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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31821—
2022**

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2022**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 528 «Свежие фрукты, овощи и грибы, продукция эфиромасличных лекарственных, орехоплодных культур и цветоводства»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 апреля 2022 г. № 150-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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» 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 30 мая 2022 г. № 426-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31821—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 марта 2023 г.

5 В настоящем стандарте учтены положения стандарта ЕЭК ООН FFV-05:2017, касающегося сбыта и контроля товарного качества баклажанов (UNECE Standard FFV-05:2017, concerning the marketing and commercial quality control of aubergines)

6 ВЗАМЕН ГОСТ 13907—86 в части заготовляемых, поставляемых и реализуемых в свежем виде баклажанов и ГОСТ 31821—2012 (UNECE STANDARD FFV-05:2000)

7 Некоторые элементы настоящего стандарта могут являться объектами патентных прав

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022



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

Поправка к ГОСТ 31821—2022 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

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

(ИУС № 2 2024 г.)

МКС 67.080.20

Поправка к ГОСТ 31821—2022 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 34570 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Потенциометрический метод определения нитратов	—

(ИУС № 9 2024 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

Fresh aubergines for retail. Specifications

Дата введения — 2023—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на баклажаны разновидностей (культурных сортов) *Solanum melongena L.*, поставляемые потребителям в свежем виде.

Настоящий стандарт не распространяется на баклажаны, предназначенные для промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 7502 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192* Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

---

* В Российской Федерации также действует ГОСТ 34757—2021 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

Издание официальное

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

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 27735 Весы бытовые. Общие технические требования

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34570 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Потенциометрический метод определения нитратов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от дождя и росы.

---

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

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

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

3.2 **миниатюрная продукция:** Разновидность овощной культуры, полученная методом селекции растений и/или с помощью специальной техники выращивания, за исключением образцов продукции неминиатюрных сортов, не достигших полного развития или имеющих неадекватный размер.

4 Технические требования

4.1 Баклажаны должны соответствовать требованиям настоящего стандарта с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Баклажаны в зависимости от формы подразделяют на продолговатые (грушевидные, удлиненно-грушевидные, цилиндрические, змеевидные, серповидные) и другой формы (шаровидные, яйцевидные, укороченно-грушевидные).

Баклажаны в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

4.3 По органолептическим показателям баклажаны должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и/или значение показателя для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, технически спелые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, типичной для разновидности (культурного сорта) формы и окраски, без видимых посторонних веществ. Черешок не должен быть поврежден. Плодоножка может быть очень длинной и ее обрезают (укорачивают) выше чашечки на 1—3 см		
	Плоды не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Не допускаются шипы на чашечке	Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, небольшим изменением цвета у основания (за исключением зеленоватости в случае фиолетовых разновидностей), практически без солнечных ожогов, незначительными помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами, общая площадь которых не превышает 3 см^2. Допускаются единичные и не грубые шипы на чашечке	Допускаются плоды с дефектами формы и окраски (за исключением зеленоватости в случае фиолетовых разновидностей), с незначительными солнечными ожогами и незначительными зарубцевавшимися трещинами, общая площадь которых не превышает 4 см^2. Допускаются единичные и не грубые шипы на чашечке
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса		
Внутреннее строение	Мякоть сочная, упругая, без пустот, доброкачественная, не волокнистая и не деревянистая, без избыточного образования семян, семенное гнездо с недоразвитыми белыми некожистыми семенами		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и/или значение показателя для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм:			
не менее	40,0 — для плодов продолговатой формы; 70,0 — для плодов круглой формы		
не более	100,0 — для плодов продолговатой формы; 120,0 — для плодов круглой формы		Не нормируется
Масса плодов, г, не менее	100		
не более	650		Не нормируется
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, %, не более.	5,0	10,0	10,0
В том числе:			
- соответствующих требованиям первого сорта	5,0	10,0	Не нормируется
- соответствующих требованиям второго сорта	0,5	10,0	Не нормируется
- не соответствующих требованиям второго сорта	Не допускается	1,0	2,0
Массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 0,5 см (или по массе более чем на 10 %), % от массы, не более	5,0		10,0
Массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения мякоти, %, не более	Не допускаются	5,0	10,0
Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 $см^2$, %, не более	Не допускаются		10,0
Плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 $см^2$ и зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 $см^2$	Не допускаются		
Плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с повреждением мякоти, без плодоножки	Не допускается		
Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью	Не допускается		
Для всех категорий качества (в случае калибровки): в общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или массе баклажанов, не отвечающих требованиям калибровки.			

4.4 Содержание в баклажанах токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 В баклажанах не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.6 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.7 Калибровка

4.7.1 Калибровку баклажанов проводят по наибольшему поперечному диаметру или по массе.

4.7.2 Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами плодов в одной упаковочной единице не должна превышать:

а) при калибровке по диаметру:

- 20 мм для продолговатых баклажанов;
- 25 мм для круглых баклажанов;

б) при калибровке по весу:

- 10 г для баклажанов от 20 до 50 г;
- 20 г для баклажанов от 50 до 100 г;
- 75 г для баклажанов от 100 до 300 г;
- 100 г для баклажанов от 300 до 500 г;
- 250 г для баклажанов сверх 500 г;

в) при калибровке по количеству разница в размере должна согласовываться с а) или б).

Однородность по размеру обязательна для высшего и первого сортов (для второго сорта не нормируется).

Размеры (или массу) плодов, выраженные максимальным и минимальным значениями, в упаковочной единице в партиях калиброванных баклажанов высшего и первого сорта устанавливает изготовитель.

4.8 Упаковка

4.8.1 Упаковка баклажанов должна соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.8.2 Свежие баклажаны должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивались их надлежащие сохранность и безопасность.

4.8.3 По согласованию с потребителем допускается не расфасовывать свежие баклажаны в потребительскую упаковку.

4.8.4 Упаковка должна быть чистой, сухой, незараженной сельскохозяйственными вредителями и не иметь постороннего запаха.

4.8.5 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными, соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности.

4.8.6 Этикетки, отдельно наклеиваемые непосредственно на каждый баклажан, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

4.8.7 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из баклажанов одного и того же происхождения, товарного сорта, качества, откалиброванных по массе (в тех случаях, когда калибровка является обязательной) и одинаковой степени зрелости и окраски. Продолговатые баклажаны, упакованные в одну и ту же упаковку, должны быть приблизительно одинаковыми по длине.

4.8.8 Посторонние примеси в упаковке не допускаются.

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

4.8.10 Баклажаны фасуют по 1,0—5,0 кг в потребительскую упаковку из полимерной пленки по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, лотки и ящики пластмассовые перфорированные и сплошные раз-

личной вместимости и конфигурации или упаковку из других материалов, обеспечивающих качество и безопасность баклажанов в течение их срока годности.

4.8.11 Допускается фасовать баклажаны произвольной массой нетто.

4.8.12 Фасованные баклажаны упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 17812, поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую упаковку по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.8.13 Масса нетто продукта в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке с учетом допустимых отклонений.

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

4.8.14 Миниатюрные баклажаны должны быть приблизительно одинаковыми по размеру. Их можно смешивать с другими миниатюрными продуктами разных типов и происхождения.

4.8.15 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.9 Маркировка

4.9.1 Маркировка должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующим на территории государства, принявшего стандарт и ГОСТ 14192.

4.9.2 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную упаковки, ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, не пахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

4.9.3 Текст информации наносят на русском языке и на языке страны производителя и потребителя.

4.9.4 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской упаковки, должна содержать:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- ботанический сорт;
- товарный сорт;
- размер (при наличии калибровки), выраженный либо максимальным и минимальным диаметром при калибровке плодов по диаметру, либо максимальной и минимальной массой при калибровке плодов по массе;
- дату сбора и дату упаковывания;
- сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- «Смесь баклажанов» или эквивалентное обозначение в случае смеси явно различных по товарному сорту и/или цвету баклажанов; если продукт не виден снаружи, указывают товарные сорта и/или цвета и количество каждого из них в упаковке;
- условия хранения;
- обозначение настоящего документа;
- информацию о подтверждении соответствия.

4.9.5 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

5 Правила приемки

5.1 Баклажаны принимают партиями. Под партией понимают любое количество баклажанов одного сорта, помещенные в упаковку одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

5.2 Контроль показателей качества, упаковки и маркировки проводят для каждой партии баклажанов.

5.3 Для проверки качества баклажанов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии баклажанов 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.	

5.4 Вся продукция, содержащаяся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2, составляет объединенную пробу.

5.5 Результаты проверки распространяются на всю партию.

5.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии баклажанов.

5.7 Качество баклажанов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на баклажаны, находящиеся в этих упаковочных единицах.

5.8 При приемке партии фасованных в потребительскую упаковку баклажанов в каждой упаковке допускается содержание продукции, не отвечающей требованиям качества для данного сорта в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров (см. таблицу 1).

5.9 В случае калибровки баклажанов по размеру:

- в партии баклажанов высшего сорта допускается содержание 5 % плодов, не соответствующих размерам (или массе), указанным на упаковке;
- в партии баклажанов первого сорта допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих размерам (или массе), указанным на упаковке;
- в партии баклажанов второго сорта допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих минимальным требованиям.

Такая норма не применима к баклажанам всех сортов, диаметр которых меньше минимального диаметра на 0,5 см или, в случае калибровки по массе, к баклажанам, масса которых составляет менее 90 г.

Контроль внешнего вида, органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят для каждой партии баклажанов.

5.10 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно [1] или нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.

6 Методы контроля

6.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 5.3, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

6.2 Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах и вкус, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых, поврежденных болезнями, определяют органолептически. Цвет — визуально.

6.3 Порядок проведения контроля

6.3.1 Средства измерений

Весы бытовые для взвешивания по ГОСТ 27735.

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.

Линейка металлическая по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм с погрешностью измерений ± 0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали по ГОСТ 7502 номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на выдвижном конце ленты, 2-го класса точности.

Штангенциркуль по ГОСТ 166 1-го или 2-го класса точности с погрешностью измерений 0,05—0,1 мм.

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

6.4 Определение массовой доли фракций плодов баклажанов товарных сортов по показателям качества

6.4.1 Проверке подлежат все баклажаны в отобранных по 5.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

6.4.2 Баклажаны в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров (или массы);
- плоды потертые, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами нажимов без повреждения мякоти;
- плоды с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см^2;
- плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см^2;
- плоды с зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см^2;
- плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с поврежденной мякотью, с излишней внешней влажностью, без плодоножки;
- плоды с пустотами, перезрелые, с волокнистой мякотью.

6.4.3 Внутреннее строение плодов определяют на разрезе 3 % плодов от массы объединенной пробы.

6.4.4 Внешний вид, запах и вкус плодов оценивают органолептически.

6.4.5 Размеры плодов, площадь солнечных ожогов и зарубцевавшихся трещин измеряют линейкой и штангенциркулем.

6.4.6 Массу плодов определяют взвешиванием.

Каждую фракцию плодов взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

По результатам взвешиваний определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, приведенных в таблице 1.

6.4.7 Обработка результатов

Содержание массовой доли плодов с отклонениями по каждой фракции X, %, от общей массы плодов объединенной пробы, вычисляют по формуле

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

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

m — общая масса плодов 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.

6.5 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.6 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

6.7 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

6.8 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.9 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

6.11 Определение генно-модифицированных организмов (ГМО) — по ГОСТ 34150, а также по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт*.

6.12 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

6.13 Определение наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт**.

6.14 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 31659.

6.15 Подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

6.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Баклажаны транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

7.2 При транспортировании в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 7 °С до 10 °С.

7.3 Высота укладывания ящиков с баклажанами при перевозке в рефрижераторных вагонах должна быть 2,0—2,2 м в зависимости от типа подвижного состава.

7.4 Допускается транспортирование баклажанов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

7.5 Баклажаны хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 7 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %.

7.6 Условия хранения устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.7 Транспортирование и хранение баклажанов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

---

* В Российской Федерации действуют: ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения», ГОСТ Р 53244—2008 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот».

** В Российской Федерации действуют МУК 4.2.3016-12 «Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции».

Приложение А
(справочное)

Формы баклажанов



Булавовидная



Цилиндрическая







Эллипсоидная



Грушевидная

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

УДК 635.646:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: баклажаны свежие, плоды, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *З.А. Лиманская*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 31.05.2022. Подписано в печать 16.06.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

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

Поправка к ГОСТ 31821—2022 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

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

(ИУС № 2 2024 г.)

МКС 67.080.20

Поправка к ГОСТ 31821—2022 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 34570 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Потенциометрический метод определения нитратов	—

(ИУС № 9 2024 г.)

gost.e-ecolog.ru