ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56820— 2015

ГРУШИ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

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 1 декабря 2015 г. № 2094-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) 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, оформление, 2016, 2019

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

ГРУШИ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh pears for industrial processing. Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие груши разновидностей, полученных от *Pyrus communis* L., поставляемые и реализуемые для промышленной переработки.

Требования по безопасности изложены в 5.3, к качеству — в 5.1, к маркировке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

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

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

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

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 27521 (ISO 1990-1—1982) Фрукты. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

Издание официальное

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 Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289[1)] Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301[2)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

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

ГОСТ Р 51962[3)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ Р 52174[4)] Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 53228 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 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от дождя, росы, полива или вытекания собственного сока.

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

3.2 **зеленые (незрелые) плоды:** Плоды, которые не могут после съема даже при самых оптимальных условиях приобрести внешний вид, консистенцию и вкус, свойственные данному сорту в зрелом состоянии.

3.3 **перезревшие плоды:** Плоды, которые полностью потеряли признаки потребительской спелости, мякоть их мучнистая, разжиженная или потемневшая.

[1)] Действует ГОСТ 33746—2016.

[2)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[3)] Действует ГОСТ 31628—2012.

[4)] Действует ГОСТ 34150—2017.

4 Классификация

4.1 Свежие груши в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

4.2 Свежие груши ранних и поздних сроков созревания подразделяют на две помологические группы: 1-ю и 2-ю.

Перечень сортов груш ранних сроков созревания 1-й помологической группы приведен в приложении А, перечень сортов груш поздних сроков созревания 1-й помологической группы приведен в приложении Б.

5 Технические требования

5.1 Качество свежих груш должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Плоды достаточно развившиеся, целые, свежие, чистые, здоровые, плотные, невялые, неподмороженные; без излишней внешней влажности	
	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой. Мякоть доброкачественная, без подкожной пятнистости и побурения, не слишком твердозернистая. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, окраски, слабым побурением кожицы, незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость	Плоды типичные и нетипичные, однородные и неоднородные по форме и окраске, с целой или сломанной плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода могут быть неправильной формы, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями. Допускается смесь помологических сортов. Мякоть плодов без значительных дефектов
Запах и вкус	Без постороннего запаха и/или привкуса	
Степень зрелости	Плоды не ниже съемной зрелости и не перезревшие	
	Плоды однородные по степени зрелости	Плоды однородные и неоднородные по степени зрелости
Массовая доля недозревших плодов без потемнений мякоти, %, не более	Не допускается	10,0
Допускаемые механические повреждения	Не более 2 градобоин, легкие нажимы и потертость общей площадью не более 5 $см^2$	Не более 5 градобоин, нажимы, потертость общей площадью не более 5 $см^2$. Не более двух заживших проколов кожицы плода
Повреждения вредителями и болезнями	Зажившие повреждения кожицы общей площадью не более 1 $см^2$. Не более 2 % плодов не более чем с двумя засохшими повреждениями плодожоркой	Зажившие повреждения кожицы, общей площадью не более 3 $см^2$, в том числе пятен парши не более 2 $см^2$. Не более 5 % плодов не более чем с двумя засохшими повреждениями плодожоркой

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Побурение кожицы (загар)	Слабое побурение кожицы на площади не более 1/8 поверхности плода	Побурение кожицы на площади не более 1/4 поверхности плода
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	50,0	40,0
Наличие заплесневевших, загнивших плодов	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается	
Примечание — В партии груш, предназначенных для промышленной переработки на спиртованные соки, содержание плодов со свежими механическими повреждениями кожицы или проколами во втором сорте не ограничивается.		

5.2 Содержание в грушах токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

Наличие в свежих грушах возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельмитов и цист кишечных патогенных простейших не допускается [1].

5.3 Калибровка

Калибровку свежих груш проводят для первого товарного сорта по максимальному диаметру поперечного сечения плодов.

5.4 Упаковка

5.4.1 Свежие груши упаковывают в ящики из древесины, полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, в ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или другую тару, обеспечивающую сохранение качества и безопасность продукции при транспортировании по [2].

5.4.2 Тара, применяемая для упаковки свежих груш, должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

5.4.3 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из свежих груш одного товарного сорта, одного и того же происхождения, качества. Укладка груш должна быть плотной, вровень с краями тары.

5.4.4 В упаковке не допускается наличие видимых посторонних веществ.

5.4.5 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка свежих груш, упакованных в транспортную тару, — по [3], ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192.

5.5.2 Информацию о продукции наносят несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами, на русском языке, на транспортную упаковку и (или) этикетку, листки-вкладыши в соответствии с требованиями [3], способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения, с указанием:

- номера сопроводительного документа и даты его выдачи;
- наименования продукта;
- товарного сорта;

- 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 брутто и нетто;
- даты сбора и даты упаковывания;
- условий и срока хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

5.5.3 Маркировка транспортной тары с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Свежие груши принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежих груш одного и того же происхождения, товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции. В партии допускается наличие нескольких помологических сортов.

6.2 Для проверки правильности упаковывания и маркирования, качества свежих груш на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии свежих груш из разных мест делают выборку в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

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

6.3 От каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы свежих груш массой не менее 0,5 кг. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.4 Качество свежих груш в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

6.5 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в свежих грушах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов исследований 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 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 6.2 упаковочных единиц свежих груш на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

7.2 Проверке по качеству подлежат все свежие груши из объединенной пробы, составленной по 6.3.

7.3 Внешний вид, спелость груш, наличие плодов с повреждениями, загнивших, с излишней внешней влажностью, а также запах и привкус плодов оценивают органолептически.

7.4 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;

- 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.

7.5 Диаметр поперечного сечения свежих груш измеряют с погрешностью не более ±1 мм.

7.6 Определение массовой доли плодов, не соответствующих товарному сорту, требованиям калибровки

7.6.1 Свежие груши в объединенной пробе взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1 настоящего стандарта.

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

7.6.2 Массовую долю свежих груш, не соответствующих товарному сорту, требованиям калибровки в процентах от общей массы плодов в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле

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

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

m — общая масса плодов в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят с точностью до первого десятичного знака.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

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

7.8 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.9 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

7.10 Определение мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 31628.

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

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

7.13 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.14 Определение остаточных количеств пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

7.17 Определение наличия генно-модифицированных источников и организмов (ГМИ, ГМО) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежие груши транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми-вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Допускается транспортирование свежих груш транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

8.3 Свежие груши хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих их сохранность.

8.4 Срок и условия хранения свежих груш устанавливает изготовитель.

Свежие груши рекомендуется хранить при температуре от 0 °С до 1 °С при относительной влажности воздуха 90—95 %.

Приложение А
(справочное)

Перечень сортов груш ранних сроков созревания 1-й помологической группы

Аббас Беги (Агагермез, Андриани)
Бере Жиффар
Бере прекос Мореттини
Вильямс (Бон-Кретьен Вильямс, Бартлет, Вильямс летний, Дюшес летний)
Вильямс руж Дельбара
Дюшес Ангулем
Дюшес летний (Сеянец Персиковый)
Корсунская
Любимица Клаппа (Фаворитка Клаппа)
Малача
Подарок
Старкримсон

Примечание — Сорта груш ранних сроков созревания, не вошедшие в перечень сортов 1-й помологической группы, относят ко 2-й помологической группе.

Приложение Б
(справочное)

Перечень сортов груш поздних сроков созревания 1-й помологической группы

Ароматная
Белорусская поздняя
Бере Арданион (Фердинанд)
Бере Боск (Александр, Бера, Бере Александр)
Бере Аманли
Бере Диль (Империал, Полуимпериал)
Бере Гарди
Бере Лигеля (Амарет, Лигель, Масляная Лигеля, Мускатная Лигеля)
Бере Слуцкая
Васса
Выставочная
Деканка зимняя (Зимний дюшес)
Деканка дю Комис (Деканка общественная)
Дзмернук
Десертная
Добрая Луиза (Бон Луиз)
Жозефина Мехельнская
Золотистая
Куляля 2
Конференция
Кюре
Марианна (Принцесса Марианна)
Молдаванка
Нок гармский
Ноябрьская
Оливье де Серр
Отечественная
Парижанка (Графиня парижская)
Пасс-Крассан
Сен-Жермен
Сокровище
Таврическая
Талгарская красавица

Примечание — Сорта груш поздних сроков созревания, не вошедшие в перечень сортов 1-й помологической группы, относят ко 2-й помологической группе.

Библиография

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

УДК 634.13:006.354 ОКС 67.080.10

Ключевые слова: груши свежие, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *А.И. Минкина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 13.11.2019. Подписано в печать 22.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,15.
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