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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34402— 2018

МАРАКУЙЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июня 2018 г. № 53)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 августа 2018 г. № 471-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34402—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2018

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАРАКУЙЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh passion fruit. Specifications

Дата введения —2019—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды маракуйи культурных сортов (*Passiflora edulis*) (далее — плоды маракуйи), поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 12301—2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов*

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

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 27522—87 (ISO 1990-2—1985) Фрукты. Номенклатура. Второй список

ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования**

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

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

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

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

---

* В Российской Федерации также действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

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

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

Издание официальное

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr–90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 27522, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от полива, дождя, росы, выделения сока.

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

4 Классификация

Плоды маракуйи в зависимости от показателей качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Плоды маракуйи должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2 По органолептическим и физико-химическим показателям плоды маракуйи должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, шаровидной или продолговато-яйцевидной формы, желтого, красного, пурпурного, коричневого или фиолетового цвета*, с жесткой, гладкой**, блестящей поверхностью, не зеленые и не перезревшие, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Плодоножка коротко отрезана.	
	Допускаются незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются помятость, незначительные дефекты на кожуре без повреждения мякоти при условии, что продукт сохраняет присущие ему признаки качества, сохраняемость и товарный вид в упаковке
Степень зрелости	Плоды съемной и потребительской зрелости. Мякоть сочная, наполненная многочисленными семенами.	
	Плоды однородные по степени зрелости	Допускается неоднородность плодов по степени зрелости
Вкус и запах	Свойственные, без постороннего запаха и привкуса	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного товарного сорта, %, не более	2,0	10,0
в том числе не соответствующих требованиям второго сорта	Не допускается	10,0
из них плодов треснувших, раздавленных, перезревших, %, не более	Не допускается	1,0
Наличие зеленых, заплесневевших, загнивших, запаренных плодов	Не допускается	
Наличие посторонней примеси	Не допускается	
* Допускается зеленоватая окраска кожуры у спелых плодов. ** Сморщивание кожуры является признаком созревания плодов, не расценивается как дефект.		

5.3 Содержание в плодах маракуйи токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка плодов маракуйи — согласно [2] или нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.2 Плоды маракуйи упаковывают в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов. Плоды маракуйи первого сорта укладывают в один слой, второго сорта — в один или два слоя. Потребительскую упаковку с плодами маракуйи помещают в картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 12301 или полимерные ящики. Допускается применение других видов упаковки, обеспечивающих качество, безопасность и неизменность идентификационных признаков в течение всего срока годности плодов маракуйи в соответствии с требованиями, установленными настоящим стандартом и [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и изготовленных из материалов, соответствующих требованиям, установленным [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.3 Упаковка для плодов маракуйи должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

5.4.4 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, должны быть чистыми и обеспечивать при контакте с плодами маракуйи сохранение их качества и безопасности. Чернила и клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными.

5.4.5 Наклейки, прикрепляемые непосредственно на плоды, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось видимых следов клея или повреждений на поверхности плодов.

5.4.6 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов маракуйи одного и того же происхождения, одной разновидности, товарного сорта, качества и размера, одинаковой степени зрелости и окраски.

5.4.7 Видимая часть продукта в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

5.4.8 Наличие посторонней примеси в упаковочной единице не допускается.

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

5.4.10 Отрицательное отклонение массы нетто плодов маракуйи от номинальной массы нетто каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 или нормативных правовых актов государства, принявшего настоящий стандарт.

Отклонение массы нетто плодов маракуйи в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируют.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка упаковочных единиц с плодами маракуйи — согласно [3] и/или нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.

5.5.2 Информацию о продукции на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя наносят на потребительскую и транспортную упаковку на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

5.5.3 Маркировка потребительской упаковки плодов маракуйи должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и место нахождения 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)];
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- страна происхождения и, при необходимости, район производства или его национальное, региональное или местное наименование;
- масса нетто продукции в упаковочной единице (не обязательно);
- товарный сорт;
- дата сбора и дата упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

5.5.4 В случае предпродажного упаковывания плодов маракуйи в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую упаковку, должна соответствовать [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.5.5 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Плоды маракуйи принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов маракуйи одного и того же происхождения, товарного сорта, одной даты сбора, в упаковке одного вида и типоразмера (далее — упаковочная единица), поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Сопроводительный документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дата его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- масса нетто продукции в упаковочной единице;
- дата сбора, дата упаковывания и дата отгрузки;
- условия хранения;
- срок годности;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

6.2 Для проверки качества плодов маракуйи, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии плодов маракуйи 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.	3
Св. 100	3 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице

6.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу.

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии плодов маракуйи.

6.5 Качество плодов маракуйи в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на плоды маракуйи, находящиеся в этих упаковочных единицах.

6.6 Контроль за содержанием в плодах маракуйи токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с порядком, установленным [1] и/или нормативным правовым актом государства, принявшего настоящий стандарт.

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

7 Методы контроля

7.1 Применяют следующие средства измерений:

- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, с ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ±25 г.

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

7.2 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 6.2 упаковочных единиц с плодами маракуйи на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

7.3 Качество плодов маракуйи определяют в объединенной пробе, составленной по 6.3.

7.4 Отобранные в выборку упаковочные единицы продукции в потребительской упаковке поочередно взвешивают и определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы продукции в упаковочной единице взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.5 Плоды маракуйи в объединенной пробе по 6.3 взвешивают, определяя общую массу свежих плодов маракуйи в пробе m (кг), осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.6 Внешний вид, запах и вкус, состояние плодов маракуйи, степень зрелости, наличие плодов с дефектами, повреждениями, зеленых, заплесневевших, загнивших, запаренных, с излишней внешней влажностью, наличие посторонней примеси оценивают органолептически.

7.7 Взвешивают каждую фракцию m_i (кг) отдельно с записью значения ее массы до второго десятичного знака.

7.8 По результатам взвешиваний по 7.7 определяют в процентах содержание плодов маракуйи с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.9 Массовую долю плодов маракуйи с отклонениями по качеству по каждой фракции K, %, от общей массы плодов маракуйи в пробе, выделенной из объединенной пробы по 6.3, вычисляют по формуле

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

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

m — общая масса плодов маракуйи в объединенной пробе по 6.3, кг.

7.10 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.

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

7.12 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

7.13 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628.

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

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

7.16 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.17 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Плоды маракуйи перевозят в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Плоды маракуйи хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих сохранность продукта, согласно [1] или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт.

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 634.29:006.354 МКС 67.080.10 ОКПД 01.22.19.000

Ключевые слова: маракуйя, свежие плоды, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

БЗ 5—2018/8

Редактор *Л.И. Нахимова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 10.08.2018. Подписано в печать 15.08.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru