ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56672— 2015

ВИШНЯ СВЕЖАЯ 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 26 октября 2015 г. № 1628-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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Примерный перечень сортов вишни 1-й помологической группы 8
Приложение Б (справочное) Перечень сортов вишни с сухим отрывом плодов от плодоножки 9
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые условия и срок хранения свежей вишни 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВИШНЯ СВЕЖАЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh cherry for industrial processing.
Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды вишни культурных сортов (*Prunus cerasus* L. *syn. Cerasus vulgaris* P. Miller) и гибриды (далее — свежая вишня), заготовляемые (закупаемые), поставляемые и реализуемые для промышленной переработки.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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 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 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. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Издание официальное

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*

ГОСТ Р 51301 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 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка***

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 вишни, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

3.2 **зеленые плоды:** Плоды, которые не могут после съема даже в самых оптимальных условиях приобрести свойственные плодам данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.

3.3 **перезревшие плоды**: Плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.

4 Классификация

4.1 Свежую вишню подразделяют на две помологические группы: 1 и 2.

Перечень сортов вишни 1-й помологической группы приведен в приложении А.

Перечень сортов вишни с сухим отрывом плодов от плодоножки приведен в приложении Б.

4.2 Свежую вишню в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

4.3 В зависимости от способа уборки свежая вишня может быть с плодоножкой или без нее.

---

* Действует ГОСТ 33746—2016.

** Действует ГОСТ 33824—2016.

*** Действует ГОСТ 31628—2012.

5 Технические требования

5.1 Свежая вишня должна быть подготовлена и упакована в транспортную тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3].

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Плоды одного помологического сорта, достаточно развившиеся, целые, свежие, чистые, здоровые, плотные, технической степени зрелости, не пораженные болезнями и сельскохозяйственными вредителями; без насекомых-вредителей; без излишней внешней влажности	
	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта. Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие	Плоды типичные и нетипичные по форме и окраске для данного помологического сорта
	Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, окраски, с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид	Допускаются плоды неоднородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие, с дефектами формы, окраски, небольшими зарубцевавшимися рубцами на поверхности, при условии, что плоды сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса	
Диаметр поперечного сечения, мм, не менее в том числе для мелкоплодных сортов (Владимирская, Шубинка и др.), а также для степной и войлочной вишни	15,0	Не нормируется
	12,0	Не нормируется
Массовая доля плодов с отклонениями, %, не более:		
- с диаметром поперечного сечения менее установленного	10,0	Не нормируется
- без плодоножки (для партии вишни, убранной с плодоножкой)*	10,0	20,0
- с зажившими механическими повреждениями	5,0	20,0
- с зарубцевавшимися повреждениями вредителями	2,0	5,0
- с побурением в виде пятен и перезревших	5,0	10,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
- со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки) и помятых**:		
- для партии вишни, убранной с плодоножкой	6,0	10,0
- для партии вишни, убранной без плодоножки	10,0	20,0
Массовая доля раздавленных плодов, %, не более	3,0	7,0
Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, перезревших	Не допускается	
Наличие посторонней примеси	Не допускается	

* При наличии в партии вишни, убранной с плодоножкой, плодов без плодоножки сверх установленных норм партию вишни принимают как партию, убранную без плодоножки. Свежая вишня, убранная без плодоножки, за исключением сортов, имеющих сухой отрыв от плодоножки, используется для переработки в зоне заготовительной деятельности перерабатывающих предприятий.

** В партии вишни, предназначенной для переработки на спиртованные соки, содержание во втором сорте плодов со свежими механическими повреждениями и помятых не ограничивается.

5.3 Содержание в свежей вишне токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

5.4 Калибровка

Калибровку свежей вишни проводят для первого товарного сорта по максимальному диаметру поперечного сечения плодов.

5.5 Упаковка

5.5.1 Свежую вишню упаковывают в ящики деревянные, из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другую тару, обеспечивающую сохранение качества и безопасность продукции по [2].

5.5.2 Тара, применяемая для упаковки свежей вишни, должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

5.5.3 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из свежей вишни одного помологического и товарного сорта, одного и того же происхождения, качества. Укладка свежей вишни должна быть плотной, вровень с краями тары.

5.5.4 В упаковке не допускается наличие видимых посторонних веществ.

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

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка свежей вишни в транспортной таре — по [3], ГОСТ Р 51074.

5.6.2 Информацию о продукции наносят на этикетку, листки-вкладыши с указанием:

- номера сопроводительного документа и даты его выдачи;
- наименования продукта,
- «кислый сорт» в надлежащих случаях;
- «Вишня без плодоножки» или эквивалентное наименование в надлежащих случаях;
- помологического 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 нетто;
- даты сбора и даты упаковывания;
- условий и срока хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия (при наличии).

Допускается необходимую информацию о свежей вишне, заготовляемой и поставляемой для промышленной переработки, указывать только в сопроводительном документе.

5.6.3 Маркировка транспортной тары по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Свежую вишню принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежей вишни одного помологического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве 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;
- масса брутто и нетто;
- дата сбора, упаковывания, отгрузки;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- условия и хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия (при наличии).

Для свежей вишни, поставляемой для промышленной переработки хозяйствами, необходимо предоставление протоколов испытаний, справок о видах используемых пестицидов при выращивании, дате последней обработки.

6.2 Для проверки правильности упаковывания и маркирования, качества свежей вишни на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии свежей вишни из разных мест отбирают 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 свежей вишни массой не менее 5 %. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.4 Качество свежей вишни 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, радионуклидов в свежей вишне устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

7 Методы контроля

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

7.2 Проверке по качеству подлежит вся свежая вишня из объединенной пробы, составленной по 6.3.

7.3 Наличие больных, поврежденных, загнивших, увядших, заплесневевших, перезревших сильно помятых плодов, плодов с дефектами формы, окраски, а также внешний вид, наличие посторонней примеси определяют визуально, запах и вкус плодов определяют 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 свежей вишни измеряют с погрешностью не более ± 1 мм.

7.7 Определение массовой доли свежей вишни, не соответствующей товарному сорту, требованиям калибровки

7.7.1 Всю свежую вишню в объединенной пробе, имеющую отклонения по качеству, рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды с посторонним запахом и/или привкусом;
- плоды, не соответствующие товарному сорту;
- плоды, не соответствующие требованиям калибровки;
- плоды без плодоножки (для плодов, убранных с плодоножкой);
- плоды сильно помятые, перезревшие;
- плоды загнившие, увядшие, заплесневевшие.

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

7.7.2 Массовую долю свежей вишни, не соответствующей товарному сорту, требованиям калибровки в процентах от общей массы плодов в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле

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

где m_1 — 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.

7.8 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, 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 пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежую вишню 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 свежей вишни транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650. Рекомендуемая высота укладывания ящиков со свежей вишней 1,6—2,4 м.

8.3 Свежую вишню 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 свежей вишни устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые условия и срок хранения свежей вишни в соответствии с приложением В.

Приложение А
(справочное)

Примерный перечень сортов вишни 1-й помологической группы

А.1 Примерный перечень сортов вишни 1-й помологической группы включает в себя следующие сорта:

Анадольская;
Багряная;
Владимирская;
Гриот московский;
Гриот остгеймский;
Жуковская;
Коротконожка;
Лотовая;
Любская;
Подбельская;
Чернокорка;
Ширпотреб черная;
Шпанка краснокутская;
Шпанка ранняя;
Шпанка черная;
Шубинка;
Комсомольская;
Память Вавилову.

Сорта вишни, не вошедшие в перечень сортов 1-й помологической группы, относят ко 2-й помологической группе.

Приложение Б
(справочное)

Перечень сортов вишни с сухим отрывом плодов от плодоножки

Б.1 Перечень сортов вишни с сухим отрывом плодов от плодоножки включает в себя следующие сорта:

Владимирская;
Гриот остгеймский;
Жуковская;
Коротконожка;
Лотовая;
Любская;
Подбельская.

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и срок хранения свежей вишни

Свежую вишню рекомендуется хранить при температуре от 0 °С до 2 °С, относительной влажности воздуха 90 %—95 % в течение 5—10 сут.

Библиография

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

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

УДК 634.23:006.354 ОКС 67.080.10

Ключевые слова: вишня свежая, плоды, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 20.11.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30.

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