ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56751— 2015

ОГУРЦЫ 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 24 ноября 2015 г. № 1951-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

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh cucumbers for industrial processing. Specification

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды огурцов ботанических сортов и гибридов (*Cucumis sativus* L.), предназначенные для промышленной переработки (далее — огурцы).

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей изложены в 5.4, к качеству — в 5.2, 5.3, 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 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7194 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

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

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

Издание официальное

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

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[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 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[3)]

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 27519, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на овощах от полива, росы и дождя.

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

3.2 **легкая потертость плода**: Механическое повреждение плода без повреждения мякоти, вызванное трением.

[1)] Действует ГОСТ 33746—2016.

[2)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[3)] Действует ГОСТ 34150—2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

3.3 **незначительное потемнение плода от нажимов**: Изменение цвета поверхности плода (огурца) от давления или трения.

3.4 **царапины на кожице плода**: Легкие механические повреждения поверхности огурца.

4 Классификация

4.1 Огурцы в зависимости от назначения подразделяют на:
- огурцы для соления;
- огурцы для консервирования.

4.2 Ботанические сорта огурцов подразделяют на два типа: засолочные и салатные.

4.3 По размеру плодов ботанические сорта подразделяют на:
- короткоплодные;
- среднеплодные;
- длинноплодные.

4.4 В зависимости от размера плода короткоплодные огурцы подразделяют на:
- пикули;
- корнишоны I группы;
- корнишоны II группы;
- зеленцы.

5 Технические требования

5.1 Для промышленной переработки используют свежие короткоплодные огурцы засолочного типа, выращенные в открытом грунте (районированных для этих целей сортов и гибридов).

5.2 Огурцы для соления должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, технической степени зрелости; типичной формы и окраски для ботанических сортов и гибридов, районированных для этих целей; с плодоножкой и без плодоножки; незагрязненные; без механических повреждений, без солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Допускаются легкая потертость, незначительное потемнение плодов от нажимов, царапины на кожице плодов
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса
Внутреннее строение	Мякоть плотная, без внутренних пустот; семена недоразвитые, водянистые, некожистые
Длина плодов, см, не более I группы II группы	 11,0 14,0
Наибольший поперечный диаметр зеленцов, см, не более	5,5
Массовая доля огурцов с отклонениями по внешнему виду и размеру, %, не более - с легкой потертостью, загрязненных, с незначительным потемнением от нажимов, царапинами на кожице, в т.ч. с незначительным потемнением от нажимов - с превышением длины не более чем на 3 см	 10,0 5,0 10,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Наличие огурцов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	Не допускается
Наличие огурцов гнилых, увядших, морщинистых, пожелтевших, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой	Не допускается
Массовая доля земли, прилипшей к плодам, %, не более	0,5
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается
Наличие посторонней примеси (земля, песок, листья, стебли и т.п.)	Не допускается

5.3 Огурцы для консервирования должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, технической степени зрелости; типичной формы для ботанических сортов и гибридов, районированных для этих целей; зеленой окраски различных оттенков, без плодоножки; незагрязненные; без механических повреждений, без солнечных ожогов, без излишней внешней влажности Допускаются легкая потертость, незначительное потемнение плодов от нажимов, царапины на кожице плодов Для отдельных сортов и гибридов допускаются плоды с незначительным побурением у плодоножки, легким пожелтением вершины
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса
Внутреннее строение	Мякоть плотная, без внутренних пустот; семена недоразвитые, водянистые, некожистые
Длина плодов, см: пикули корнишоны I группы корнишоны II группы зеленцы, не более	 3,0—5,0 5,1—7,0 7,1—9,0 11,0*
Наибольший поперечный диаметр зеленцов, см, не более	5,0
Отношение длины плода к его наибольшему поперечному диаметру для пикулей и корнишонов, не менее	2,5**
Массовая доля огурцов с отклонениями по внешнему виду и размеру, %, не более - с легкой потертостью, загрязненных, с незначительным потемнением от нажимов, царапинами на кожице: пикули и корнишоны зеленцы	 2,0 5,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
- корнишоны с превышением длины плодов не более чем на 1 см, зеленцы с превышением длины не более чем на 3 см	5,0
Наличие огурцов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	Не допускается
Наличие огурцов гнилых, увядших, морщинистых, пожелтевших, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с посторонним запахом	Не допускается
Массовая доля земли, прилипшей к плодам, %, не более	0,5
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается
Наличие посторонних примесей (земля, песок, листья, стебли и т.п.)	Не допускается
* Для некоторых видов консервов допускается использование огурцов длинноплодных сортов длиной не более 14,0 см и диаметром не более 5,0 см с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей. ** Длина и наибольший поперечный диаметр пикулей и корнишонов даны в приложении А.	

5.4 Содержание в огурцах токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

5.5 Упаковка

5.5.1 Огурцы 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]. Огурцы укладывают вровень с краями тары, устанавливаемой при перевозке в один ряд по высоте.

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

5.5.3 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.

5.5.4 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным, состоять из огурцов одного и того же происхождения, ботанического и товарного сорта и качества.

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

5.5.6 По согласованию с потребителем допускается огурцы перевозить навалом без транспортной упаковки.

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка огурцов, упакованных в потребительскую тару — по [3], ГОСТ Р 51074.

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

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федера-

ции, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы брутто и нетто,
- ботанического сорта или гибрида;
- товарного сорта;
- даты сбора, даты упаковывания и времени отгрузки;
- выращено в защищенном грунте (при необходимости);
- 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 генно-модифицированных организмов»);
- срока хранения;
- условий хранения,
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия (при наличии).

5.6.3 Для огурцов, поставляемых в транспортной таре или навалом, маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

6 Правила приемки

6.1 Огурцы принимают партиями. Под партией понимают любое количество огурцов одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Товаросопроводительная документация должна содержать следующую информацию:

- даты сбора, упаковывания, отгрузки;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- массу нетто;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- данные об использованных пестицидах и дату последней обработки каждым пестицидом;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии).
- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- ботанический сорт или гибрид;
- массу брутто и нетто;
- даты сбора, упаковывания, отгрузки;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- данные об использованных пестицидах и дату последней обработки каждым пестицидом,
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

6.2 Для проверки качества огурцов на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии огурцов из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3, при поступлении кабачков, упакованных в транспортную упаковку.

Таблица 3

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 10000 включ.	30
Св. 10000	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 огурцов.

6.5 Качество огурцов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяются 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.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по 6.2—6.3.

7.2 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с огурцами, 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;

- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм или рулетка металлическая 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 огурцы в отобранной по 6.2, 6.3 объединенной пробе.

7.4.2 Огурцы в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают на фракции в соответствии с показателями, указанными в таблицах 1 и 2:

- плоды с отклонениями по внешнему виду;

- плоды с отклонениями от установленного размера;

- плоды с легкой потертостью, незначительным потемнением от нажимов, царапинами на кожице;

- плоды с излишней внешней влажностью, увядшие, морщинистые, заплесневевшие, загнившие, запаренные, пожелтевшие, с грубыми кожистыми семенами.

7.4.3 Внешний вид огурцов, наличие плодов увядших, морщинистых, заплесневевших, загнивших, запаренных, пожелтевших; наличие посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности определяют визуально; вкус и запах — органолептически.

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

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

7.4.6 Определение массовой доли прилипшей к плодам земли — по ГОСТ 7194.

7.4.7 Каждую фракцию огурцов m_i взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.4.8 По результатам взвешиваний определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблицах 1 и 2.

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

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

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

m — общая масса огурцов 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 таблицах 1, 2. 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 31628, ГОСТ 26930.

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 пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.13 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежие огурцы 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 огурцов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

8.3 Огурцы хранят в чистых, закрытых охлаждаемых помещениях без постороннего запаха, не зараженных вредителями, оборудованных вентиляцией.

8.4 Срок и условия хранения огурцов устанавливает изготовитель, рекомендуемые условия и срок хранения приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Размеры пикулей и корнишонов (при соотношении длины к наибольшему поперечному диаметру 2,5)

Таблица А.1

Длина, см	Наибольший поперечный диаметр, см	Длина, см	Наибольший поперечный диаметр, см
Пикули		6,0	2,40
3,0	1,20	6,1	2,44
3,1	1,24	6,2	2,48
3,2	1,28	6,3	2,52
3,3	1,32	6,4	2,56
3,4	1,36	6,5	2,60
3,5	1,40	6,6	2,64
3,6	1,44	6,7	2,68
3,7	1,48	6,8	2,72
3,8	1,52	6,9	2,76
3,9	1,56	7,0	2,80
4,0	1,60	**Корнишоны II группы**	
4,1	1,64	7,1	2,84
4,2	1,68	7,2	2,88
4,3	1,72	7,3	2,92
4,4	1,76	7,4	2,95
4,5	2,80	7,5	3,00
4,6	1,84	7,6	3,04
4,7	1,88	7,7	3,08
4,8	1,92	7,8	3,12
4,9	1,96	7,9	3,16
5,0	2,00	8,0	3,20
Корнишоны I группы		8,1	3,24
5,1	2,04	8,2	3,28
5,2	2,08	8,3	3,32
5,3	2,12	8,4	3,36
5,4	2,16	8,5	3,40
5,5	2,20	8,6	3,44
5,6	2,24	8,7	3,48
5,7	2,28	8,8	3,52
5,8	2,32	8,9	3,56
5,9	2,36	9,0	3,60

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и сроки хранения огурцов свежих для промышленной переработки

Б.1 Огурцы, выращенные в открытом грунте, рекомендуется хранить при температуре воздуха от 7 °С до 10 °С, относительной влажности воздуха 85 % — 95 % не более 15 сут. от даты сбора.

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 635.63:006.354 ОКС 67.080.20

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

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 27.11.2019. Подписано в печать 10.12.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,35
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