ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56821— 2015

ПАТИССОНЫ 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. № 2095-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 (www.gost.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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 2
4 Классификация . . . 2
5 Технические требования . . . 3
6 Правила приемки . . . 4
7 Методы контроля . . . 5
8 Транспортирование и хранение . . . 6
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые условия и срок хранения патиссонов свежих для промышленной переработки . . . 7
Библиография . . . 8

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПАТИССОНЫ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh squash for industrial processing. Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды патиссонов ботанических сортов вида *Cucurbita pepo* L. *var.melopepo* (далее — патиссоны), предназначенные для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.2, к качеству — в 5.1, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 427 Линейки металлические измерительные. Технические условия

ГОСТ 7502 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

Издание официальное

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

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

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

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 Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

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

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

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

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

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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **диаметр патиссона:** Наибольший поперечный диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии плода.

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

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

4 Классификация

Патиссоны в зависимости от показателей качества подразделяют на два товарных сорта: высший и первый.

[1)] Действует ГОСТ 33746—2016.

[2)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[3)] Действует ГОСТ 31628—2012.

[4)] Действует ГОСТ 34150—2017.

5 Технические требования

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов	
	высшего	первого
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, технической зрелости, с плодоножкой, с нежной тонкой кожицей, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности	
		Допускаются незначительные дефекты формы, окраски, незначительные дефекты на кожице, без повреждений мякоти, незначительные солнечные ожоги
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса	
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, неволокнистая, без пустот и трещин, семенное гнездо с недоразвитыми белыми водянистыми семенами. Оболочка семян мягкая и сочная	
Диаметр патиссона, см, не более:		
- для консервирования целых плодов маринованных	6,0	7,0
- для консервирования в маринадной заливке	7,0	8,0
- для консервирования нарезанных плодов	12,0	12,0
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта*, %, не более	5,0	5,0
Массовая доля плодов неправильной формы, %, не более:		
- для консервирования целых плодов	Не допускается	5,0
- нарезанных плодов	5,0	10,0
Наличие плодов увядших, заплесневевших, загнивших, запаренных, с огрубевшей пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти	Не допускается	
Наличие посторонней примеси (земли, песка, остатков листьев, стеблей и т. п.)	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается	
* При условии, что дефекты не влияют на качество патиссонов товарного сорта.		

5.2 Содержание в патиссонах токсичных элементов, нитратов, диоксинов, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных [1].

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

5.3 Упаковка

5.3.1 Патиссоны упаковывают в транспортную тару: в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 и другие емкости или другие виды тары, соответствующей по показателям

безопасности требованиям, установленным [2]. Патиссоны укладывают вровень с краями в крупногабаритную транспортную тару, устанавливаемую при перевозке и хранении в один ряд по высоте.

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

5.3.3 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности.

5.3.4 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из патиссонов одного и того же происхождения, товарного сорта, качества и одинаковой степени зрелости и окраски.

5.3.5 Видимая часть продукта в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы и партии.

5.3.6 По согласованию с потребителем допускается патиссоны перевозить навалом без транспортной упаковки.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка патиссонов, упакованных в транспортную тару, — по [3], ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192.

5.4.2 Информацию о продукции наносят на русском языке на ярлыки, листки-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами с указанием:

- наименования продукта;
- ботанического сорта;
- 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, даты упаковывания и времени отгрузки;
- условий и срока хранения;
- сведений 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»);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия (при наличии).

5.4.3 Для патиссонов, поставляемых в транспортной таре или навалом, все данные должны быть отражены в документах, сопровождающих партию продукции (см. 6.1) с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

6 Правила приемки

6.1 Патиссоны принимают партиями. Под партией понимают любое количество патиссонов одного ботанического и товарного сорта, одной даты сбора, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве, предназначенное к одновременной сдаче-приемке и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Товаросопроводительная документация должна содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- ботанический сорт или гибрид;
- массу брутто и нетто;
- дату сбора и время отгрузки;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- данные об использованных пестицидах и дату последней обработки каждым пестицидом;

- 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» или «продукция, полученная из генетически модифицированных организмов»);
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

6.2 Для проверки качества патиссонов, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии патиссонов из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

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

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

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии патиссонов.

6.5 Качество патиссонов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

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

6.7 Контроль за содержанием диоксинов проводится в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по 6.2, 6.3.

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

7.3 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 ± 1 e;
- линейку металлическую длиной 300 мм, ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм или рулетку металлическую из нержавеющей стали номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом выдвижной ленты по ГОСТ 7502, 2-го класса точности;
- 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.

7.4 Порядок проведения контроля качества

7.4.1 Проверке по качеству подлежат все патиссоны в отобранной по 6.2, 6.3 объединенной пробе.

7.4.2 Патиссоны в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают на фракции в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды с отклонениями по внешнему виду;
- плоды с отклонениями от установленного диаметра;
- плоды неправильной формы, без плодоножки;
- плоды перезревшие, с пустотами, трещинами, волокнистой мякотью;
- плоды с излишней внешней влажностью, увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти.

7.4.3 Внешний вид патиссонов, наличие плодов увядших, заплесневевших, загнивших, запаренных, с огрубевшей пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти, наличие посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности определяют визуально; вкус и запах — органолептически.

7.4.4 Диаметр патиссонов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166, линейкой по ГОСТ 427 или рулеткой по ГОСТ 7502.

7.4.5 Внутреннее строение патиссонов определяют визуально на поперечном разрезе 3 % плодов от массы объединенной пробы.

7.4.6 Каждую фракцию патиссонов m_1 взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

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

7.4.8 Массовую долю патиссонов с отклонением по каждой фракции К в процентах от общей массы объединенной пробы вычисляют по формуле

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

где m_1 — масса фракции патиссонов с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса патиссонов 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.

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

7.6 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.7 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

7.11 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

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

7.13 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

7.15 Определение диоксинов — по методам, утвержденным в установленном порядке.

7.16 Определение наличия генетически модифицированных источников и организмов (ГМИ, ГМО) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Патиссоны 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.

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

8.3 Патиссоны хранят в чистых закрытых охлаждаемых, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях.

8.4 Условия и срок хранения патиссонов устанавливает изготовитель. Рекомендуемые условия и срок хранения приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и срок хранения патиссонов свежих для промышленной переработки

А.1 Патиссоны рекомендуется хранить при температуре воздуха от 6 °С до 8 °С, относительной влажности воздуха 85 % — 95 %.

При транспортировании, хранении патиссонов в нерегулируемых условиях, на сырьевых площадках рекомендуемая продолжительность хранения не более 24 ч от даты сбора.

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 635.621.4:006.354 ОКС 67.080.20

Ключевые слова: патиссоны свежие, промышленная переработка, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *А.Е. Минкина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 13.11.2019. Подписано в печать 27.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,65.

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