ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56565— 2015

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

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 9 сентября 2015 г. № 1290-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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh zucchini for industrial processing. Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды свежих кабачков культурных сортов, полученных от *Cucurbita pepo* L. (далее — кабачки), заготовляемые и поставляемые для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 4.2, к качеству — в 4.1, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ ISO 1991-2—2014 Овощи. Номенклатура. Второй список

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 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 14192—86 Маркировка грузов

ГОСТ 17527—2014 Упаковка. Термины и определения

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

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

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

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

Издание официальное

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) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2

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

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

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

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

ГОСТ 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

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

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 применены термины по ГОСТ 27520, ГОСТ ISO 1991-2 , а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от полива, дождя и росы.

Примечание — Конденсат на плодах свежих кабачков, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Технические требования

4.1 Качество свежих кабачков должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды в технической степени зрелости, свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, с неогрубевшей кожицей, с плодоножкой, без излишней внешней влажности, механических повреждений, повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Допускаются дефекты формы и окраски, незначительные поверхностные дефекты (легкая потертость, царапины и потемнение от нажимов без повреждения мякоти) общей площадью не более 10 %
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот и трещин, семенное гнездо с недоразвитыми белыми семенами
Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не более	80,0[1)]
Массовая доля плодов диаметром не менее 80 мм, %, не более	10,0
Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки, %, не более	15,0
Наличие плодов увядших (сморщенных), заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти, %, не более	Не допускается
Наличие плодов перезревших, с пустотами и трещинами	Не допускается
Наличие растительной и минеральной примеси	Не допускается
Наличие посторонней примеси	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается
[1)] Для производства консервов из кабачков целых или нарезанных в заливке используются кабачки диаметром не более 60 мм.	

4.2 Содержание в кабачках токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

4.3 Упаковка

4.3.1 Кабачки должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность.

4.3.2 Тара, применяемая для упаковки кабачков, должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, не должна иметь постороннего запаха и соответствовать требованиям [2].

4.3.3 Кабачки упаковывают в транспортную тару: ящики из древесины, полимерных и других материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, специальные ящичные поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другие виды транспортной упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2].

4.3.4 Укладка кабачков должна производиться плотно, на 2—3 см ниже края тары.

4.3.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из кабачков одного и того же происхождения, разновидности, качества, степени зрелости и окраски.

4.3.6 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы и партии.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка кабачков в потребительской упаковке — по [3], ГОСТ Р 51074.

4.4.2 Информацию о продукции вносят на русском языке в документы, сопровождающие партию продукции, на ярлыки, листы-вкладыши несмываемой, не липкой, не пахнущей, нетоксичной краской, чернилами с указанием.

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- ботанического сорта;
- даты сбора и времени отгрузки;
- «выращено в защищенном грунте» (при необходимости);
- 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»);
- срока хранения;
- условий хранения;
- обозначения настоящего документа;
- информации о подтверждении соответствия (при наличии).

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

5 Правила приемки

5.1 Кабачки принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежих кабачков, поступившее в одном транспортном средстве, предназначенное к одновременной сдаче-приемке и оформленное одним документом, сопровождающим партию 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 или гибрид;
- масса брутто и нетто;
- даты сбора, упаковывания, отгрузки;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- данные об использованных пестицидах и дату последней обработки каждым пестицидом;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия (при наличии).

5.2 Для проверки качества кабачков на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии кабачков из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2 при поступлении кабачков, упакованных в транспортную упаковку.

Таблица 2

Объем партии, число упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, число отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	3
Св. 100	3 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице

Из каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы массой не менее 10,0 % от массы упаковочных единиц. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют.

Качество кабачков в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на кабачки, находящиеся в этих упаковочных единицах.

5.3 При поступлении кабачков в ящичных поддонах от каждой партии отбирают выборку из разных мест и слоев (верхнего, среднего и нижнего). Объем выборки указан в таблице 3.

Таблица 3

Количество ящичных поддонов в партии	Объем выборки, поддонов
До 10 включ.	2
От 11 до 20 включ.	3
От 21 до 50 включ.	5
Св. 50	5 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных ящичных поддонов по 1 ящичному поддону

От каждого ящичного поддона отбирают по 3 точечных пробы из разных слоев (сверху, из середины, снизу) массой не менее 3 кг каждая, пробы должны быть примерно равными по массе. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.4 При поступлении кабачков без тары (насыпью) объединенную пробу составляют из точечных проб, взятых из разных слоев насыпи (верхнего, среднего, нижнего). Объем выборки указан в таблице 4.

Таблица 4

В килограммах

Масса партии	Масса объединенной пробы
До 200	10
От 201 до 500	20
От 501 до 1000	30
От 1001 до 5000	60
Св. 5000	60 и дополнительно на каждые 1000 кг не менее 5 кг

5.5 Результаты анализа объединенной пробы распространяют на всю партию.

После проверки отобранную выборку и объединенную пробу присоединяют к партии кабачков.

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

5.7 Порядок и периодичность контроля в кабачках за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями (патогенными) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по 5.2—5.4.

6.2 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с кабачками, отобранных по 5.2, на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

6.3 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;

- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ±0,1 мм;
- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166, с погрешностью измерений 0,05—0,10 мм.

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

6.4 Определение массовой доли фракций плодов кабачков по показателям качества

6.4.1 Проверке подлежат все кабачки в отобранных по 5.2—5.4 выборках, из которых составлена объединенная проба.

6.4.2 Кабачки в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды с отклонениями от установленной длины;
- плоды неправильной формы, без плодоножки;
- плоды потертые, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода;
- плоды увядшие (сморщенные), заплесневевшие, загнившие, запаренные, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти;
- плоды перезревшие, с пустотами и трещинами.

При наличии на плоде нескольких дефектов плод учитывается по одному наиболее существенному.

6.4.3 Внутреннее строение кабачков определяют визуально на разрезе 3 % плодов от массы объединенной пробы.

6.4.4 Внешний вид, запах и вкус кабачков, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, минеральной, растительной и посторонней примеси, характеристики и нормы которых предусмотрены в таблице 1, оценивают органолептически.

6.4.5 Размеры плодов по диаметру измеряют линейкой по ГОСТ 427 или штангенциркулем по ГОСТ 166.

6.4.6 Каждую фракцию плодов m_i взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

6.4.7 По результатам взвешиваний определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

6.5 Обработка результатов

Массовую долю кабачков с отклонениями по каждой фракции K, в процентах от общей массы кабачков объединенной пробы, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса кабачков с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса кабачков 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.

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

6.7 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

6.8 Определение мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930.

6.9 Определение свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

6.11 Определение нитратов — по [1].

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

6.13 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.14 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [1].

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Свежие кабачки транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

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

7.3 Кабачки хранят в чистых, закрытых охлаждаемых помещениях без постороннего запаха, не зараженных вредителями, оборудованных вентиляцией.

7.4 Срок и условия хранения кабачков устанавливает изготовитель, рекомендуемые условия и срок хранения приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и срок хранения свежих кабачков

А.1 При транспортировании свежих кабачков в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 8 °С до 10 °С.

А.2 Свежие кабачки хранят в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре от 8 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 90 % до 95 % в течение 10—15 сут.

А.3 Срок хранения свежих кабачков на крытой сырьевой площадке или в хорошо вентилируемых помещениях — не более 36 ч.

Библиография

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

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза 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 9 декабря 2011 г. № 881

УДК 635.6:006.354 ОКС 67.080.20 ОКП 97 3253 ОКПД 01.13.39

Ключевые слова: кабачки свежие, плоды, промышленная переработка, термины и определения, технические требования, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 22.12.2015. Подписано в печать 24.02.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 43 экз. Зак. 643.

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

gost.e-ecolog.ru