МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 7178— 2015 (UNECE STANDARD FFV-23:2012)

ДЫНИ СВЕЖИЕ

Технические условия

**(UNECE STANDARD FFV-23:2012,
Concerning the marketing and commercial quality control of melons, 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 12 ноября 2015 г. № 82-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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2015 г. № 2081-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7178—2015 (UNECE STANDARD FFV-23:2012) 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-23:2012 («Concerning the marketing and commercial quality control of melons», MOD), касающемуся сбыта и контроля товарного качества дынь, путем внесения изменений в содержание разделов 2, 3, 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-23:2012 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-23:2012 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-23:2012 приведено в дополнительном приложении ДБ

6 ВЗАМЕН ГОСТ 7178—85

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 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, 2016, 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 2
5 Технические требования 2
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-23:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» 9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-23:2012 10
Библиография 11

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-23:2012, касающемуся сбыта и контроля товарного качества дынь, исключен термин «продукция, подверженная деградации» (и ее параметры, 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

ДЫНИ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh melons. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие дыни *(Cucumis melo* L.) *(далее — дыни)*, поставляемые и реализуемые для потребления.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ ISO 1956-2 Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 2

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 14192 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 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 27523 (ИСО 1991-1—82) Овощи. Номенклатура. Первый список

*ГОСТ 29329 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования****

** В Российской Федерации также действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».*

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

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

Издание официальное

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 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. Сыры 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 ISO 1956-2*, *ГОСТ 27523*, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

4 Классификация

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

4.2 Дыни в зависимости от сроков созревания подразделяют на раннеспелые, среднеспелые и осенне-зимние.

5 Технические требования

*5.1 Дыни должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и должны быть подготовлены и упакованы в тару или не упакованы (уложены навалом в транспортном средстве) по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт**.*

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

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	*второго*
Внешний вид	Плоды свежие, зрелые*, целые**, здоровые, чистые, без *излишней внешней влажности, по форме и окраске соответствующие данному ботаническому сорту.* *Плоды раннеспелых сортов — с плодоножкой, среднеспелых — с плодоножкой или без плодоножки, осенне-зимних — с плодоножкой*	
	Длина плодоножки менее 2,0 см. Допускаются небольшой дефект формы, небольшие дефекты окраски***, небольшие зарубцевавшиеся поверхностные трещины вокруг плодоножки, не затрагивающие мякоти и не превышающие по длине 2,0 см, небольшие повреждения коры, вызванные трением или погрузочно-разгрузочными работами, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	*Допускаются плоды раннеспелых и осенне-зимних сортов без плодоножки, но без повреждения места ее прикрепления, с отклонениями от правильной формы, но не уродливые.* Допускаются дефекты формы и окраски коры***, небольшие повреждения кожуры, вызванные трением или погрузочно-разгрузочными работами, небольшая побитость, небольшие зарубцевавшиеся (опробковевшие) трещины или глубокие царапины, которые не затрагивают мякоти плода, при условии, что они не влияют на характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид продукта
Запах и вкус	*Свойственные данному ботаническому сорту,* без постороннего запаха и/или привкуса.	
Состояние плодов	*Твердые, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения*	
Зрелость плодов:* *- для раннеспелых и среднеспелых сортов*	*Кора и мякоть, свойственные данному ботаническому сорту, семенное гнездо со зрелыми, легко отделяющимися семенами, мякоть различной плотности, но не перезревшая*	
- для осенне-зимних сортов: *- в местах отгрузки*	*Кора и мякоть плотные, различной окраски и толщины, семенное гнездо с недозрелыми, крепко сидящими в мякоти семенами*	
- в местах назначения	*Кора и мякоть, свойственные данному ботаническому сорту, семенное гнездо со зрелыми, легко отделяющимися семенами, мякоть различной плотности, но не перезревшая*	
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, %, не более:	10,0	10,0
в том числе		
- соответствующих требованиям второго сорта	10,0	Не нормируется
- не соответствующих требованиям второго сорта	1,0	10,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	*второго*
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных, *раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом, недозрелых и перезрелых*	Не допускается	
Массовая доля плодов *(в случае калибровки)*, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0	

* При использовании рефрактометрического метода определения степени зрелости мякоти рефрактометрический индекс мякоти, измеряемый в средней точке мякоти плода на разрезе по наибольшему поперечному диаметру, должен быть выше или равен 10° по шкале Брикса для дынь товарного типа Charentais и 8° — для дынь других товарных типов.

** Допускается небольшой зарубцевавшийся след, обусловленный автоматическим измерением рефрактометрического показателя.

*** Допускается бледная окраска кожуры той части дынь, которая при выращивании соприкасалась с почвой.

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

5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровку дынь проводят по массе или наибольшему поперечному диаметру плода.

5.4.2 Требования к калибровке дынь по массе *плода приведены в таблице 2.*

Таблица 2

Наименование сорта	*Масса плода, г, не менее*	*Разница между массой самого тяжелого и самого легкого плода в одной упаковочной единице, %, не более*
Charentais	250,0	30,0
Galia и Ogen	250,0	50,0
Сорта раннеспелые и мелкоплодные, а также сорта с цилиндрическими и веретеновидными плодами	300,0	50,0
Сорта среднеспелые и осенне-зимние, а также сорта с круглыми и овальными плодами	300,0	50,0

5.4.3 Требования к калибровке дынь по *наибольшему поперечному* диаметру *плода приведены в таблице 3.*

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

Таблица 3

Наименование сорта	*Наибольший поперечный диаметр плода, см, не менее*	*Разница между наибольшим поперечным диаметром плодов в одной упаковочной единице, %, не более*
Charentais	7,5	10,0
Galia и Ogen	7,5	20,0
Сорта раннеспелые и мелкоплодные, а также сорта с цилиндрическими и веретеновидными плодами	10,0	20,0
Сорта среднеспелые и осенне-зимние, а также сорта с круглыми и овальными плодами	15,0	20,0

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка дынь согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.*

5.5.2 Дыни упаковывают в ящичные поддоны по ГОСТ 21133, ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812 и другие виды транспортной тары из материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности в течение его срока хранения. Дыни укладывают вровень с краями упаковочной единицы.

5.5.3 При упаковке в поддоны дыни не должны выходить за края поддона. При повторном применении поддоны должны быть незагрязненными, сухими и без постороннего запаха.

5.5.4 Содержимое каждой упаковочной единицы *или партии (в случае поставки дынь навалом в транспортном средстве)* должно быть однородным *и состоять из* дынь одного ботанического сорта или товарного типа, происхождения, качества и размера, а также в значительной мере одинаковой окраски.

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

5.5.5 В одну *упаковочную единицу* может укладываться смесь дынь различных сортов и товарных типов при условии, что дыни являются однородными по качеству и в отношении каждого ботанического сорта или товарного типа — по происхождению.

5.5.6 Материалы, используемые для упаковки, *а также* чернила, *краска,* клей, *бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток,* должны быть нетоксичными, *соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт*, и обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасности.*

5.5.7 Этикетки, наклеиваемые непосредственно на дыни, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на поверхности плодов.

5.5.8 В *упаковочных единицах или партиях (в случае поставки навалом в транспортном средстве)* содержание посторонних примесей не допускается.

5.5.9 Дыни, перевозимые навалом в транспортном средстве, должны быть изолированы от пола и внутренних стенок транспортного средства соответствующим новым и чистым предохранительным материалом, который не может передать продуктам посторонний запах или привкус.

5.5.10 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.6 Маркировка

*5.6.1 Маркировка продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт**.*

5.6.2 Маркировка продукции в транспортной таре с указанием:

- наименования продукта («Дыни», если содержимое продукта не видно снаружи; «Смесь дынь» или эквивалентное обозначение в случае смеси дынь разных *ботанических* сортов и товарных типов и количество каждого из них в упаковке);

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

*** Для государств — участников Таможенного союза — по [3].*

- 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 (не обязательно);
- наименования товарного типа;
- товарного сорта;
- размера (*максимального и минимального наибольшего поперечного диаметра плодов* или наибольшей и наименьшей массы плода);
- *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»);*
- количества плодов (не обязательно);
- *даты сбора, упаковывания и отгрузки;*
- *массы нетто;*
- *условий хранения;*
- *обозначения настоящего стандарта;*
- *информации о подтверждении соответствия.*

5.6.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Дыни принимают партиями. Под партией понимают любое количество дынь одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, 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 (не обязательно);*
- *товарный сорт;*
- *число упаковочных единиц;*
- *масса нетто;*
- *дата 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, упаковки и маркировки проводят для каждой партии дынь.

6.2.2 Для определения качества дынь, правильности упаковывания и маркирования от партии дынь из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 4.

Таблица 4

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	*Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.*
До 100 включ.	*5*
Более 100	*5 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по 1 упаковочной единице*

6.2.3 При поступлении дынь, транспортируемых навалом, в процессе погрузки или выгрузки из разных слоев насыпи (верхнего, нижнего, среднего) отбирают плоды (за исключением треснувших, помятых, раздавленных, пораженных болезнями, гнилых, которые должны быть отбракованы отдельно во время выгрузки) в соответствии с таблицей 5.

Таблица 5

Масса партии, т	*Объем выборки*
До 5,0 включ.	*Не менее 3,0 %*
Более 5,0	*3,0 % и дополнительно на каждую последующую тонну не менее 10 кг*

6.2.4 Проверке подлежат все плоды из отобранных в выборку по 6.2.2 упаковочных единиц и все плоды, отобранные по 6.2.3.

6.2.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

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

6.2.7 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии дынь.

6.2.8 Качество дынь в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

6.2.9 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 настоящий стандарт.*

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;

- штангенциркуль по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05—0,10 мм;

- рулетка по ГОСТ 7502 второго класса точности.

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

7.2.2 Проверке по качеству подлежат все плоды из объединенной пробы, составленной по 6.2.2, 6.2.3.

7.2.3 Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.2.4 Внешний вид, состояние плодов, запах и вкус, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, дынь, мякоть которых повреждена сельскохозяйственными вредителями, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых, пораженных антракнозом, определяют органолептически.

7.2.5 Для определения степени зрелости разрезают не более 20 % плодов от массы объединенной пробы и рассортировывают их на плоды зрелые, незрелые и перезрелые.

7.2.6 Размер плодов определяют взвешиванием или измерением наибольшего поперечного диаметра плодов.

---

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

7.2.7 Взвешивают плоды каждой фракции. Результат взвешивания фракции записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.8 По результатам взвешиваний по 7.2.7 определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Массовую долю плодов с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции К, %, от общей массы плодов в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

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

m *— общая масса дынь в объединенной пробе, кг.*

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.

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 настоящий стандарт.*

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

7.11 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1. Дыни 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 Погрузку в вагоны ящичных поддонов с дынями производят на высоту не менее двух ярусов, ящиков — 1,8—2,0 м в зависимости от подвижного состава.

8.3 Дыни хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами, в условиях, обеспечивающих их сохранность.

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

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

** В Российской Федерации действуют 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-23:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UNECE STANDARD FFV-23:2012, раздел IV	Заменено: « IV. Положения, касающиеся допусков A. Допуски по качеству **I) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или массе дынь, 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** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или массе дынь, 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* дынь, 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-23:2012 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-23:2012

Таблица ДБ.1

Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-37:2012	*Структура настоящего стандарта*
—	*Введение*
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-23:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»
—	Приложение ДБ Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-23:2012
—	*Библиография*
Примечание — Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8, а также дополнительными справочными приложениями ДА и ДБ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиографией.	

Библиография

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

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

[3] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 881*

УДК 635.611:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: дыни свежие, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 25.11.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,58.

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 stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru