности воздуха 90 %—95 % не более 5 сут с момента уборки.

2. Рекомендуемые условия хранения зелени свежего базилика в упаковках с модифицированной газовой средой — при температуре воздуха 2 °С—4 °С до 20 сут.

Библиография

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

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

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

УДК 635.713:006.354 ОКС 67.080.20 ОКП 97 3284 97 3949 ОКПД 01.13.19.000

Ключевые слова: базилик свежий, зелень, термины и определения, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 20.11.2015. Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 37 экз. Зак. 4025.

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

gost.e-ecolog.ru