МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34267— 2017

ЛУК-ШАЛОТ СВЕЖИЙ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-56:2013, Concerning the marketing and commercial quality control of fennel, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

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 сентября 2017 г. № 103-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
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 ноября 2017 г. № 1831-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34267—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-56:2013, касающемуся сбыта и контроля товарного качества лука-шалота («Concerning the marketing and commercial quality control of shallots», MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV-56:2013 в содержание разделов 1—6, отдельных структурных элементов и их значений, слов в разделах 5, 6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV-56:2013 принят на 69-й сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской экономической комиссии ООН [United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)].

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV-56:2013, касающегося сбыта и контроля товарного качества лука-шалота, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html.

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-56:2013 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-56:2013 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV-56:2013 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-56:2013, приведены в дополнительном приложении ДВ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 55903—2013 (ЕЭК ООН FFV-56:2010)*

7 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 ноября 2017 г. № 1831-ст ГОСТ Р 55903—2013 (ЕЭК ООН FFV-56:2010) отменен с 1 июля 2018 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, 2017

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 5
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-56:2013 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» 9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-56:2013 10
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-56:2013 11
Библиография 12

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-56:2013 (касающемуся сбыта и контроля товарного качества лука-шалота), исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков». При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛУК-ШАЛОТ СВЕЖИЙ

Технические условия

Fresh Shallots. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на *свежие луковицы* лука-шалота *ботанических* сортов *(Allium cepa* L. Aggregatum Group*) и* серого лука-шалота *(Allium oschaninii* O. Fedtsch.*), поставляемые и реализуемые* в свежем виде *для потребления (далее — свежий лук-шалот).*

Настоящий стандарт не распространяется на зеленый лук-шалот с целыми перьями.

Требования, обеспечивающие безопасность свежего лука-шалота 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 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 7502—89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192—96[*] *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 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 26927—86 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

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

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

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

Издание официальное

ГОСТ 29329—92* Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

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

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

*ГОСТ 31628—2012** 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 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных документов 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 документ, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого документа с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого документа с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется принять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 ***излишняя внешняя*** **влажность:** *Влага на свежих луковицах лука-шалота от промывки, дождя, росы или полива.*

Примечание — Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств свежих луковицах лука-шалота, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Классификация

4.1 Свежий лук-шалот *подразделяют* на три *сортотипа*: круглый, полудлинный, длинный.

4.2 Свежий лук-шалот *в зависимости от качества* делят на два *товарных* сорта: первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Свежий лук-шалот *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****.

5.2 Качество свежего лука-шалота *должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.*

---

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

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	второго
Внешний вид	Луковицы *вызревшие*, целые, здоровые, чистые, *типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 1,0 см*, с аккуратно обрезанными корнями и перьями*, без излишней внешней влажности, без пустотелого или жесткого стебля	
	Без корневых пучков**. Допускаются незначительный дефект формы, незначительные дефекты окраски, небольшие трещины на наружной чешуе луковицы*** при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество и товарный вид продукта в *упаковочной единице*	Допускаются дефекты формы, дефекты окраски, незначительные следы побитости, зарубцевавшиеся механические повреждения, незначительные повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями или болезнями, трещины на наружной чешуе или отсутствие наружной чешуи на 1/3 площади поверхности луковицы, корневые пучки при условии, что лук-шалот сохраняет присущие ему характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса	
Степень зрелости и состояние *луковиц*	Позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии	
	Твердые и плотные	—
Массовая доля (количество) луковиц, не соответствующих *данному товарному* сорту, но соответствующих *более низкому товарному сорту*, %, не более:	10,0	10,0
- в том числе луковиц, не соответствующих требованиям второго сорта	1,0	10,0
Массовая доля проросших луковиц, %, не более	4,0	10,0
Наличие посторонней примеси, %	*Не допускается*	
Наличие сельскохозяйственных вредителей, %	*Не допускается*	
Наличие затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями, %	*Не допускается*	
Наличие луковиц гнилых, испорченных, со следами плесени, подмороженных, с солнечными ожогами, %	*Не допускается*	

* За исключением лука-шалота в жгутах, который должен быть сплетен с использованием его собственных перьев и перевязан бечевкой или любым другим соответствующим материалом.

** За исключением серого лука-шалота.

*** При условии, что внутренняя часть луковицы остается неповрежденной.

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку *свежего* лука-шалота проводят по диаметру наибольшего поперечного сечения луковицы.

5.3.2 Требования к калибровке приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	*Значение показателя*
Диаметр *луковицы*, мм, *не менее* - для серого лука-шалота - для других сортов лука-шалота	 10,0 15,0
Диаметр *луковицы*, мм, *не более* - для всех ботанических сортов - для полудлинного и длинного сортотипов лука-шалота	 55,0 60,0
Разница в размере луковиц в одной *упаковочной единице*, мм, не более - *для луковиц диаметром от* 10 до 15 мм - *для луковиц диаметром* от 15 до 20 мм - *для луковиц диаметром* 20 мм и более	 10,0 15,0 20,0
Массовая доля (количество) *луковиц, не соответствующих* требованиям калибровки, %, не более	10,0

5.4 Содержание в свежем луке-шалоте 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[*].

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка свежего лука-шалота — *в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт*[**].

5.5.2 Свежий лук-шалот упаковывают 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 свежий лук-шалот в потребительскую упаковку.

5.5.3 Свежий лук-шалот упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или в другую упаковку, обеспечивающую качество и безопасность продукта при транспортировке.

5.5.4 Материалы, используемые *для* упаковки, а также чернила, *краска*, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны *обеспечивать при контакте с луковицами сохранение их качества и безопасности.*

5.5.5 Содержимое каждой *упаковочной единицы* должно быть однородным и содержать только *свежий* лук-шалот одного ботанического и товарного сорта. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.5.6 Смесь *свежего* лука-шалота различных сортотипов и/или окраски может быть упакована в одну потребительскую упаковку при условии, что луковицы относятся к одному товарному сорту и в отношении окраски и/или *сортотипа* являются однородным по происхождению.

5.5.7 *Масса нетто фасованного продукта в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.*

Отрицательное отклонение массы нетто свежего лука-шалота от номинальной массы нетто каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

---

[*] *Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].*

[**] *Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [2].*

Отклонение массы нетто свежего лука-шалота в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируют по [4].

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковочной единицы свежего лука-шалота — по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.*

5.6.2 Информация, наносимая на потребительскую упаковочную единицу свежего лука-шалота, должна содержать:

- наименование продукта;
- 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 наименования;
- *наименование фасовщика (для фасованной продукции);*
- *массу нетто;*
- товарный сорт;
- сортотип («длинный», «полудлинный» или «круглый»);
- *дату сбора и дату упаковывания;*
- *срок годности;*
- *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-модифицированный продукт»);*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информацию о подтверждении соответствия.*

5.6.3 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Свежий лук-шалот принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежего лука-шалота одного ботанического и товарного сорта, одинаково упакованное, 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;*
- *товарный сорт;*
- *сортотип («длинный», «полудлинный» или «круглый»);*
- *количество упаковочных единиц;*
- *массу нетто продукта в упаковочной единице;*
- *дату сбора, дату упаковывания и дату отгрузки;*
- *срок годности;*
- *условия хранения;*
- *номер и вид транспортного средства;*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информацию о подтверждении соответствия.*

---

* *Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [3].*

6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль показателей качества, массы продукта в упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

6.2.2 Для определения качества свежего лука-шалота, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии свежего лука-шалота из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

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 10 000 включ.	30
Св. 10 000	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 % луковиц. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежего лука-шалота.

6.2.5 Качество свежего лука-шалота в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на свежий лук-шалот, находящийся в этих упаковочных единицах.

6.2.6 Контроль за содержанием в свежем луке-шалоте токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт*.

6.2.7 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.8 При получении неудовлетворительных результатов определения хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторное определение удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения являются окончательными и 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;

* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

- рулетка металлическая из нержавеющей стали по ГОСТ 7502, второго класса точности, номинальной длины 1 м, с прямоугольным торцом на вытяжном конце ленты, с погрешностью измерения ±0,1 мм;

- штангенциркуль по ГОСТ 166, первого класса точности, с погрешностью измерений 0,05 мм или второго класса, с погрешностью измерений 0,1 мм.

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

7.2.2 Проверке по качеству подлежит все луковицы свежего лука-шалота, отобранные по 6.2.3.

7.2.3 Для определения средней массы нетто продукта в упаковочной единице взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц, отобранных в выборку по 6.2.2, определяют массу брутто и нетто продукции с точностью до второго десятичного знака. Вычисления средней массы нетто свежего лука-шалота в упаковочной единице проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

7.2.4 Внешний вид, степень зрелости и состояние луковиц, наличие луковиц проросших, гнилых, испорченных, со следами плесени, подмороженных, с солнечными ожогами, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, запах и вкус определяют органолептически.

7.2.5 Длину шейки, диаметр луковиц измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или рулеткой по ГОСТ 7502.

7.2.6 Луковицы в объединенной пробе, отобранной по 6.2.3, взвешивают, определяют общую массу свежего лука-шалота в объединенной пробе, m, рассортировывают ее на фракции по показателям, установленным в таблицах 1, 2.

7.2.7 Взвешивают каждую фракцию свежего лука-шалота m_i. Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.8 По результатам взвешиваний по 7.2.7 определяют в процентах массовую долю свежего лука-шалота с отклонениями от значений показателей, установленных в таблицах 1, 2.

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Массовую долю каждой фракции свежего лука-шалота с отклонениями по качеству и размерам К, %, от общей массы луковиц в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции свежего лука-шалота с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса свежего лука-шалота в объединенной пробе, кг.

7.3.2 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 токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824.

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

7.7 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

7.9 Определение наличия генетически модифицированных организмов — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт[*].

---

[*] *В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения» и 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).*

8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежий лук-шалот транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения свежего лука-шалота, установленными изготовителем.

8.2 Свежий лук-шалот хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих их сохранность согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт[*].

8.3 Сроки годности и условия хранения свежего лука-шалота устанавливает изготовитель согласно нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.

[*] *Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].*

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-56:2013 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UNECE STANDARD FFV-56:2013 раздел IV, A, I, II	Заменено: **« IV. Положения, касающиеся допусков** **A. Допуски по качеству** **I) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы лука-шалота, не удовлетворяющего требованиям этого сорта, но отвечающего 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 % от количества или массы лука-шалота, не удовлетворяющего ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации» на
ГОСТ 34267—2017 раздел 5, таблица 1	«Массовая доля (количество) луковиц, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту, %, не более: для первого сорта — 10,0, в том числе не соответствующих требованиям второго сорта — не более 1,0 %; для второго сорта — 10,0, в том числе не соответствующих требованиям второго сорта — не более 10,0 %»

Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-56:2013 исключен термин «продукция, подверженная деградации» (и нормы для нее) в связи с отсутствием этого 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 примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-56:2013

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-56:2013
1 *Область применения*	1 Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*	II Положения, касающиеся качества
3 Термины и определения	III Положения, касающиеся калибровки
4 Классификация	IV Положения, качающиеся допусков
5 *Технические требования (пункты 5.1—5.4), а также* *5.5 Упаковка* *5.6 Маркировка*	V Положения, касающиеся товарного вида
6 *Правила приемки*	VI Положения, касающиеся маркировки
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-56:2013 в части исключённого термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-56:2013	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-56:2013	—
Библиография	—
Примечание — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8, а также дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-56:2013, и библиография.	

Приложение ДВ
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-56:2013

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76)	IDT	ISO 3599—76 «Штангенциркуль с нониусом с точностью измерения до 0,1 и 0,05 мм»
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: - IDT — идентичный стандарт.		

Библиография

[1]	*ТР ТС 021/2011*	*Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»*
[2]	*ТР ТС 005/2011*	*Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»*
[3]	*ТР ТС 022/2011*	*Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»*
[4]	*76/211/ЕС*	*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»*

УДК 635.5.5:006.354 МКС 67.080.01 С42 ОКПД 01.13.43.120 MOD

Ключевые слова: лук-шалот, луковицы свежие, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 9—2017/193

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 27.11.2017. Подписано в печать 21.12.2017. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,11. Тираж 30 экз. Зак. 2611.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
www.jurisizdat.ru gost.e-ecolog.ru

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru