

Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.23.075(083.74)(476) МКС 67.080.10 КП 03

Ключевые слова: вишня, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

ОКП РБ 01.13.23.220

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским научно-производственным дочерним унитарным предприятием «Институт плодоводства» (РУП «Институт плодоводства»)

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 27 ноября 2013 г. № 61

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 21921-76)

© Госстандарт, 2014

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 6
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 8
8 Гарантии изготовителя 8
Приложение А (обязательное) Перечень помологических сортов вишни, районированных в Республике Беларусь 9
Библиография 10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПЛОДЫ ВИШНИ СВЕЖИЕ
Технические условия

ПЛАДЫ ВІШНІ СВЕЖЫЯ
Тэхнічныя ўмовы

Fresh cherry fruits
Specifications

Дата введения 2014-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды вишни (далее – вишня) (*Prunus cerasus* L.), заготовляемые, закупаемые, отгружаемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1054-2012 Радиационный контроль. Отбор проб овощей и фруктов. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1393-2003 Торговля. Термины и определения

СТБ 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

ГОСТ 166-89 (ИСО 3599-76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 17812-72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463-75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

Издание официальное

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27519-87 (ИСО 1956-1-82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

ГОСТ 27521-87 (ИСО 1990-1-82) Фрукты. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51289-99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1393, ГОСТ 17527, ГОСТ 27519, ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 внешний вид плода: Совокупность признаков плода, определяемых визуально (форма, размер, окраска, свежесть и т. д.).

3.2 загнивший плод: Плод, имеющий пятна гнили внутри и (или) на поверхности.

3.3 зажившее механическое повреждение плода: Повреждение кожицы и (или) мякоти, вызванное механическими воздействиями, на котором образовалась ткань, закрывающая рану и препятствующая проникновению инфекции внутрь.

3.4 заплесневелый плод: Плод, пораженный плесневыми грибами.

3.5 зрелость плода: Различные этапы процесса созревания, характеризующиеся качественными изменениями тканей плодов, т. е. их размягчением, появлением сочности, гидролизом сахаров, пектиновых веществ, изменением окраски, вкуса и аромата.

3.6 излишняя внешняя влажность на поверхности плода: Наличие на плодах влаги от дождя, росы, полива.

3.7 наибольший поперечный диаметр: Диаметр, измеряемый в миллиметрах по наибольшему сечению, проведенному перпендикулярно к продольной осевой линии.

3.8 незрелый плод: Плод, который не может после съема приобрести свойственные плоду данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.

3.9 однородность плодов: Плоды, одинаковые по форме, размеру, окраске, степени зрелости и сорту (помологическому, товарному).

3.10 перезревший плод: Плод с размягченной, разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью, утративший признаки зрелости.

3.11 плод вишни: Одногнездовая костянка с сочным околоплодником и твердой косточкой внутри, содержащей семя.

3.12 повреждение плодов вредителями: Повреждение кожицы и (или) мякоти, вызванное жизнедеятельностью насекомых и (или) их личинок.

3.13 помологический сорт: Вегетативно размноженное потомство одного растения плодовой культуры, которому присущи устойчивые хозяйственно-ценные признаки и свойства.

3.14 помятый плод: Плод, который в результате деформации при сборе или транспортировке потерял свойственную ему форму без повреждения кожицы.

3.15 посторонний вкус и запах плода: Вкус и (или) запах, не характерные для данного вида плодов, приобретенные от других продуктов, химических средств, упаковки или вызванные болезнями и вредителями.

3.16 раздавленный плод: Плод, который в результате деформации при сборе или транспортировке потерял свойственную ему форму с повреждением кожицы.

3.17 свежее механическое повреждение плода: Повреждение кожицы и (или) мякоти с незарубцевавшимися ранами (трещины, рубцы), вызванное механическими воздействиями.

3.18 свежий плод: Плод с характерной упругостью и внешним видом, типичными для данного сорта и степени его зрелости.

3.19 сортировка плодов: Разделение плодов на однородные по качественным показателям группы (товарные сорта).

3.20 степень зрелости плода: Физиологическое состояние плода, при котором он достигает качества, соответствующего определенным требованиям потребителя.

3.21 сухой отрыв: Отсутствие соковыделения в месте отрыва плода от плодоножки.

3.22 товарный сорт плода: Группа плодов, отвечающих комплексу предусмотренных хозяйственно-ценных признаков.

3.23 форма плода: Сочетание пространственных элементов внешнего вида (очертание, контуры плода).

3.24 чистый плод: Плод без любых видимых загрязняющих веществ.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Вишня должна соответствовать требованиям безопасности, установленным в ТР ТС 021 *.

4.1.2 Вишню подразделяют на два товарных сорта: первый и второй. Плоды первого товарного сорта должны быть одного помологического сорта (приложение А). Во втором товарном сорте допускается смесь помологических сортов.

4.1.3 Степень зрелости при заготовке должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование и хранение в течение установленного срока по 7.3 и в период реализации имели внешний вид и вкус, свойственные определенному помологическому сорту по [1], [2], [3].

4.1.4 Вишня по показателям качества должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

4.1.5 В зависимости от способа уборки вишня может быть с плодоножкой или без нее.

4.1.6 Вишня, убранная без плодоножки, за исключением сортов, имеющих сухой отрыв плодов от плодоножки, используется для промышленной переработки.

4.1.7 При наличии в партии вишни, убранной с плодоножкой, плодов без плодоножки сверх норм, установленных в таблице 2, партию вишни принимают как партию, убранную без плодоножки.

4.1.8 В вишне, предназначенной для промышленной переработки на плодово-ягодные спиртованные и плодово-ягодные сброженно-спиртованные соки, содержание плодов со свежими механическими повреждениями во втором товарном сорте не нормируется.

4.1.9 При приемке в партии вишни первого сорта допускается не более 10 % плодов, относящихся по размеру ко второму сорту.

Если в партии первого сорта количество плодов с дефектами превышает нормы, установленные в таблице 2, и допуск по размеру, всю партию переводят во второй сорт.

Если при приемке в партии вишни второго сорта количество плодов с дефектами превышает нормы, установленные в таблице 2, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

4.1.10 Содержание токсичных элементов и пестицидов в вишне не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 и [4], [5], содержание радионуклидов – в [6].

---

* Допускается переходный период в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 09.12.2011 «О принятии технического регламента Таможенного союза „О безопасности пищевой продукции"».

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Плоды одного помологического сорта, типичные по форме и окраске, свежие, чистые, с плодоножкой или без нее, без повреждений кожицы плода, без излишней внешней влажности	Плоды одного или нескольких помологических сортов, типичные или нетипичные по форме и окраске, свежие, чистые, с плодоножкой или без нее, без повреждений кожицы плода, без излишней внешней влажности
	Не допускаются загнившие, раздавленные и заплесневелые плоды	
Размер плода (по наибольшему поперечному диаметру), мм, не менее	15	Не нормируется
Вкус и запах	Кисло-сладкий, сладко-кислый, сладкий, с легким ароматом, без посторонних запаха и привкуса	
Степень зрелости	Однородная	Неоднородная
	Не допускаются незрелые и перезревшие плоды	
Примечание – Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считается излишней внешней влажностью.		

Таблица 2

Наименование показателя	Допустимые отклонения, % по массе, не более			
	для партии вишни, убранной с плодоножкой		для партии вишни, убранной без плодоножки	
	товарного первого сорта	товарного второго сорта	товарного первого сорта	товарного второго сорта
Содержание плодов без плодоножки: – в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт, физическое лицо)	5	10	–	–
– в местах назначения (магазин, торговая база, завод, хранилище)	10	20	–	–
Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями	5	20	5	20
Содержание плодов со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки, помятые): – в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт, физическое лицо)	3	5	5	10
– в местах назначения (магазин, торговая база, завод, хранилище)	5	10	10	20
Содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших: – в местах отгрузки (заготовки) (хозяйство, заготовительный пункт)	Не допускается			
– в местах назначения (магазин, торговая база, завод, хранилище)	5	10	5	10
Содержание плодов с повреждениями вредителями	2	5	2	5

4.2 Упаковка

4.2.1 В хозяйствах или на заготовительных пунктах вишня перед отгрузкой должна быть рассортирована на товарные сорта и упакована.

4.2.2 Допускается по согласованию с получателем вишню, предназначенную для промышленной переработки, не рассортировывать на товарные сорта.

4.2.3 Упаковка, используемая при упаковывании, должна обеспечивать качество, безопасность и сохранность вишни в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005 *.

4.2.4 В каждую упаковку укладывают плоды одного товарного сорта или нерассортированные плоды по 4.2.2 для промышленной переработки.

4.2.5 В упаковке с вишней не допускается наличие посторонних предметов, за исключением этикеток и упаковочных материалов.

4.2.6 Вишня отгружается (поставляется) как фасованный товар с различным номинальным количеством и как и весовая продукция, упакованная непосредственно в транспортную упаковку.

4.2.7 Вишню фасуют в потребительскую упаковку по СТБ 1517 или другую потребительскую упаковку по ТНПА, разрешенную к применению в установленном порядке.

4.2.8 Номинальное количество вишни в потребительской упаковке для фасованной вишни с различным номинальным количеством – до 1 кг включительно. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого в потребительской упаковке от номинального количества для фасованной вишни с различным номинальным количеством – по СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованной вишни с различным номинальным количеством не нормируются.

4.2.9 Требования к количеству фасованной вишни, содержащейся в упаковочной единице, к партии фасованной вишни – по СТБ 8019.

4.2.10 Фасованную вишню упаковывают в транспортную упаковку по ГОСТ 24831 или другую транспортную упаковку по ТНПА, разрешенную к применению в установленном порядке.

4.2.11 Для упаковывания весовой вишни используют ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ГОСТ Р 51289 или другие типы транспортной упаковки, однородные по размеру, по ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке и обеспечивающие качество, безопасность и сохранность вишни при транспортировании, хранении и реализации.

4.2.12 Масса весовой вишни в транспортной упаковке должна быть не более 10 кг включительно.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192 с указанием информации о продукции с учетом требований ТР ТС 022 **:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, юридического лица или индивидуального предпринимателя, осуществляющего упаковывание продукции не в месте ее изготовления;

– товарный знак (при наличии);

– дата сбора и дата упаковывания;

– срок годности и условия хранения;

– номер партии;

– масса весовой продукции с транспортной упаковкой и масса весовой продукции, кг;

– информация о подтверждении соответствия (при наличии);

– помологический сорт и товарный сорт;

– количество потребительских упаковок (для фасованной вишни);

– обозначение настоящего стандарта;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

---

* Допускается переходный период в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза № 769 от 16.08.2011 «О принятии технического регламента Таможенного союза „О безопасности упаковки"».

** Допускается переходный период в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза № 881 от 09.12.2011 «О принятии технического регламента Таможенного союза „Пищевая продукция в части ее маркировки"».

4.3.2 Для фасованной вишни в каждую единицу потребительской упаковки должна быть вложена этикетка с указанием информации о продукции с учетом требований ТР ТС 022:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, юридического лица или индивидуального предпринимателя, осуществляющего упаковывание продукции не в месте ее изготовления;

– товарный знак (при наличии);

– помологический сорт и товарный сорт;

– номинальная масса продукции, кг;

– дата сбора и дата упаковывания;

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– штриховой идентификационный код;

– информация о подтверждении соответствия (при наличии);

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

5 Правила приемки

5.1 Приемку вишни осуществляют партиями. Партией считают любое количество вишни одного товарного сорта, упакованное в упаковку одного типа, одной даты упаковывания и оформленное одним удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, в котором должна быть приведена следующая информация:

– номер удостоверения и дата его выдачи;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, юридического лица или индивидуального предпринимателя, осуществляющего упаковывание продукции не в месте ее изготовления;

– обозначение настоящего стандарта;

– наименование продукции и помологический сорт;

– дата сбора и дата упаковывания;

– номер партии;

– количество упаковочных единиц;

– масса весовой продукции с транспортной упаковкой и масса весовой продукции, кг;

– номер протокола испытаний о содержании токсичных элементов, пестицидов и дата его выдачи;

– подтверждение о соответствии вишни требованиям настоящего стандарта;

– номер акта сортировки и упаковывания продукции;

– срок годности и условия хранения продукции;

– фамилии и подписи лиц, ответственных за соблюдение требований настоящего стандарта.

5.2 Для контроля показателей качества вишни, содержимого упаковочной единицы для фасованной вишни, правильности упаковки и маркировки из разных мест партии отбирают выборку:

– от партии вишни, упакованной непосредственно в транспортную упаковку:

– до 100 транспортных упаковок – не менее трех упаковок;

– свыше 100 транспортных упаковок – дополнительно по одной упаковке от каждых последующих полных и неполных 50 упаковок;

– от партии фасованной в потребительскую упаковку вишни:

– не менее трех потребительских упаковок из каждой отобранной транспортной упаковки.

5.3 Контроль показателей качества вишни проводят в каждой партии в отдельности по каждому из показателей, установленных в таблицах 1, 2.

Контроль содержимого упаковочной единицы для фасованной вишни с различным номинальным количеством, соблюдение требований к партии, контроль качества упаковки и маркировки, отнесение вишни к определенному помологическому сорту осуществляют в каждой партии.

Партия фасованной вишни с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.2.8).

5.4 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, но не реже одного раза в сезон.

Контроль уровня радиоактивного загрязнения осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

В случае несоответствия качества вишни требованиям настоящего стандарта хотя бы по одному показателю по нему проводят повторное испытание на удвоенной выборке.

Результаты повторного испытания являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.6 После контроля показателей качества вишню, соответствующую требованиям настоящего стандарта, присоединяют к контролируемой партии. Продукцию, подвергшуюся разрушающему контролю при оценке параметров качества и безопасности (токсичные элементы, микотоксин патулин, нитраты, пестициды, разрезание плодов для оценки качества), а также не соответствующую требованиям настоящего стандарта, списывают и уничтожают в соответствии с инструкцией изготовителя.

5.7 Показатели качества вишни в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на плоды в этих упаковках.

5.8 Партию вишни, не соответствующую по показателям качества требованиям первого товарного сорта, переводят во второй товарный сорт. Партию вишни, не соответствующую по показателям качества требованиям второго товарного сорта, считают не соответствующей требованиям стандарта.

5.9 Вишню, соответствующую требованиям настоящего стандарта, принимают за 100 %.

5.10 Наличие отдельных загнивших, заплесневелых, незрелых и раздавленных плодов, обнаруженных при приемке, не является основанием для бракования или перевода партии вишни в низший сорт. Количество таких плодов учитывают отдельно от результатов определения показателей качества, т. е. сверх 100 %. В реализацию загнившие, заплесневелые, незрелые, раздавленные вишни поступать не должны.

5.11 Партию принимают, если вишня соответствует требованиям настоящего стандарта.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб

6.1.1 Отбор и подготовку проб для испытаний проводят по СТБ 1036, СТБ 1054, ГОСТ 26929 и настоящему стандарту.

6.1.2 Из каждой отобранной в выборку по 5.2 транспортной или потребительской упаковки из разных мест и слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают три точечные пробы. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 1 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе.

6.1.3 Из отобранных по 6.1.2 точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг для определения показателей качества и безопасности, установленных в настоящем стандарте.

6.2 Проведение испытаний

6.2.1 Внешний вид, помологический сорт, качество упаковки и маркировки, плоды без плодоножки определяют визуально; вкус, запах, степень зрелости, зажившие и свежие механические повреждения, содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших – органолептически; размер плодов – измерением линейкой по ГОСТ 427, штангенциркулем по ГОСТ 166 или специальными приспособлениями-шаблонами.

6.2.2 Для установления плодов с повреждениями вредителями разрезают не менее 10 % плодов, взятых из разных мест объединенной пробы. При необходимости разрезают все плоды в объединенной пробе.

6.2.3 Отклонения по каждому показателю отдельно определяют взвешиванием с точностью до 0,001 кг на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501. Допускается применение других весов, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

6.2.4 Результаты взвешивания вишни с отклонениями вычисляют в процентах по отношению к массе объединенной пробы с точностью до 0,1 %.

6.2.5 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266.

Содержание радионуклидов определяют по методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке и прошедшим метрологическое подтверждение пригодности в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь об обеспечении единства измерений.

Содержание пестицидов определяют по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и по методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке и прошедшим метрологическое подтверждение пригодности в соответствии с законодательством Республики Беларусь об обеспечении единства измерений.

6.2.6 Содержимое фасованной вишни в потребительской упаковке определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 5.2, как разность массы продукции с упаковкой и массы упаковки с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 4.2.8, на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и дискретностью не более 2,0 г.

6.2.7 Для каждой потребительской упаковки определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.2.8 и выявляют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии фасованной вишни с различным номинальным количеством.

6.2.8 Контроль среднего содержимого партии осуществляют в соответствии с методикой, разработанной изготовителем. Результаты документируются и хранятся в соответствии с принятыми изготовителем правилами.

6.2.9 Номинальную массу весовой продукции в транспортной упаковке определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 5.2, как разность массы продукции с упаковкой и массы упаковки на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и дискретностью не более 50 г. Допускается применение других весов, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

6.2.10 Допускается проведение испытаний по другим ТНПА, утвержденным в установленном порядке, на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Вишню транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Допускается перевозить вишню в открытых транспортных средствах с защитой продукции от воздействия атмосферных осадков.

7.2 Транспортирование вишни допускается в виде транспортных пакетов, сформированных по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования – по ГОСТ 21650.

7.3 Вишню хранят:

– в неотапливаемых помещениях или под навесом при температуре и влажности окружающей среды не более 1 сут с даты сбора урожая;

– в холодильных камерах при температуре от 0 °С до плюс 2 °С и относительной влажности воздуха 90 % – 95 %:

– без плодоножки 5 сут с даты сбора урожая;

– с плодоножкой или сухим отрывом 10 сут с даты сбора урожая.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие вишни требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Перечень помологических сортов вишни, районированных в Республике Беларусь

Помологические сорта вишни, включенные в Государственный реестр сортов и древесно-кустарниковых пород [7] и допущенные к возделыванию на территории Республики Беларусь:

– Вянок;
– Гриот белорусский;
– Жывица;
– Новодворская;
– Памяти Вавилова;
– Ровесница;
– Сеянец № 1;
– Тургеневка;
– Уйфехертои фюртош.

Библиография

[1] Реестр изучаемых сортов и перспективных гибридов плодовых, ягодных, орехоплодных культур и винограда в Республике Беларусь / сост. В. А. Самусь [и др.]. – Мн: Бел. наука, 2006. – 175 с.

[2] Сорта плодовых, ягодных, орехоплодных культур и винограда селекции РУП «Институт плодоводства» / РУП «Ин-т плодоводства». – Самохваловичи, 2010. – 108 с.

[3] Сорта, включенные в государственный реестр – основа высоких урожаев. Часть II: Характеристика сортов, включенных в Государственный реестр / Комитет по государственному испытанию и охране сортов растений. – Мн: РУП «ИВЦ Минфина», 2001. – 368 с.

[4] Санитарные нормы и правила
«Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Гигиенический норматив
«Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[5] Санитарные и гигиенические нормы
«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[6] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[7] Государственный реестр сортов [Республики Беларусь]. – Мн: УП «ИВЦ Минфина», 2014

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 09.01.2014. Подписано в печать 26.02.2014. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,62 Уч.-изд. л. 0,74 Тираж 2 экз. Заказ 298

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru