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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34959—
2023**

ГРИБЫ ВЕШЕНКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2023**

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 ПОДГОТОВЛЕН Краснодарским научно-исследовательским институтом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (КНИИХП — филиал ФГБНУ СКФНЦСВВ)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом 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 31 мая 2023 г. № 162-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 29 июня 2023 г. № 454-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34959—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2024 г.

5 В настоящем стандарте учтены положения стандарта UNECE Standard FFV-24:2012, касающегося сбыта и контроля товарного качества культивируемых грибов («Concerning the marketing and commercial quality control of cultivated mushrooms») и стандарта CODEX STAN 38—1981 «Стандарт на съедобные грибы и продукты из них» («Standard for edible fungi and fungus products»)

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 56636—2015*

7 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июня 2023 г. № 454-ст отменен с 1 сентября 2024 г.

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 «Институт стандартизации», 2023



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

МКС 67.080.20

Поправка к ГОСТ 34959—2023 Грибы вешенки обыкновенные свежие культивируемые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.6.3, двенадцатое перечисление	- текст «После вскрытия упаковки шампиньоны не подлежат хранению»	- текст «После вскрытия упаковки вешенки не подлежат хранению»

(ИУС № 2 2024 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

ГРИБЫ ВЕШЕНКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ

Технические условия

Fresh cultivated oyster type mushrooms. Specifications

Дата введения — 2024—09—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие культивируемые грибы вешенки обыкновенные рода *Pleurotus* (Fr.) вида *ostreatus Kummer* (далее — вешенки), поставляемые и реализуемые в розничной торговой сети и 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, фасовании, продаже и импорте

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

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7194—81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

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 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20463 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. 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 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

Издание официальное

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 31266* Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

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

ГОСТ 33411** Сырье и продукты пищевые. Определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412** Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33756 Упаковка потребительская полимерная. Общие технические условия

ГОСТ 33781 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

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

ГОСТ ИСО 21570** Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ISO 21571 Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот***

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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.

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001.

** В Российской Федерации не действует.

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 21571—2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот».

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **свежие грибы:** Отсортированные и упакованные съедобные грибы, доставленные потребителю или приобретателю как можно скорее после сбора.

3.2 **излишняя внешняя влажность:** Влага на продукте от дождя, росы или вытекания собственного сока.

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

3.3 **деградация:** Процесс значительного ухудшения внешнего вида и состояния (плодовых тел) грибов, вызванный развитием плодовых тел и тенденцией к порче плодовых тел.

3.4 **поврежденные личинками грибы:** Грибы с отверстиями от личинок.

3.5 **друза:** Сросток плодовых тел.

3.6 **подрезанные грибы:** Грибы, у которых срезана нижняя часть ножки.

4 Технические требования

4.1 Вешенки должны быть подготовлены и упакованы в потребительскую или транспортную упаковку в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1]—[3], или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Качество вешенок должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плодовые тела вешенок свежие, мясистые, целые, чистые, упругие, без грубой волокнистой мякоти, сухие или естественно влажные, без излишней внешней влажности, не мытые, здоровые, с аккуратно подрезанной ножкой (друзой), не подмороженные, не пораженные болезнями и сельскохозяйственными вредителями, без наличия гнили, не подпаренные. Вешенки должны быть типичными по форме, окраске и другим признакам для данного рода и вида. Друза подрезана без остатков субстрата и земли. Число ножек не должно превышать числа шляпок. Допускаются небольшие отклонения формы, цвета, небольшие пятнышки на поверхности, единичные трещинки и разрывы на шляпке. Не допускается наличие: пятен зеленого, черного, желтого и других цветов, повреждений личинками, деградации
Окраска	Поверхность шляпки белая, кремовая, коричневая, серая различных оттенков, желтая, розовая, свойственная вешенкам. Ножка и пластинки белые. Мякоть вешенок белая, на срезе светло-серая
Запах и вкус	Характерный для свежих вешенок, без посторонних запаха и привкуса
Размер вешенок, мм: - диаметр шляпки - длина ножки от места скрепления со шляпкой, мм, не более	 30,0—130,0 100,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля вешенок с отклонениями, %, не более:	15,0
в том числе: - с диаметром шляпки менее 30 мм и более 130 мм	5,0
- с механическими повреждениями (надломы, трещины, уколы, царапины, вмятины, разлом шляпки, облом ножки) без нарушения целостности вешенок	15,0
- с незначительными поверхностными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, личинками без нарушения целостности вешенок	10,0
Массовая доля сорной примеси (опилки, солома, древесина и другой) и земли, прилипшей к вешенкам, % к фактической массе партии, не более	0,5
Наличие грязных, заплесневевших, поврежденных вредителями, затхлых, с признаками заболеваний, гниения, вялых, водянистых, осклизлых, с темными пятнами, с серьезными механическими повреждениями	Не допускается
Наличие примеси других видов вешенок, примеси органического происхождения, крошки вешенок	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей, личинок и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается

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

4.4 Калибровка

4.4.1 Калибровку вешенок проводят по максимальному диаметру шляпки. Однородность по размеру не обязательна.

4.4.2 Разница в размере между вешенками в одной упаковке не более 5 см.

4.5 Упаковка

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

4.5.2 Вешенки фасуют массой от 200 до 1000 г в потребительскую упаковку с отверстиями для вентиляции из полимерных и комбинированных материалов, пакеты по ГОСТ 12302, пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, коробки по ГОСТ 33781, лотки, контейнеры с крышками или другие виды потребительской упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2], с учетом размеров и типа упаковки без пустого пространства и/или чрезмерного уплотнения продукции.

По согласованию с потребителем или приобретателем допускается не упаковывать вешенки в потребительскую упаковку, а укладывать в ящики слоем не более 15 см и массой не более 6 кг.

4.5.3 Вешенки должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность.

4.5.4 Укладка вешенок в упаковку должна быть рыхлой, без нажима, не менее чем на 3 см ниже краев упаковки. Укладывать друзы (сростки) вешенок необходимо в один слой, не слишком плотно друг к другу, чтобы можно было извлечь друзу вешенки из упаковки неповрежденной.

4.5.5 Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из вешенок, одного происхождения, качества, цвета, размера. Допускается в одной и той же упаковке наличие вешенок разного размера. Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

4.5.6 Фасованные в мелкую потребительскую упаковку вешенки помещают в транспортную упаковку: ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ 33746, ГОСТ 33756, ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2].

4.5.7 Укладка вешенок в мягкую транспортную упаковку не допускается.

4.5.8 Транспортную упаковку следует укрывать перфорированной или полистирольной растягивающейся пленкой по ГОСТ 10354 для того, чтобы избежать потери влаги.

4.5.9 Упаковка, применяемая для упаковки вешенок, должна быть целой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

4.5.10 В упаковке не допускается наличие посторонних примесей.

4.5.11 Масса нетто вешенок в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

4.5.12 Материалы, используемые внутри упаковки, включая, бумагу, чернила, краску, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми, нетоксичными и обеспечивать при контакте с вешенками сохранение их качества и безопасности.

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка на потребительской упаковке должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.6.2 Маркировку и художественное оформление упакованных вешенок осуществляют этикетированием или нанесением непосредственно на поверхность упаковки упаковочного материала различным способом. Маркировка должна быть четкой и легко читаемой.

4.6.3 На этикетке, изготовленной типографской печатью (или другим способом), или на поверхности потребительской упаковки на языке государства-изготовителя и на государственном(ых) языке(ах) государств — членов ЕАЭС указывают:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя продукции или фамилии, имени, отчества и местонахождение индивидуального предпринимателя — изготовителя продукции (далее — наименование и местонахождение изготовителя), а также в случаях, установленных [3], наименования и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, наименование и местонахождение организации-импортера или фамилии, имени, отчества и местонахождение индивидуального предпринимателя-импортера наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто продукта;
- размер (с указанием минимального и максимального размера шляпки);
- дату сбора и дату упаковывания;
- указания на особые способы обработки продукта (при необходимости);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- знак обращения на рынке и другие знаки подтверждения соответствия (при их наличии);
- текст «После вскрытия упаковки шампиньоны не подлежат хранению»;
- символы и пиктограммы в соответствии с требованиями [2].

4.6.4 На продукцию с содержанием выше 0,9 % ГМО наносят информацию: «генетически модифицированные продукты» или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов» в соответствии с требованиями [3].

4.6.5 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [3], ГОСТ 14192.

На каждую единицу транспортной упаковки трафаретом наносят маркировку или наклеивают этикетку, содержащую следующую информацию:

- массу нетто и брутто;
- количество единиц потребительских упаковок в одной транспортной упаковке;
- манипуляционные знаки по ГОСТ 14192: «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно», «Ограничение температуры» (с указанием диапазона температур) и «Верх»;
- символы и пиктограммы в соответствии с требованиями [2].

4.6.6 Краски, применяемые для нанесения маркировки, и клей для наклеивания этикетки на упаковку, должны быть нетоксичными и предназначены к применению в пищевой промышленности.

4.6.7 Маркировка должна сохраняться в течение срока годности вешенок.

5 Правила приемки

5.1 Вешенки принимают партиями. Под партией понимают любое количество вешенок, одного срока сбора, упакованное в упаковку одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

5.2 Для определения качества вешенок, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции 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.
При массе вешенок в упаковочной единице до 1,0 кг	
От каждых 100	5
При массе вешенок в упаковочной единице более 1,0 кг	
До 100 включ.	Не менее 3
Св.100	3 и дополнительно по 1 упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц

5.3 От каждой отобранной упаковочной единицы, после высыпания из них вешенок, из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % от массы упаковочных единиц. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг, которую анализируют.

Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии вешенок.

5.5 Качество вешенок в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

5.6 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей безопасности 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 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 5.2 упаковочных единиц вешенок на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

6.2 Проверке по качеству подлежат все вешенки из объединенной пробы, составленной по 5.3.

6.3 Вешенки в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

6.4 Внешний вид, окраску, запах и вкус вешенок, степень зрелости, наличие сельскохозяйственных вредителей, личинок и продуктов их жизнедеятельности оценивают визуально и органолептически.

6.5 Средства измерений, применяемые для измерения диаметра шляпки вешенок и определения массы нетто упаковочной единицы фасованных вешенок:

- весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не менее 3 кг и ценой поверочного деления $e \leq 2$ г;
- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ±0,1 мм;

- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166, с погрешностью измерений 0,05—0,10 мм.

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

6.6 Диаметр шляпки вешенок определяют по наибольшему поперечному диаметру, длину ножки измеряют линейкой или штангенциркулем.

6.7 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованных вешенок взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

6.8 Определение массовой доли вешенок, не соответствующих требованиям 4.2

6.8.1 Взвешивают каждую фракцию m_i, выделенную по 6.3, отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

6.8.2 Массовую долю вешенок K, не соответствующих требованиям 4.2 отдельно по фракциям, в процентах от общей массы вешенок в объединенной пробе, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса каждой фракции вешенок с показателями, указанными в таблице 1, кг;

m — общая масса вешенок в объединенной пробе, составленной по 5.3, кг.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Полученные результаты по фракциям суммируют. Массовая доля вешенок с отклонениями по сумме не должна превышать норм, указанных в таблице 1.

6.9 Определение наличия сорной примеси (опилок, соломы, древесины и др.) и земли, прилипших к вешенкам, проводят аналогично определению наличия земли, прилипшей к клубням картофеля по ГОСТ 7194—81 (пункт 2.3.2) с изменением в части объема пробы — вместо 5 кг для определения данного показателя проба составляет 3 кг вешенок.

6.10 Наличие вешенок грязных, заплесневевших, поврежденных вредителями, затхлых, с признаками заболеваний, гниения, вялых, водянистых, осклизлых, с темными пятнами, с серьезными механическими повреждениями, наличие примеси других видов вешенок, примесей органического происхождения, крошки вешенок определяют визуально.

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

6.12 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412.

6.13 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31266, ГОСТ 31707, ГОСТ 33411.

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

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

6.16 Определение остаточных количеств пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.17 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161.

6.18 Определение генно-модифицированных организмов (ГМО) — по ГОСТ 34150, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ISO 21571.

6.19 Допускается проводить контроль качества и безопасности вешенок по другим нормативным документам на методы испытаний, а также методикам выполнения измерений, прошедшим метрологическую аттестацию и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний с указанными методами.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Вешенки транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида с соблюдением условий хранения, установленными изготовителем.

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

7.3 Вешенки хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, закрытых, неотапливаемых или охлаждаемых вентилируемых складских помещениях в условиях, обеспечивающих сохранность продукции.

7.4 Условия хранения и срок годности вешенок устанавливает изготовитель. Рекомендуемые условия хранения и срок годности приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и срок годности вешенок

Рекомендуемые условия хранения и срок годности вешенок:

- при относительной влажности 85 % — 90 % и при температуре от 5 °С до 10 °С — не более 24 ч с момента сбора;
- при температуре от 11 °С до 20 °С — не более 4 ч;
- в холодильных камерах при температуре от 1 °С до 6 °С — не более 48 ч.

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 635.89:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: грибы вешенки обыкновенные свежие культивируемые, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 30.06.2023. Подписано в печать 05.07.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,32.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

МКС 67.080.20

Поправка к ГОСТ 34959—2023 Грибы вешенки обыкновенные свежие культивируемые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.6.3, двенадцатое перечисление	- текст «После вскрытия упаковки шампиньоны не подлежат хранению»	- текст «После вскрытия упаковки вешенки не подлежат хранению»

(ИУС № 2 2024 г.)

gost.e-ecolog.ru