МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34325— 2017

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ

Технические условия

**(UNECE STANDARD FFV-28:2016,
Concerning the marketing and commercial quality control
of sweet peppers, MOD)**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

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 30 ноября 2017 г. № 52)

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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1978-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34325—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-28:2016, касающемуся сбыта и контроля товарного качества сладкого стручкового перца («Concerning the marketing and commercial quality control of sweet peppers», MOD), путем внесения изменений в содержание разделов 2, 3, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3—6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV-28:2016 принят на 72-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-28:2016 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV-28:2016, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE gost.e-ecolog.ru
ffv-standardse.html.

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-28:2016 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-28:2016 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-28:2016, приведены в дополнительном приложении ДВ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 55885–2013 (ЕЭК ООН FFV-28:2010)*

7 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 декабря 2017 г. № 1978-ст ГОСТ Р 55885—2013 (ЕЭК ООН FFV-28:2010) отменен с 1 июля 2018 г.

© Стандартинформ, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 *Область применения* 1
2 *Нормативные ссылки* 1
3 *Термины и определения* 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 2
6 *Правила приемки* 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-28:2016 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» 9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-28:2016 10
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-28:2016 11
Библиография 12

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-28:2016 (касающемуся сбыта и контроля товарного качества сладкого стручкового перца), исключены термин «продукция, подверженная деградации» и его параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков». При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта указана в дополнительном приложении ДА.

Поправка к ГОСТ 34325—2017 Перец сладкий свежий. Технические условия

Дата введения — 2021—08—23

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан | AZ | Азстандарт

(ИУС № 1 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 34325—2017 Перец сладкий свежий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан | TJ | Таджикстандарт

(ИУС № 12 2023 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ

Технические условия

Fresh sweet pepper. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на *свежие плоды* сладкого стручкового перца *ботанических* сортов *(Capscium annuum* L.), поставляемые *и реализуемые* в свежем виде для *потребления (далее — свежий сладкий перец).*

Требования, обеспечивающие безопасность свежего сладкого перца 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 ISO 1956-2—2014 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2

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. Технические условия

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

---

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

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

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 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 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 ISO 1956-2, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 ***излишняя внешняя*** **влажность:** *Влага на свежих плодах сладкого перца от дождя, росы или полива.*

Примечание — Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств свежих плодах сладкого перца, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Классификация

Свежий сладкий перец *подразделяют* на три *товарных* сорта: высший, первый и второй.

5 *Технические требования*

5.1 Свежий сладкий перец *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 сладкого перца *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*		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	*Плоды* целые, *здоровые,* чистые, свежие, без *механических* повреждений, типичной для ботанического сорта *формы и окраски,* без излишней внешней влажности, с плодоножками		
	Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта *в упаковочной единице*	Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в *упаковочной единице*: - незначительный дефект формы; - серебристый налет или незначительные повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 1/3 общей площади поверхности; - незначительные дефекты кожицы (присутствие язвин, царапин, солнечные ожоги, следы сдавливания, размером не более 2 см в длину в случае дефектов продолговатой формы и 1 $см^2$ — для других дефектов, или сухие поверхностные трещины, покрывающие не более 1/8 общей площади поверхности); - незначительные повреждения плодоножки	Допускаются: - дефекты формы; - серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 2/3 общей площади поверхности; - незначительные дефекты кожицы (присутствие язвин, царапин, солнечные ожоги, следы сдавливания, размером не более 4 см для дефектов продолговатой формы и 2,5 $см^2$ для других дефектов, или сухие поверхностные трещины, покрывающие не более 1/4 общей площади поверхности); - ухудшение состояния на месте отпавшего цветка общей площадью не более 1 $см^2$; - сморщивание на не более чем 1/3 площади поверхности плода; - повреждение плодоножки и чашечки, если прилегающая мякоть остается неповрежденной
Состояние плодов	*Плоды* плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения		
Запах и вкус	*Свойственные данному ботаническому сорту*, без постороннего запаха и/или привкуса. Некоторые ботанические сорта свежего сладкого перца могут быть жгучими на вкус		
Массовая доля (количество) плодов перца, не соответствующих *данному товарному* сорту, но соответствующих *более низкому товарному сорту*, %, не более:	5,0*	10,0	10,0
- в том числе плодов, не соответствующих требованиям второго сорта	*Не допускается*	1,0	10,0
Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями *и пораженных болезнями, %*	*Не допускается*		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	первого	второго
Наличие посторонней примеси, %	*Не допускается*		
Наличие плодов гнилых, *увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой, %*	*Не допускается*		
* В том числе не более 0,5 % плодов второго сорта.			

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровка является *обязательной для свежего* сладкого перца *высшего и первого сортов.*

5.3.2 Калибровку *свежего сладкого перца* проводят по *массе или диаметру наибольшего поперечного сечения* плода.

5.3.3 Требования к калибровке плодов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	*Норма*
Разница в *массе* плодов в одной упаковочной единице*, г, *не более* при *массе* плода: до 180,0 от 180,0 до 260,0 свыше 260,0	 30,0 80,0 Не нормируется
Разница *в диаметре* плодов в одной упаковочной единице, мм, не более	20,0
Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более**	10,0
* Плоды удлиненной формы должны быть примерно одинаковыми по длине.	

5.4 Содержание в свежем сладком перце 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 стандарт.*

5.5 Упаковка

*5.5.1 Упаковка свежего сладкого перца — в соответствии с нормативными правовыми актам государства, принявшего настоящий стандарт***.*

5.5.2 Свежий сладкий перец 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 сладкий перец в потребительскую упаковку.

5.5.3 Свежий сладкий перец 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.

---

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

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

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 плодами сохранение их качества и безопасности.*

5.5.5 Наклейки, прикрепляемые непосредственно на плоды свежего сладкого перца, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на поверхности плодов.

5.5.6 Содержимое каждой *упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов одного сортотипа или ботанического сорта, товарного сорта,* происхождения и размера (в случае калибровки), для высшего и первого сортов — одинаковой степени зрелости и окраски. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

5.5.7 Смесь *плодов свежего* сладкого перца различных сортотипов и/или окраски могут упаковываться в одну потребительскую упаковку при условии, что они относятся к одному товарному сорту и в отношении окраски и /или сортотипа являются однородными по происхождению.

5.5.8 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 сладкого перца от номинальной массы нетто каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение массы нетто плодов свежего сладкого перца 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 сладкого перца — в соответствии с нормативными правовыми актам государства, принявшего настоящий стандарт[*].

5.6.2 Информацию о продукции на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя наносят на потребительскую и транспортную упаковку, на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

5.6.3 Информация, наносимая на потребительскую упаковочную единицу свежего сладкого перца, должна содержать:

- наименование продукта и при необходимости *слово* «Жгучий»;
- 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 район производства или его национальное, региональное или местное наименование;
- *наименование фасовщика (для фасованной продукции);*
- *массу нетто;*
- товарный сорт;
- *размер*, выраженный наибольшим и наименьшим диаметром или наибольшей и наименьшей массой плода (для высшего и первого сортов);
- *дату сбора и дату упаковывания;*
- *условия хранения;*
- *сведения о применении генно-модифицированных организмов: в том 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.*

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

---

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

6 *Правила приемки*

6.1 Свежий сладкий перец принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежего сладкого перца 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*;
- сортотип;
- *товарный сорт;*
- *количество упаковочных единиц;*
- *массу нетто продукта в упаковочной единице;*
- *дату сбора, дату упаковывания и дату отгрузки;*
- *условия хранения;*
- *номер и вид транспортного средства;*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информацию о подтверждении соответствия.*

6.2 Порядок и периодичность контроля

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

6.2.2 Для определения качества свежего сладкого перца, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии свежего сладкого перца 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 % плодов. 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 сладкого перца.

6.2.5 Качество свежего сладкого перца в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на свежий сладкий перец, находящийся в этих упаковочных единицах.

6.2.6 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями

проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции 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, с 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;

- 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 подлежат все плоды свежего сладкого перца, отобранные по 6.2.3.

7.2.3 Отобранные в выборку упаковочные единицы продукции в потребительской упаковке поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы продукции в упаковочной единице взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.4 Плоды свежего сладкого перца в объединенной пробе, отобранной по 6.2.3, взвешивают, определяют общую массу свежих плодов свежего сладкого перца в объединенной пробе, m, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблицах 1, 2.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.5 Внешний вид, состояние плодов, наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями, гнилых, увядших, подмороженных, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, запах и вкус оценивают органолептически.

7.2.6 Диаметр плодов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или рулеткой по ГОСТ 7502.

7.2.7 Взвешивают каждую фракцию свежего сладкого перца 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 фракций свежего сладкого перца с отклонениями от значений показателей, установленных в таблицах 1, 2.

7.3 Обработка результатов

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

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

где m_i — масса фракции свежего сладкого перца с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса свежего сладкого перца в объединенной пробе, кг.

---

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

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

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

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

7.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.10 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 Свежий сладкий перец 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 сладкого перца, установленными изготовителем.

8.2 Свежий сладкий перец хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых и охлаждаемых помещениях согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт[**]*.*

8.3 Условия хранения свежего сладкого перца устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

---

[*] *На территории 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).*

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

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-28:2016 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UNECE STANDARD FFV-28:2016 раздел IV	Заменено: **«IV. Положения, касающиеся допусков** **A. Допуски по качеству** **II) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы сладких стручковых перцев, не соответствующих 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. **III) Второй сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы сладких стручковых перцев, 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 раздел 5, таблица 1	«Массовая доля (количество) плодов, 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-28:2016 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-28:2016

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-28:2016
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	II Положения, касающиеся качества
3 Термины и определения	III Положения, касающиеся калибровки
4 Классификация	IV Положения, касающиеся допусков
5 Технические требования (пункты 5.1—5.4), а также	V Положения, касающиеся товарного вида
5.5 Упаковка	—
5.6 Маркировка	—
6 Правила приемки	VI Положения, касающиеся маркировки
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-28:2016 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-28:2016	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-28:2016	—
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, и библиография.	

Приложение ДВ
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-28:2016

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76)	MOD	ISO 3599—76 «Штангенциркули. Технические условия»
ГОСТ ISO 1956-2—2014	IDT	ISO 1956-2—1989* «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2»

Примечание — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов:
- IDT — идентичный стандарт;
- MOD — международный стандарт.

* ISO 1956-2:1989 был рассмотрен и подтвержден в 2011 г.

Библиография

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

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

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

[4] *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 635.649:006.354 МКС 67.080.20 С42 ОКПД 01.12.13.195 MOD

Ключевые слова: сладкий перец свежий, плоды, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 11—2017/181

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 18.12.2017. Подписано в печать 26.01.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 35 экз. Зак. 84.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

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

Поправка к ГОСТ 34325—2017 Перец сладкий свежий. Технические условия

Дата введения — 2021—08—23

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан | AZ | Азстандарт

(ИУС № 1 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 34325—2017 Перец сладкий свежий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан | TJ | Таджикстандарт

(ИУС № 12 2023 г.)

gost.e-ecolog.ru