МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 7967— 2015 (UNECE STANDARD FFV-09:2012)

КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

**(UNECE STANDARD FFV-09:2012,
Concerning the marketing and commercial quality control of HEADED CABBAGES,
MOD)**

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 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 октября 2015 г. № 81-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 октября 2015 г. № 1660-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7967—2015 (UNECE STANDARD FFV-09:2012) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-09:2012 «Касающемуся сбыта и контроля товарного качества кочанной капусты в части капусты краснокочанной» («Concerning the marketing and commercial quality control of HEADED CABBAGES», MOD) путем внесения изменений в содержание разделов 1, 2, 3—6, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3—6, выделенных в тексте курсивом.

Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-09:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012 приведено в дополнительном приложении ДБ

6 ВЗАМЕН ГОСТ 7967—87

7 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, 2017, 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

Содержание

1 *Область применения* 1
2 *Нормативные ссылки* 1
3 *Термины и определения* 2
4 *Классификация* 3
5 *Технические требования* 3
6 *Правила приемки* 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-09:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» 9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012 10
Библиография 11

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-09:2012, касающемуся сбыта и контроля товарного качества кочанной капусты, исключены термин «продукция, подверженная деградации» и параметры продукции, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков». При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДА.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh red-headed cabbage.
Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на свежую краснокочанную капусту *(Brassica oleracea var. capitata L.) (далее — капуста), заготовляемую,* поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.6.

Примечание — Раздел 1 настоящего стандарта дополнен по сравнению с областью применения стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012 в части свежей краснокочанной капусты, поставляемой для промышленной переработки, в связи с тем что требования к ее качеству, безопасности и маркировке идентичны требованиям, предъявляемым к свежей краснокочанной капусте, поставляемой для потребления в свежем виде.

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 в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10131 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 14192[1)] Маркировка грузов

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

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

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

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

[1)] в Российской Федерации также действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

Издание официальное

ГОСТ 26930[1)] 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 27519 (ИСО 1956-1—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

ГОСТ 27523 (ИСО 1991-1—82) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 29329[2)] Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30090 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ 31628[1)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

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

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

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям 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 по ГОСТ 27519, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 ***излишняя внешняя*** **влажность:** *Влага на кочанах от дождя, росы или полива.*

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

3.2 ***плотно прилегающие листья*****:** *Листья, которые прилегают к кочану по всей поверхности или не менее чем на 2/3 высоты кочана.*

3.3 ***кочан плотный****: Кочан, листья которого плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах прикрепления их к внутренней кочерыге. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не наблюдается.*

3.4 ***кочан рыхлый*****:** *Кочан, листья которого прилегают друг к другу не плотно, особенно в местах прикрепления их к внутренней кочерыге (просветы достигают 0,5 см и более). При легком надавливании кочана сверху в отдельных случаях прощупывается внутренняя кочерыга, при сдавливании с боков наблюдается пружинящая деформация формы кочана.*

[1)] *В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».*

[2)] *В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».*

4 Классификация

4.1 Капусту *в зависимости от качества подразделяют* на два *товарных* сорта: *первый и второй.*

5 Технические требования

5.1 Капуста должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, должна быть подготовлена, расфасована в потребительскую или упакована в транспортную тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

5.2 Качество капусты должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	*второго*
Внешний вид	*Кочаны характерной для ботанического сорта формы и окраски, свежие, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности*	
	Допускаются кочаны с механическими повреждениями на глубину не более двух плотно прилегающих листьев в средней и нижней (прилегающей к кочерыге) частях поверхности кочана и не более четырех плотно прилегающих листьев в верхней трети поверхности кочана	*Допускаются кочаны с механическими повреждениями на глубину не более пяти плотно прилегающих листьев, с засечкой кочана и кочерыги*
Плотность кочанов	Плотные, с плотно прилегающими листьями*	Плотные или менее плотные, но не рыхлые
Запах и вкус	*Свойственные данному ботаническому сорту,* без постороннего запаха и/или привкуса	
Неплотно прилегающие (кроющие) листья на кочане, шт., не более, для капусты: *- поставляемой,* *- реализуемой*	*4* *Не допускаются*	
Длина кочерыги *над кочаном, см, не более*	*3,0*	2/3 высоты кочана
Масса кочана, кг, не менее: - раннеспелых сортов	0,35	
- остальных сортов: *- до 1 февраля* *- с 1 февраля*	*0,6* 0,5	
Массовая доля кочанов, не соответствующих требованиям данного сорта, %, не более: в том числе, - соответствующих требованиям второго сорта - не соответствующих требованиям второго сорта	10,0 10,0 1,0**	10,0 Не нормируется 10,0

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	*второго*
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, *пораженных болезнями, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)*	Не допускается	
Массовая доля кочанов, не соответствующих требованиям по калибровке (в случае калибровки), %, не более	10,0	
Наличие посторонней *примеси*	Не допускается	
* Допускается удалять несколько наружных листьев капусты, предназначенной для хранения. ** В пределах допуска по наличию кочанов второго сорта.		

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

5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровка является обязательной для капусты, поставляемой в упаковке.

5.4.2 Калибровка капусты производится по массе кочана.

5.4.3 Масса самого тяжелого кочана в упаковочной единице не должна быть более чем в 2 раза больше массы самого легкого кочана. Разница между массой самого тяжелого и легкого кочана не должна превышать 1 кг, если масса самого тяжелого кочана составляет 2 кг и менее.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка капусты согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[2)].

5.5.2 Капусту упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, мешки по ГОСТ 30090, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или виды упаковки из материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности в течение его срока хранения.

5.5.3 Капусту упаковывают в ящичные поддоны вровень с краями тары. При повторном применении поддоны должны быть не загрязненными, сухими и без постороннего запаха.

5.5.4 Капуста, фасованная в тканевые, полимерные или сетчатые мешки или пакеты, должна быть упакована в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую жесткую тару.

5.5.5 Содержимое каждой упаковочной единицы или партии продукции, поставляемой навалом в транспортном средстве, должно быть однородным по происхождению, ботаническому сорту, качеству и размеру. Кочаны первого сорта должны быть однородными по форме и окраске.

Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

5.5.6 Материалы, используемые для упаковки, *а также* чернила, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными *и обеспечивать при контакте с кочанами сохранение их качества и безопасности.*

5.5.7 Наклейки, наклеиваемые непосредственно на кочаны, должны быть такими, чтобы после их снятия не оставалось видимых следов клея или повреждений на поверхности кочанов.

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

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

5.5.8 Масса нетто капусты в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

5.5.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинальной массы — по ГОСТ 8.579 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют по [4].

5.5.10 В упаковочных единицах или партиях (в случае поставки навалом в транспортном средстве) наличие посторонних примесей не допускается.

5.5.11 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка капусты — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[1)].

5.6.2 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской упаковочной единицы капусты, должна содержать[1)]:

- наименование продукта («*Краснокочанная* капуста»);
- наименование и место нахождения изготовителя *или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-импортера;*
- *товарный знак изготовителя (при наличии);*
- *массу* нетто,
- ботанический сорт (необязательно);
- товарный сорт;
- *максимальную и минимальную массу продукта в упаковочной единице;*
- *год сбора и дату упаковывания;*
- *условия хранения;*
- *сведения о применении генно-модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированные продукты»);*
- обозначение настоящего стандарта;
- *информацию о подтверждении соответствия.*

5.6.3 Маркировка продукции в транспортной таре с указанием:

- наименования продукта («Капуста *краснокочанная*»);
- наименования и местонахождения организации-упаковщика и/или отправителя *[юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес организации-упаковщика и/или отправителя и организации, уполномоченной на принятие претензий от потребителей (при наличии)];*
- страны происхождения;
- наименования ботанического сорта (необязательно);
- товарного сорта;
- максимальной и минимальной массы продукта;
- количества кочанов (необязательно);
- *даты сбора, упаковывания и отгрузки;*
- *массы брутто и нетто;*
- *условий хранения;*
- *сведений о применении генно-модифицированных организмов;*
- *обозначения настоящего стандарта;*
- *информации о подтверждении соответствия.*

5.6.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

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

6 Правила приемки

6.1 Капусту принимают партиями. Под партией понимают любое количество капусты одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера или не упакованное, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Сопроводительный документ должен содержать следующую информацию:

- *номер документа и дату его выдачи;*
- *наименование и адрес отправителя;*
- *наименование и адрес получателя;*
- *наименование продукта;*
- *ботанический сорт (необязательно);*
- *товарный сорт;*
- *число упаковочных единиц;*
- *массу нетто;*
- *дату сбора, упаковывания, отгрузки;*
- *условия хранения;*
- *номер и вид транспортного средства;*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информацию о подтверждении соответствия.*

6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

6.2.2 Для определения качества капусты, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии капусты из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц
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.	

6.2.3 Для определения качества капусты, поставляемой навалом, на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии капусты из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Масса партии, кг	Масса объединенной пробы, кг
До 500 включ.	30
Св. 500 до 1000 включ.	60
Св. 1000 до 5000 включ.	120
Св. 5000	120 и дополнительно по 10 кг на каждые последующие полные и неполные 2000 кг

6.2.4 Проверяют 100 % продукции, содержащейся в выборке, отобранной в соответствии с таблицами 2 и 3.

6.2.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии капусты.

6.2.6 Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на капусту, находящуюся в этих упаковочных единицах.

6.2.7 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[1)].

6.2.8 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.9 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, установленных в 5.2, 5.3, 5.4, по нему проводят повторное определение удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения распространяют на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 6.2.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

7.2 Порядок проведения контроля

7.2.1 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, ценой деления 1 мм, с погрешностью измерений ± 0,1 мм.

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

7.2.2 Проверке по качеству подлежит вся капуста, отобранная по 6.2.2, 6.2.3.

7.2.3 Отобранную выборку капусты взвешивают, определяют массу брутто и нетто.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.4 Внешний вид, запах и вкус, плотность кочана, наличие кочанов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей определяют органолептически. Рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.2.5 Плотность кочана определяют визуально на вертикальном разрезе кочана.

7.2.6 Длину внешней части кочерыги (от основания плотно прилегающего листа до среза по наибольшей длине) измеряют линейкой.

7.2.7 Массу кочанов определяют взвешиванием.

7.2.8 Взвешивают каждую фракцию кочанов m_i. Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.9 По результатам взвешиваний по 7.2.7 определяют в процентах содержание кочанов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1, 5.4.

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Содержание кочанов с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции K, %, от общей массы кочанов в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

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

m — общая масса кочанов в объединенной пробе, кг.

---

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

7.3.2 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.

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

7.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

7.9 Определение генно-модифицированных организмов (ГМО) — по ГОСТ 34150, а также по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[1)].

7.10 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710.

7.11 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.12 Определение нитратов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Капусту транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Капусту хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха хорошо вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами, в условиях, обеспечивающих ее сохранность.

Условия хранения устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.3 Рекомендуемые условия хранения — в закрытых вентилируемых помещениях с относительной влажностью воздуха 65 % —70 % при температуре воздуха 0 °С для капусты ранних сортов — не более 3—6 недель, для капусты поздних сортов — не более 5—6 мес, при хранении капусты в регулируемой атмосфере срок хранения увеличивается до 8—9 мес.

8.4 Транспортирование и хранение капусты, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

---

1) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения».

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-09:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
UNECE STANDARD FFV-09:2012, раздел IV	Заменено: **« IV. Положения, касающиеся допусков** **А. Допуски по качеству** **I) Первый сорт** Допускается наличие 10 % по количеству или массе кочанов, не отвечающих 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. **II) Второй сорт** Допускается наличие 10 % по количеству или массе кочанов, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации»
Настоящий стандарт, раздел 5, таблица 1	на «*Массовая доля кочанов*, не соответствующих требованиям данного сорта: для первого сорта — не более 10,0 %, для второго сорта — не более 10,0 %, в том числе, для первого сорта: - соответствующих требованиям второго сорта — не более 10,0 %, - не соответствующих требованиям второго сорта — не более 1,0 %; для второго сорта: не соответствующих требованиям второго сорта — не более 10,0 %»
Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-09:2012 исключен термин «продукция, подверженная деградации» (и нормы для нее) в связи с отсутствием этого термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в межгосударственных стандартах на плодоовощную продукцию и его неконкретностью.	

Приложение ДБ
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012

Таблица ДБ.1

Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012	Структура настоящего стандарта
Раздел	Раздел
I Определение продукта	1 *Область применения*
II Положения, касающиеся качества	2 *Нормативные ссылки*
III Положения, касающиеся калибровки	3 *Термины и определения*
IV Положения, касающиеся допусков	4 *Классификация*
V Положения, касающиеся товарного вида	5 *Технические требования*
VI Положения, касающиеся маркировки	6 *Правила приемки*
—	*7 Методы контроля*
—	*8 Транспортирование и хранение*
—	Приложение ДА Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-09:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»
—	Приложение ДБ Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-09:2012
—	*Библиография*
Примечание — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8, а также дополнительные приложения ДА и ДБ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к стандартам UNECE STANDARD FFV, и библиография.	

Библиография

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

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

[3] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принятый 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 635.341:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: капуста краснокочанная свежая, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 23.11.2019 Подписано в печать 13.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
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.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru