МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33985— 2016

САЛАТ-ЛАТУК, ЭНДИВИЙ КУДРЯВЫЙ, ЭНДИВИЙ ЭСКАРИОЛ СВЕЖИЕ

Технические условия

**(UNECE STANDARD FFV-22:2012,
Concerning the marketing and commercial quality control of lettuces, curled-leaved endives and broadleaved (batavian) endives,
MOD)**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 русской 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 25 октября 2016 г. № 92-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 октября 2016 г. № 1528-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33985—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-22:2012, касающемуся сбыта и контроля товарного качества салата-латука, курчавого эндивия и широколистного эндивия (салата-эскариола), («Concerning the marketing and commercial quality control of lettuces, curled-leaved endives and broadleaved (batavian) endives», MOD) путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV-22:2012 в содержание разделов 1—6, отдельных структурных элементов, показателей и их значений в разделах 5, 6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV-22:2012 принят на 66-й сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской экономической комиссии ООН [United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)].

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV-22:2012 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV-22:2012, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, доступны на сайте UNECE

gost.e-ecolog.ru

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-22:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-22:2012 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов международным стандартам, приведены в дополнительном приложении ДВ.

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54703—2011 (ЕЭК ООН FFV-22—2010)*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 октября 2016 г. № 1528-ст ГОСТ Р 54703—2011 (ЕЭК ООН FFV-22—2010) отменен с 1 июля 2017 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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, 2016

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* 3
6 *Правила приемки* 5
7 *Методы контроля* 6
8 *Транспортирование и хранение* 7
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-22:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» 8
Приложение ДБ (справочное) Составление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-22:2012 9
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте 10
Библиография 11

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-22:2012, касающемуся сбыта и контроля товарного качества салата-латука, курчавого эндивия и широколистного эндивия (салата-эскариоля), исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для плодов манго высшего, первого и второго сортов. При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

САЛАТ-ЛАТУК, ЭНДИВИЙ КУДРЯВЫЙ, ЭНДИВИЙ ЭСКАРИОЛ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh lettuces, curled-leaved endives and broadleaved (batavian) endives.
Specifications

Дата введения — 2017—07—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на свежие *кочаны и розетки* салата-латук *ботанических* сортов и их гибридов (*Lactuca sativa* var. *capitata* L. (салат кочанный, включая салаты видов «Криспхед» и «Айсберг»), *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (салат-ромэн рыхлокочанный), *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (салат листовой), эндивия кудрявого *ботанических* сортов (Cichorium endivia L. var. *crispa* Lam.) и эндивия эскариол *ботанических* сортов (*Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam.), поставляемые и реализуемые *для потребления в свежем виде (далее — салат)*.

Настоящий стандарт не распространяется на продукт в виде отдельных листьев, салат-латук с клубком корней и салат-латук в горшках.

Требования, обеспечивающие безопасность салата для жизни и здоровья людей, изложены в 5.4, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.6.

2 *Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 14192—96[1)] *Маркировка грузов*

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 26927—94 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

ГОСТ 26932—86[1] Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86[1] Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27523—87 (ISO 1991/1—1982 (E/F/R) ИСО 1991/1—1982 (А/Ф/Р) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 29329—92[2] Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31628—2012[3] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ ISO 1956-2—2014 Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 2

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 ***излишняя внешняя* влажность:** *Влага на кочанах и розетках салата от полива, росы и дождя.*

Примечание — Конденсат на кочанах и розетках салата, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

3.2 ***розетка*:** *Листья, расположенные компактно (близко друг к другу) на укороченном стебле.*

4 Классификация

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

---

[1] *В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка»).*

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

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

5 *Технические требования*

5.1 *Салат должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлен и упакован в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт*[1)].

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

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	второго
Внешний вид	Кочаны и розетки салата целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски*; не достигшие стадии образования семян и формирования цветоносов; с аккуратно обрезанными корнями у основания наружных листьев; без признаков самосогревания и без излишней внешней влажности	
	Неповрежденные морозом, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Кочаны салата-латука с единой правильно сформированной сердцевиной. Допускается небольшой размер сердцевины салата-ромэн рыхлокочанного и кочанного салата, выращенных в защищенном *грунте*. Окраска срединной части эндивия кудрявого и эндивия эскариола желтоватая	Допускаются небольшая потеря окраски, незначительные повреждения сельскохозяйственными вредителями; небольшой размер сердцевины кочанного салата или ее отсутствие для кочанного салата, выращенного в защищенном грунте, и для салата-ромэна рыхлокочанного
Запах и вкус	*Свойственные данному ботаническому сорту*, без постороннего запаха и/или привкуса	
Степень развития и состояние кочанов и розеток салата	*Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии*	
Масса кочана или розетки салата, г	*В соответствии со шкалой калибровки, приведенной в таблице 2*	
Длина кочерыги кочанного салата от нижнего листа, мм, не более	*10,0*	
Массовая доля салата, не соответствующего требованиям данного сорта, %, не более:	10,0	10,0
в том числе, *- соответствующего требованиям второго сорта*	10,0	*Не нормируется*
- не удовлетворяющего требованиям второго сорта	1,0	*10,0*
Массовая доля салата, не соответствующего требованиям по калибровке, %, не более	10,0	
Наличие минеральных и посторонних примесей, %	*Не допускается*	

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	второго
Наличие сельскохозяйственных вредителей, кочанов и розеток салата гнилых и испорченных, %	*Не допускается*	
* Для салата-латука допускается красноватая окраска, вызванная низкой температурой в период роста, если это серьезным образом не ухудшает его внешний вид.		

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку *проводят* для обеспечения однородности продукта в упаковке *по массе кочана или розетки салата в соответствии со шкалой, приведенной в таблице 2.*

Таблица 2

Масса кочана или розетки салата, г	*Разница массы между кочанами или розетками, г, не более*
Салат-латук	
150,0	40,0
Св. 150,0 до 300,0 *включ.*	100,0
Св. 300,0 до 450,0 *включ.*	150,0
Более 450,0	300,0
Эндивий кудрявый и эндивий эскариол	
Не нормируется	300,0

5.4 Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт[1)].

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка салата — по нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[2)].

5.5.2 Салат упаковывают без пустот и чрезмерного уплотнения продукта произвольной массой в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

По согласованию с потребителем допускается не упаковывать салат в потребительскую упаковку.

5.5.3 Салат упаковывают в ящики из древесины по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, или из полимерных материалов или другую упаковку, обеспечивающую качество и безопасность капусты при транспортировании.

5.5.4 Упаковка салата в ящики должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждений. Листовой салат упаковывают в один слой, кочанный — в два-три слоя.

5.5.5 Содержимое каждой *упаковочной единицы* должно быть однородным. *Упаковочная единица* должна содержать только салат одного и того же происхождения, ботанического и товарного сортов. Допускается упаковывать *в упаковочную единицу* смесь салата-латука и/или эндивия различных разновидностей при условии, что они являются однородными по качеству и для каждой разновидности и/или цвету по происхождению.

---

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

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

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

5.5.6 Материалы, используемые для упаковки, *а также* чернила, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, не должны быть токсичными *и должны обеспечивать при контакте с салатом сохранение его качества и безопасности*.

5.5.7 *Масса салата в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.*

5.5.8 Отрицательное отклонение массы салата от номинальной массы нетто каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют по [3].

5.5.9 В *упаковочных единицах* наличие посторонних примесей не допускается.

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки салата — по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт[1)].

5.6.2 Информация, наносимая на потребительскую упаковочную единицу салата, должна содержать:

- наименование продукта («Салат-латук», «салат кочанный», «эндивий эскариол», «салат Крисп-хед (Айсберг)», «салат-ромэн рыхлокочанный», «салат листовой», «эндивий курчавый»);
- наименование и место нахождения изготовителя *или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя — изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации — импортера или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя — импортера;*
- *товарный знак изготовителя (при наличии);*
- страну происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного названия;
- *массу нетто;*
- товарный сорт;
- размер, выраженный минимальной массой, или количеством штук головок или соцветий;
- *год сбора и дату упаковывания;*
- *выращено в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);*
- *условия хранения;*
- *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»);*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информацию 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 Салат принимают партиями. Под партией понимают любое количество капусты 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.

6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

6.2.2 Для определения качества салата, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии салата из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

[1)] *Для государств — участников Таможенного союза — по [4].*

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц	*Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц*
До 500 включ.	*15*
Св. 500 до 1000 включ.	*20*
Св. 1000 до 5000 включ.	*25*
Св. 5000 до 10000 включ.	*30*
Св. 10000	*30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице*
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

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

6.2.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии салата.

6.2.5 Качество салата в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на салат, находящийся в этих упаковочных единицах.

6.2.6 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, генно-модифицированных организмов, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт[1)].

6.2.7 Результаты проверки распространяют на всю партию.

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

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.

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

7.2.2 Проверке по качеству подлежит весь салат, отобранный по 6.2.3.

7.2.3 Отобранную выборку салата взвешивают, определяют массу брутто и нетто.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.4 Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние кочанов и розеток салата, наличие минеральной и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей, кочанов и розеток салата, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных, определяют органолептически.

---

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

7.2.5 Массу калиброванных кочанов и розеток салата определяют путем поочередного взвешивания всех единиц салата, содержащихся в одной упаковочной единице.

Салат рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблицах 1,2.

7.2.6 Взвешивают каждую фракцию салата m_i. Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.7 По результатам взвешиваний по 7.2.6 определяют в процентах содержание салата с отклонениями от значений показателей, установленных в таблицах 1,2.

7.3 Обработка результатов

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

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

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

m — общая масса салата 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 таблицах 1,2. Результаты распространяют на всю партию.

7.4 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, радионуклидов — по ГОСТ 32164.

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

7.10 Определение генно-модифицированных организмов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт[1)].

7.11 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Салат транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения салата, установленными изготовителем.

8.2 Салат хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях в соответствии с установленными правилами, в условиях, обеспечивающих его сохранность.

Условия хранения салата устанавливает изготовитель по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.

[1)] Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения, ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» (с изменением 2).

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-22:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UNECE STANDARD FFV-22:2012 IV, A. *ii*), *iii*)	Заменено: «IV. Положения, касающиеся допусков A. Допуски по качеству I) Первый сорт Допускается наличие 10 % по количеству единиц салата, 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 Допускается наличие 10 % по количеству единиц салата, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации» на
ГОСТ 33985—2016 раздел 5, таблица 1	«*Массовая доля* салата, не соответствующего требованиям данного сорта, %, не более: для первого сорта — не более 10,0 %, для второго сорта — не более 10,0 %, в том числе, для первого сорта: - соответствующего требованиям второго сорта — не более 10,0 %, - не соответствующего требованиям второго сорта — не более 1,0 %; для второго сорта: не соответствующего требованиям второго сорта — не более 10,0 %»
Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-22:2012 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция подверженная деградации») в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации.	

Приложение ДБ
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-22:2012

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура международного стандарта UNECE STANDARD FFV-22:2012
Пункт	Пункт
1 *Область применения*	I Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*	II Положения, касающиеся качества A. Минимальные требования B. Классификация
3 *Термины и определения*	III Положения, касающиеся калибровки
4 *Классификация*	IV Положения, качающиеся допусков A. Допуски по качеству B. Допуски по размеру
5 *Технические требования (пункты 5.1—5.4), а также*: *5.4 Калибровка* *5.5 Упаковка* *5.6 Маркировка*	V Положения, касающиеся товарного вида продукта A. Однородность B. Упаковка
6 *Правила приемки*	VI Положения, касающиеся маркировки A. Опознавательные обозначения B. Характер продукта C. Происхождение продукции D. Товарные характеристики
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-22:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-22:2012 со структурой межгосударственного стандарта	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам	—
Библиография	—
Примечание — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8. Внесены дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV, и библиография.	

Приложение ДВ
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего международного стандарта
ГОСТ ISO 1956-2—2014	IDT	ISO 1956-2—89* «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2»
ГОСТ 27523—87 (ISO 1991-1—1982)	IDT	ISO 1991-1—1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список»
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: - IDT — идентичные стандарты.		

* ISO 1956-2—89 рассмотрен и подтвержден в 2011 году.

Библиография

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

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

[3] Директива Совета европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»

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

УДК 634:753:006.354	МКС 67080.20	ОКП 973271, 973272, 973274, 973249	ОКПД 01.12.13.121, 01.12.13.122, 01.12.13.124	MOD

Ключевые слова: салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол, свежие кочаны и розетки, термины и определения, классификация, технические требования, показатели, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.В. Тришкалева*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 07.11.2016. Подписано в печать 17.11.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 41 экз. Зак. 2815.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru nfo@gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru