МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34322— 2017

ИНЖИР СВЕЖИЙ

Технические условия

**(Unece STANDARD FFV-17:2014,
Concerning the marketing and commercial quality control of fresh figs, MOD)**

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 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе русской версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 ноября 2017 г. № 52—2017)

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	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 декабря 2017 г. № 1926-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34322—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-17:2014, касающемуся сбыта и контроля товарного качества свежих фиг («Concerning the marketing and commercial quality control of fresh figs», MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV-17:2014 в содержание разделов 1—6, отдельных структурных элементов и их значений в разделах, слов в разделах 5, 6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV-17:2014 принят на 70-й сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской экономической комиссии ООН [United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)].

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV-17:2014, касающегося сбыта и контроля товарного качества свежих фиг, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE gost.e-ecolog.ru

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-17:2014 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-17:2014 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV-17:2014 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-17:2014, приведены в дополнительном приложении ДВ.

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 55870—2013 (ЕЭК ООН FFV-17:2010)*

7 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

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 декабря 2017 г. № 1926-ст ГОСТ Р 55870—2013 (ЕЭК ООН FFV-17:2010) отменен с 1 июля 2018 г.

© Стандартинформ, 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 5
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-17:2014 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» 9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-17:2014 10
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-17:2014 11
Библиография 12

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-17:2014 (касающемуся сбыта и контроля товарного качества свежих фиг), исключены термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков». При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.

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

ИНЖИР СВЕЖИЙ

Технические условия

Fresh figs.
Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды (соплодия) инжира помологических сортов (Ficus carica L.), поставляемые *и реализуемые* в свежем виде *для потребления (далее — свежий инжир).*

Требования, обеспечивающие безопасность свежего инжира для жизни и здоровья людей, изложены в 5.4, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.6.

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 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 7502—89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 14192—96[*] *Маркировка грузов*

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 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

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

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 27521—87 (ISO 1990-1:1982) Фрукты. Номенклатура. Первый список

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

Издание официальное

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

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

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 и определения по ГОСТ 27521, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 ***излишняя внешняя*** **влажность:** *Влага на свежих плодах инжира от полива, росы и дождя.*

Примечание — Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств свежих плодах инжира, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 *Классификация*

Свежий инжир в зависимости от качества подразделяют на три *товарных* сорта: высший, первый, второй.

5 *Технические требования*

5.1 Свежий инжир должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлен и упакован в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт[***].

5.2 Качество свежего инжира должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

---

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

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

[***] *Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1], [2], [3].*

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	*Плоды* целые, чистые, свежие на вид, не мятые, без излишней внешней влажности		
	Плоды типичные по форме и окраске для помологического сорта		
	Плодоножка не должна быть повреждена. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в *упаковочной единице.* Мякоть должна быть неповрежденной	Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество и сохраняемость продукта в *упаковочной единице*: - незначительный дефект формы и развития, окраски; - легкое повреждение плодоножки, при условии что кожица при этом не повреждена, - незначительные дефекты кожицы (незначительные продольные трещины на кожице, трещины на противоположной от плодоножки части плода длиной не более 3 см, незначительное пробковое образование на кожице или легкая потертость кожицы размером не более 1 см для дефектов удлиненной формы и площадью не более 0,5 $см^2$ для других дефектов), - незначительные дефекты кожицы, вызванные сельскохозяйственными вредителями, длиной не более 1 см для дефектов удлиненной формы и площадью не более 0,5 $см^2$ для других дефектов	Допускаются дефекты формы и развития, окраски, отсутствие плодоножки (при условии что его потеря не вызвала глубоких трещин кожицы), незначительные дефекты кожицы (продольные трещины; трещины на стороне, противоположной черенку, общей длиной не более 4 см, при этом размер одной трещины не должен быть более 3 см; небольшая пробковость или небольшая потертость кожицы размером не более 2 см для дефектов удлиненной формы или площадью не более 1,5 $см^2$ для других дефектов), не влияющие на характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид продукта
Состояние плодов	*Плоды* плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения		
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса		
Массовая доля плодов свежего инжира, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту, %, не более:	5,0*	10,0	10,0
- в том числе плодов, не соответствующих требованиям второго сорта	Не допускается	1,0	10,0
Наличие сельскохозяйственных вредителей, %	*Не допускается*		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	первого	второго
Наличие плодов гнилых, *увядших, заплесневевших, сильно помятых, перезревших, %*	*Не допускается*		
Наличие посторонней примеси, *%*	*Не допускается*		
* В том числе не более 0,5 % плодов второго сорта.			

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку плодов свежего *инжира* проводят по диаметру *наибольшего поперечного сечения* плода.

5.3.2 Требования к размеру плодов свежего инжира в упаковочной единице приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	*Значение показателя*
Диаметр *плода, мм, не менее*	40,0
Разница *в диаметре плода, мм, не более:* - для плодов, уложенных слоями и в ряд, - для плодов, уложенных свободно	 5,0 10,0
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям по калибровке, *%, не более*	10,0*
* При условии что диаметр плода не менее 35 мм.	

5.4 Содержание в свежем инжире радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт.*

5.5 Упаковка

*5.5.1 Упаковка свежего инжира — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт***.*

5.5.2 Свежий инжир упаковывают произвольной массой нетто в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

По согласованию с потребителем допускается свежий инжир не упаковывать в потребительскую упаковку.

Потребительскую упаковку или неупакованный свежий инжир помещают плотно на 2—3 см ниже края в деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другую упаковку, обеспечивающую их качество и безопасность.

5.5.3 Содержимое каждой *упаковочной единицы* должно быть однородным и содержать только свежий инжир одного помологического и товарного сорта, а также одинаковой степени зрелости. Для свежего инжира высшего сорта требование однородности распространяется и на окраску.

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

---

* *Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].*

** *Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [2].*

5.5.4 Материалы, используемые для упаковки, *а также* чернила, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть не токсичными *и обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасности.*

5.5.5 Масса нетто фасованного свежего инжира в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

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

Отклонение массы нетто плодов свежего инжира в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируют по [4].

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка упаковочных единиц свежего инжира — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт[*].

5.6.2 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.

5.6.3 Информация, наносимая на потребительскую упаковочную единицу свежего инжира должна содержать:

- наименование продукта;
- наименование и место нахождения изготовителя *или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-импортера;*
- *товарный знак изготовителя (при наличии);*
- страну происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного названия;
- наименование фасовщика (для фасованной продукции);
- *массу нетто;*
- товарный сорт;
- *дату сбора и дату упаковывания;*
- *срок годности;*
- *условия хранения;*
- *сведения о применении генно-модифицированных организмов: в том случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированный продукт»);*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информацию о подтверждении соответствия.*

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

6 Правила приемки

6.1 Свежий инжир принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежего инжира одного помологического и товарного сорта, одинаково упакованное, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Сопроводительный документ должен содержать следующую информацию:

- *номер документа и дату его выдачи;*
- *наименование и адрес отправителя;*
- *наименование и адрес получателя;*
- *наименование продукта*,
- *товарный сорт;*

---

[*] *Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [3].*

- количество упаковочных единиц;
- массу нетто продукции в упаковочной единице;
- дату сбора, дату упаковывания и дату отгрузки;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль показателей качества, массы продукта в упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

6.2.2 Для определения качества свежего инжира, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии свежего инжира из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10 000 включ.	30
Св. 10 000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

6.2.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 3 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежего инжира.

6.2.5 Качество свежего инжира в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на свежий инжир, находящийся в этих упаковочных единицах.

6.2.6 Контроль за содержанием в свежем инжире токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт*.

6.2.7 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.8 При получении неудовлетворительных результатов определения хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторное определение удвоенного объема выборки, взятой из той же партии. Результаты повторного определения являются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 6.2.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

---

* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

7.2 Порядок проведения контроля

7.2.1 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;

- рулетка металлическая из нержавеющей стали по ГОСТ 7502 второго класса точности, номинальной длины 1 м, с прямоугольным торцом на вытяжном конце ленты, с погрешностью измерения ±0,1 мм;

- штангенциркуль по ГОСТ 166 первого класса точности с погрешностью измерений 0,05 мм или второго класса с погрешностью измерений 0,1 мм.

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

7.2.2 Проверке по качеству подлежат все плоды свежего инжира, отобранные по 6.2.3.

7.2.3 Для определения средней массы нетто продукта в упаковочной единице взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц, отобранных в выборку по 6.2.2, определяют массу брутто и нетто продукции с точностью до второго десятичного знака. Вычисления средней массы нетто свежего инжира в упаковочной единице проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

7.2.4 Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние плодов свежего инжира, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, плодов, пораженных сельскохозяйственными вредителями, гнилых, увядших, заплесневевших, сильно помятых, перезревших оценивают органолептически. Диаметр плодов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или рулеткой по ГОСТ 7502 .

7.2.5 Плоды свежего инжира в объединенной пробе, отобранной по 6.2.3, взвешивают, определяют общую массу свежих плодов инжира в объединенной пробе, m, осматривают ее и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблицах 1, 2.

7.2.6 Взвешивают каждую фракцию свежего инжира, m_i. Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.7 По результатам взвешиваний по 7.2.6 определяют в процентах массовую долю свежего инжира с отклонениями от значений показателей, установленных в таблицах 1, 2.

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Массовую долю каждой фракции свежего инжира с отклонениями по качеству и размерам K, %, от общей массы плодов в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

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

m — общая масса свежего инжира в объединенной пробе, кг.

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

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблицах 1, 2. Результаты распространяют на всю партию.

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

7.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824.

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

7.7 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.8 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей (патогенных) — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.9 Определение наличия генетически модифицированных организмов — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.*

8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежий инжир транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения свежего инжира, установленными изготовителем.

*8.2 Свежий инжир хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих его сохранность, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт***.*

8.3 Сроки годности и условия хранения свежего инжира устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

---

* *В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения» и ГОСТ Р 52174—2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» (с изменением № 2).*

** *Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].*

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-17:2014 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UNECE STANDARD FFV-17:2014, раздел IV, A, II, III	Заменено: **«IV. Положения, касающиеся допусков** **A. Допуски по качеству** **II) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы свежих фиг, не отвечающих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет требованиям качества второго сорта, либо продукция, подверженная деградации. **III) Второй сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы свежих фиг, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации»
ГОСТ 34322—2017, раздел 5, таблица 1	на «Массовая доля (количество) плодов свежего инжира, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту, %, не более: для первого сорта — 10,0, в том числе не соответствующих требованиям второго сорта — не более 1,0 %, для второго сорта — 10,0, в том числе не соответствующих требованиям второго сорта — не более 10,0 %»
Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-17:2014 исключен термин «продукция, подверженная деградации» (и нормы для нее) в связи с отсутствием этого термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации.	

Приложение ДБ
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-17:2014

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-17:2014
1 *Область применения*	1 Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*	II Положения, касающиеся качества
3 *Термины и определения*	III Положения, касающиеся калибровки
4 *Классификация*	IV Положения, касающиеся допусков
5 *Технические требования (пункты 5.1—5.4, в том числе 5.3 Калибровка), а также 5.5 Упаковка; 5.6 Маркировка*	V Положения, касающиеся товарного вида
6 *Правила приемки*	VI Положения, касающиеся маркировки
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-17:2014 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-17:2014	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-17:2014	—
Библиография	—
Примечание — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8, а также дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV, и библиография.	

Приложение ДВ
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-17:2014

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76)	IDT	ISO 3599—76 «Штангенциркуль с ниоиусом с точностью измерения до 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ 27521—87 (ИСО 1990-1—82)	IDT	ISO 1990/1:82 «Фрукты. Номенклатура. Первый список»
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: - IDT — идентичные стандарты.		

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 *Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»*

[2] ТР ТС 005/2011 *Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»*

[3] ТР ТС 022/2011 *Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»*

[4] 76/211/ЕС *Директива Совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»*

УДК 635.647:006.354 МКС 67.080.10 С35 ОКПД 01.22.14.000 MOD

Ключевые слова: инжир свежий, плоды (соплодия), термины и определения, классификация, технические требования, калибровка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 10—2017/106

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.И. Рычкова*
Компьютерная верстка *И.В. Белюсенко*

Сдано в набор 14.12.2017. Подписано в печать 15.01.2018. Формат 60×84$^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 30 экз. Зак. 2724.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru