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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 7177— 2022

АРБУЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ СВЕЖИЕ

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. № 425-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7177—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-37:2019, касающегося сбыта и контроля товарного качества арбузов (UNECE Standard FFV-37:2019, concerning the marketing and commercial quality control of watermelons)

6 ВЗАМЕН ГОСТ 7177—2015 (UNECE STANDARD FFV-37:2012)

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 7177—2022 Арбузы продовольственные свежие. Технические условия

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

(ИУС № 12 2023 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

АРБУЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh food watermelons. Specifications

Дата введения — 2023—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продовольственные арбузы (далее — арбузы) *Citrullus lanatus* (*Thunberg*) *Matsumura et Nakai*, поставляемые потребителям в свежем виде.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 14192* Маркировка грузов

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

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

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 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

---

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

** 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».

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 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.

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

3.2 **недозрелый плод:** Плод арбуза, у которого матовая поверхность, выраженная ребристость у плодоножки, плодоножка сочная, усик не увядший, звонкий звук при ударе согнутым пальцем, мякоть розового или бледно-розового цвета, граница между съедобной частью и корой еле заметна, консистенция мякоти грубая, малосочная, невкусная, семена белого цвета, не вызревшие.

3.3 **перезрелый плод:** Плод арбуза, рисунок и цвет коры у которого более светлые, чем у зрелого плода, блеск хорошо выражен, усик и плодоножка усохшие, грунтовое пятно желтого цвета, глухой звук при ударе согнутым пальцем, с ярко выраженной мацерацией мякоти, цвет мякоти изменен до оранжевого, появляется ослизнение у семенных гнезд, мякоть с пустотами, консистенция мякоти рыхлая, волокнистая, плод малосъедобен или не съедобен.

3.4 **помятый плод:** Плод арбуза с повреждением коры, с мякотью, потерявшей структуру, потемневшей, отделившейся от коры.

4 Технические требования

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

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

4.3 По органолептическим показателям арбузы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и/или значение показателя для товарного сорта			
	высшего	первого	второго	
Внешний вид	Плоды свежие, зрелые, целые, здоровые, чистые, с формой, окраской и блеском коры, свойственными для зрелого плода данного вида ботанического сорта, без излишней внешней влажности			
	Однородные по форме и окраске, без 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. Длина плодоножки арбуза не должна превышать 5 см	Однородные по форме и окраске. Длина плодоножки арбуза не должна превышать 5 см. Допускаются незначительные дефекты формы и окраски коры, небольшие повреждения коры, вызванные трением или погрузочно-разгрузочными работами, при условии, что общая площадь повреждений не превышает одной шестнадцатой части поверхности плода, небольшие зарубцевавшиеся поверхностные трещины, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются незначительное или слабое, не приводящее к снижению лежкости, зарубцевавшееся (апробковевшее) повреждение коры от порезов и царапин, дефекты формы и окраски коры, дефекты коры, вызванные трением или погрузочно-разгрузочными работами, или сельскохозяйственными вредителями или болезнями, при условии, что общая площадь повреждений не превышает одной восьмой части поверхности плода, зарубцевавшиеся поверхностные трещины, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта	
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса. Вкус мякоти должен свидетельствовать о достаточной спелости			
Состояние плодов	Твердые, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения			
Степень зрелости плодов*	Зрелые	Недозрелые	Перезрелые	Помятые
	Мякоть зрелая, но не перезрелая, сочная, без пустот, с окраской и семенами, свойственными данному ботаническому сорту**	Поверхность плода матовая, выраженная ребристость у плодоножки, плодоножка сочная, усик не увядший. При ударе о плод звук звонкий. Мякоть розового или бледно-розового цвета. Граница между съедобной частью и корой еле заметная. Мякоть грубая, малосочная, невкусная. Семена белого цвета	Рисунок и цвет коры более светлые, блеск хорошо выражен, усик и плодоножка высохшие, грунтовое пятно желтого цвета. Звук при ударе о плод глухой. Цвет мякоти оранжевый. Наблюдается ослизнение у семенных гнезд. Мякоть с пустотами, волокнистая. Плод малосъедобен или несъедобен	При разрезе плода мякоть потемневшая, отделившаяся от коры
	Не допускается наличие плодов раздавленных, треснувших, помятых, незрелых, недозрелых, перезрелых, поврежденных вредителями, пораженных болезнями, загнивших			

4 *Окончание таблицы 1*

Наименование показателя	Характеристика и/или значение показателя для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Цвет***	Цвет мякоти должен соответствовать достаточному состоянию зрелости		
	Цвет коры арбузов должен быть одинаковым, выровненным	Цвет коры арбузов должен быть одинаковым. Допускаются незначительные дефекты окраски коры	Допускаются дефекты окраски коры
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, %, не более.	5,0	10,0	10,0[4]*
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	10,0
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, недозрелых и перезрелых	Не допускается		
Массовая доля арбузов, не соответствующих требованиям по калибровке (в случае калибровки), %, не более	10,0		

* При использовании рефрактометрического метода определения степени зрелости арбузов рефрактометрический индекс мякоти, измеряемый в средней точке мякоти плода на разрезе по наибольшему поперечному диаметру, должен быть равен или больше 8° по шкале Брикса.

** Бессемянные арбузы могут содержать не полностью сформировавшиеся и случайно сформировавшиеся семена.

*** Бледная окраска коры той части арбуза, которая находилась в контакте с почвой в период роста, не считается дефектом.

*[4] В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.

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

4.5 В арбузах не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в соответствии с требованиями [1] или нормативным правовым актам, действующим 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 арбузов проводят по массе плода.

4.7.2 Разница между массой плодов в одной и той же упаковочной единице не должна превышать 2 кг, если масса самого легкого арбуза не более 6 кг, или 3,5 кг, если масса самого легкого арбуза не менее 6 кг.

4.7.3 Однородность по массе не является обязательной для арбузов, поставляемых навалом.

4.8 Упаковка

4.8.1 Упаковка арбузов должна соответствовать требованиям [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.8.2 Арбузы упаковывают в ящичные поддоны по ГОСТ 21133 и другие виды транспортной упаковки из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности в течение его срока годности. Арбузы укладывают вровень с краями упаковки.

4.8.3 При упаковке в ящичные поддоны плоды не должны выходить за края поддона. При повторном применении поддоны должны быть не загрязненными, сухими и без постороннего запаха.

4.8.4 Содержимое каждой упаковочной единицы или партии (в случае поставки арбузов навалом в транспортном средстве) должно быть однородным и состоять из арбузов одного ботанического сорта, происхождения, качества и размера (в случае калибровки).

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

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 нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасности.

4.8.6 Арбузы могут быть не упакованы (уложены навалом в транспортном средстве).

4.8.7 В упаковочных единицах или партиях (в случае поставки навалом в транспортном средстве) содержание посторонних примесей не допускается.

4.8.8 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 нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.9.2 Этикетки, наклеиваемые непосредственно на плоды, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

4.9.3 Маркировка арбузов в транспортной упаковке с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения организации-упаковщика и/или отправителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес организации-упаковщика и/или отправителя и организации, уполномоченной на принятие претензий от потребителей (при наличии);
- страны происхождения;
- наименования ботанического сорта (разновидности);
- товарного сорта;
- окраски мякоти, если она не является красной;

- слова «Бессемянные» (для бессемянных сортов арбузов);
- размера, выраженного максимальной и минимальной массой плода;
- количества плодов;
- сведений о применении генно-модифицированных организмов: в случае если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированные продукты»);
- даты сбора, упаковывания и отгрузки;
- массы брутто и нетто;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

4.9.4 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры от 10 °С до 15 °С».

5 Правила приемки

5.1 Арбузы принимают партиями. Под партией понимают любое количество арбузов одного вида, помещенных в упаковку одного вида и типоразмера или не упакованных, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

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

5.3 Для определения качества арбузов, правильности упаковывания и маркирования от партии арбузов из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	5
Более 100	5 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице

5.4 При поступлении арбузов, транспортируемых навалом, в процессе погрузки или выгрузки из разных слоев насыпи (верхнего, нижнего, среднего) отбирают плоды (за исключением треснувших, помятых, раздавленных, пораженных болезнями, гнилых, которые должны быть отбракованы отдельно во время выгрузки) в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Масса партии, т	Объем выборки
До 5,0 включ.	Не менее 3,0 %
Более 5,0	3,0 % и дополнительно на каждую последующую тонну не менее 10 кг

5.5 Проверке подлежат все плоды из отобранных в выборку по 5.3 упаковочных единиц и все плоды, отобранные по 5.4.

5.6 Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.7 Размер плода по наибольшему поперечному диаметру приведен в таблице 4.

Таблица 4

Размер плода	По наибольшему поперечному диаметру, см	
	Раннеспелые и среднеспелые сорта	Среднеспелые и поздние сорта
	Не менее 13	Не менее 17

5.8 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, установленных в 4.3—4.6, по нему проводят повторное определение удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения распространяют на всю партию.

5.9 После проверки отобранные упаковочные единицы или плоды, отобранные по 5.4, присоединяют к партии арбузов.

5.10 Качество арбузов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

5.11 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей 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 для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности < 0,5 e.

Весы по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления e < 2 г.

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

6.3.2 Проверке по качеству подлежат все плоды из объединенной пробы, составленной по 5.3, 5.4.

6.3.3 Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

6.3.4 Для определения зрелости от массы выборки отбирают плоды арбуза, отвечающие требованиям стандарта:

- 20 % — при транспортировании в вагонах, автомашинах, прицепах;
- 10 % — при транспортировании баржами.

Плоды разрезают, определяют визуально зрелость и рассортировывают на зрелые, недозрелые, перезрелые.

6.3.5 Размер плодов (в случае калибровки) определяют взвешиванием.

Взвешивают плоды каждой фракции. Результат взвешивания фракции записывают с точностью до второго десятичного знака.

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

6.4 Обработка результатов

6.4.1 Массовую долю плодов с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции X, %, от общей массы плодов в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

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

m — общая масса арбузов в объединенной пробе, кг.

6.4.2 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 нитратов — по ГОСТ 34570.

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

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

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

6.15 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 31659.

6.16 Подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

6.17 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Арбузы 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 Допускается перевозка арбузов навалом с мягкой подстилкой толщиной не менее 10 см и прокладкой у стен. Высота загрузки должна быть не более 130 см.

7.3 Арбузы хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами, в условиях, обеспечивающих их сохранность.

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

7.4 Транспортирование и хранение арбузов, 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».

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 635.615:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: арбузы продовольственные 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 *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 31.05.2022. Подписано в печать 10.06.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

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 7177—2022 Арбузы продовольственные свежие. Технические условия

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

(ИУС № 12 2023 г.)

gost.e-ecolog.ru