ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 59660— 2021

БОБЫ ОВОЩНЫЕ СВЕЖИЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2021

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным учреждением «Российский институт стандартизации» (ФГБУ «РСТ»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 178 «Свежие фрукты, овощи и грибы, продукция эфиромасличных лекарственных, орехоплодных культур и цветоводства»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 августа 2021 г. № 851-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2021

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БОБЫ ОВОЩНЫЕ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh vegetable Beans. Specifications

Дата введения — 2022—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие овощные бобы (лопатки), поставляемые и реализуемые в свежем виде.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 21133 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

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

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

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51474 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 53228 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53244 (ИСО 21570:2005) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1

излишняя внешняя влажность фруктов и овощей: Наличие на фруктах и овощах влаги от дождя, росы, полива и вытекания собственного сока.

Примечание — Конденсат на доставленных в холодильных транспортных средствах или из холодильников плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью. В случае использования дробленого льда в процессе упаковки продукции остатки воды не рассматриваются как излишняя внешняя влажность.

[ГОСТ Р 57976—2017, статья 46]

4 Технические требования

4.1 Свежие овощные бобы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта с соблюдением требований, установленных в [1].

4.2 Свежие овощные бобы в зависимости от показателей качества подразделяют на два товарных сорта: первый, второй.

4.3 По органолептическим и физико-химическим показателям свежие овощные бобы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Бобы (лопатки) молодые, здоровые, свежие, чистые, целые, неперезревшие, потребительской зрелости, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с плодоножкой или без нее, без признаков заболеваний и повреждений, без излишней внешней влажности. Створки бобов легко ломающиеся при сгибании, мясистые на изломе, без внутренней кожистой пленки. Семена недоразвитые, сочные, мясистые, мягкие.	
	Бобы не должны иметь дефектов, за исключением незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Бобы не должны иметь дефектов, за исключением незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются дефекты бобов при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: поверхностные дефекты; изменения окраски. Допускаются дефекты бобов при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: поверхностные дефекты; изменения окраски
Массовая доля бобов, не соответствующих данному товарному сорту, %, не более:	5,0	10,0
- в т. ч. бобов поломанных и раскрытых, %, не более	1,0	10,0
- в т. ч. бобов, не соответствующих требованиям второго сорта, %, не более	Не допускается	10,0
Наличие бобов загнивших, заплесневевших, испорченных и пораженных болезнями, с повреждениями, вызванными сельскохозяйственными вредителями	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается	

4.4 Содержание в свежих овощных бобах токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов должно соответствовать [1].

4.5 В свежих овощных бобах не допускается наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в соответствии с требованиями [1].

4.6 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям [1].

4.7 Упаковка

4.7.1 Свежие овощные бобы упаковывают произвольной массой в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или в другие виды потребительской упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2] и обеспечивающие сохранение качества и безопасности продукции.

Потребительская упаковка со свежими овощными бобами может быть упакована в транспортную упаковку.

4.7.2 По согласованию с потребителем допускается не упаковывать свежие овощные бобы в потребительскую упаковку, а упаковывать непосредственно в транспортную упаковку: деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 33746, ящичные поддоны по ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другую упаковку, обеспечивающую сохранность качества и безопасности продукта при транспортировании и хранении.

4.7.3 Упаковка для свежих овощных бобов должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха и соответствовать требованиям [2].

4.7.4 Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми, обеспечивать при контакте со свежими овощными бобами сохранение их качества и безопасности [1] и отвечать требованиям [2]. Чернила и клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными.

4.7.5 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежих овощных бобов одного и того же происхождения, разновидности, товарного сорта, качества.

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

4.7.6 Наличие посторонней примеси в упаковочной единице не допускается.

4.7.7 Масса нетто свежих овощных бобов в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке, с учетом допустимых отклонений.

Отрицательное отклонение массы нетто свежих овощных бобов от номинальной массы нетто каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение массы нетто свежих овощных бобов в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируют.

4.8 Маркировка

4.8.1 Информацию о продукции наносят несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами на русском языке на потребительскую упаковку и (или) этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено, на транспортную упаковку, и (или) этикетку, и (или) лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями [3] способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

4.8.2 Маркировка потребительской упаковки со свежими овощными бобами — по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- наименования/ФИО индивидуального предпринимателя и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии), и наименование и местонахождение организации-импортера/индивидуального предпринимателя-импортера;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- наименование фасовщика (для фасованной продукции);
- массы нетто продукции в упаковочной единице;
- товарного сорта;
- даты сбора и даты упаковывания;
- условий хранения и/или условий хранения после вскрытия потребительской упаковки;
- срока годности;
- информации о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

4.8.3 Маркировка транспортной упаковки — по [3], ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.8.4 В случае упаковывания свежих овощных бобов в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли, информация для потребителя, наносимая на потребительскую упаковку, должна соответствовать [3].

5 Правила приемки

5.1 Свежие овощные бобы принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежих овощных бобов одного и того же происхождения, одного ботанического и товарного сорта, одного срока сбора, в упаковке одного вида и типоразмера (далее — упаковочная единица), поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции, содержащей следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- количество потребительских упаковок и/или количество транспортных упаковок;
- массу брутто;
- массу нетто продукции в упаковочной единице;
- дату сбора, дату упаковывания, дату отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.2 Для проверки качества свежих овощных бобов, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто продукции в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой приведен в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
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.	

5.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % свежих овощных бобов. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 3 кг, которую анализируют.

Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к остальной партии.

5.5 Качество свежих овощных бобов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

5.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием в свежих овощных бобах токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов определения хотя бы по одному из показателей, установленных в 4.3, по нему проводят повторное определение удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения распространяют на всю партию.

6 Методы контроля

6.1 Применяют следующие средства измерений: весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ±1 e.

Допускается применение других средств измерений, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам и обеспечивающих необходимую точность измерения.

6.2 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 5.2 упаковочных единиц свежих овощных бобов на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

6.3 Проверке по качеству подлежат все свежие овощные бобы из объединенной пробы, составленной по 5.3.

6.4 Для определения средней массы нетто продукции в упаковочной единице взвешивают без выбора десять упаковочных единиц, отобранных в выборку по 5.2. Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

6.5 Свежие овощные бобы в объединенной пробе, отобранной по 5.3, взвешивают, определяют общую массу нетто m, кг, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

6.6 Внешний вид, наличие свежих овощных бобов с повреждениями сельскохозяйственными вредителями, с поверхностными дефектами; изменением окраски, поломанных и раскрытых, загнивших, заплесневевших, испорченных и пораженных болезнями и сельскохозяйственными вредителями бобов, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности оценивают визуально.

6.7 Взвешивают каждую фракцию свежих овощных бобов m_i отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

6.8 Массовую долю каждой фракции свежих овощных бобов с отклонениями по качеству X, %, от общей массы свежих овощных бобов в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции свежих овощных бобов с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса свежих овощных бобов в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака. Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

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

6.10 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

6.11 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51766.

6.12 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

6.13 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

6.14 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.15 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [4].

6.16 Определение наличия ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 53244.

6.17 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Свежие овощные бобы транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

7.2 Допускается транспортирование свежих овощных бобов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

7.3 Свежие овощные бобы хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих сохранность продукции.

7.4 Условия хранения и срок годности свежих овощных бобов устанавливает изготовитель.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[4]	МУК 4.2.3016—2012	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции

УДК 635.65:006.354 ОКС 67.080.20

Ключевые слова: бобы овощные свежие; лопатка; товарные сорта: первый, второй; технические требования; показатели безопасности

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 03.09.2021. Подписано в печать 13.09.2021. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л 1 18.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru