МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34318— 2017

СПАРЖА СВЕЖАЯ

Технические условия

(Unece STANDARD FFV-04:2010, Concerning the marketing and commercial quality control of asparagus, 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. № 1923-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34318—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-04:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества спаржи («Concerning the marketing and commercial quality control of asparagus», MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV-04:2010 в содержание разделов 1—6, изменений отдельных структурных элементов и их значений, слов в разделах 5, 6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV-04:2010 принят на 66-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-04:2010, касающегося сбыта и контроля товарного качества спаржи, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE gost.e-ecolog.ru

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-04:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-04:2010 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV-04:2010 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-04:2010, приведены в дополнительном приложении ДВ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54699—2011 (ЕЭК ООН FFV-04:2010)*

7 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 декабря 2017 г. № 1923-ст ГОСТ Р 54699—2011 (ЕЭК ООН FFV-04:2010) отменен с 1 июля 2018 г.

*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, 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* 3
6 *Правила приемки* 6
7 *Методы контроля* 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-04:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» 9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-04:2010 10
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-04:2010 11
Библиография 12

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-04:2010 (касающемуся сбыта и контроля товарного качества спаржи), 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.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СПАРЖА СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh asparagus. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется *на свежие* побеги спаржи *ботанических* сортов *(Asparagus officinalis* L.*)*, поставляемые *и реализуемые* в свежем виде *для потребления* (*далее — свежая спаржа).*

Настоящий стандарт не распространяется на *зеленую и фиолетово-зеленую свежую* спаржу диаметром менее 3 мм, белую и фиолетовую *свежую* спаржу диаметром менее 8 мм.

Требования, обеспечивающие безопасность свежей спаржи 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 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7502—89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. 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 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 27519—87 (ИСО 1956/1:82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

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

Издание официальное

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991/1—1982) Овощи, номенклатура. Первый список

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 по ГОСТ 27519, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 ***излишняя внешняя влажность:*** *Влага на свежих побегах спаржи, вызванная промыванием или охлаждением их водой.*

3.2 ***диаметр побега:*** *Диаметр поперечного сечения свежего побега спаржи, измеряемый посередине длины побега.*

3.3 ***длинная спаржа:*** *Спаржа, длина побегов которой более 17 см.*

3.4 ***короткая спаржа:*** *Спаржа, длина побегов которой от 12 до 17 см.*

3.5 ***головка:*** *Верхняя часть побега спаржи длиной менее 12 см.*

3.6 ***белая спаржа***: *Спаржа, имеющая белую окраску.*

3.7 ***фиолетовая спаржа:*** Спаржа, головка которой имеет розово-фиолетовую или розово-пурпурную окраску и часть побега — белую окраску.

3.8 ***фиолетово-зеленая спаржа***: Спаржа, часть побегов которой имеет фиолетово-зеленую окраску.

3.9 ***зеленая спаржа:*** Спаржа, головка и большая часть побега которой имеют зеленую окраску.

4 *Классификация*

4.1 Свежую спаржу *подразделяют* на три *товарных* сорта: высший, первый и второй.

4.2 Свежую спаржу *в зависимости* от *окраски* подразделяют на четыре группы: белая, фиолетовая, фиолетово-зеленая, зеленая.

---

[*] *В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть1. Метрологические и технические требования. Испытания».*

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

5 Технические требования

5.1 Свежая спаржа *должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлена и упакована в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт*.*

5.2 Качество свежей спаржи должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	*Побеги* молодые, свежие на вид, целые, чистые, в том числе у основания побега, без механических повреждений, без излишней внешней влажности,		
	побеги прямые, срез у основания побега перпендикулярен к стеблю[1].	*срез у основания побега перпендикулярен к стеблю*[1].	*срез у основания побега скошенный не более чем на 1 см.*
	Допускается незначительное количество очень слабых следов ржавчины[2]. Признаки одревеснения не допускаются. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта *в упаковочной единице.* Для белой спаржи допускается слабый розовый оттенок на побегах	Допускаются незначительные дефекты: - незначительный дефект формы (слегка изогнутые побеги); - незначительная помятость поверхности *побега*, - следы одревеснения[2] на нижней части побега фиолетовой, фиолетово-зеленой и зеленой спаржи, при условии что эти дефекты не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковочной единице. Для белой спаржи допускается слабый розовый оттенок на головках и побегах. Для зеленой спаржи побег должен иметь зеленый цвет не менее чем на 80 % его длины	Допускаются следующие дефекты, при условии, что спаржа сохраняет присущие ей характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: - дефекты формы (побеги менее сформировавшиеся, чем для спаржи первого сорта, головки слегка открытые, побеги изогнутые), - *следы ржавчины*[2], - *легкое одревеснение.* Для белой спаржи допускается слабый зеленый оттенок на головках. Для зеленой спаржи побег должен быть иметь зеленый цвет не менее чем на 60 % его длины
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса		
Состояние побегов	Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения		
	Верхние части побегов очень плотные	Верхние части побегов плотные	Не нормируется
Массовая доля (количество) побегов спаржи, не соответствующих *данному товарному* сорту, но соответствующих *более низкому товарному сорту*[3], %, не более:	5,0[4]	10,0	10,0
- в том числе побегов, не соответствующих требованиям второго сорта	*Не допускается*	1,0	10,0

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	первого	второго
Массовая доля побегов пустотелых или с небольшими трещинами, связанными с их промывкой, %, не более	*Не допускается*		*10,0*[5)]
Наличие механически поврежденных побегов (очищенных от кожицы и сломанных)	*Не допускается*		
Наличие посторонней примеси	*Не допускается*		
Наличие сельскохозяйственных вредителей, побегов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	*Не допускается*		
Наличие гнилой и испорченной спаржи	*Не допускается*		

[1)] Для улучшения товарного вида спаржи, связанной в пучок, допускается скошенный срез длиной не более 1 см.
[2)] При условии что их можно удалить путем снятия наружной кожицы.
[3)] Допускаются незначительные не зарубцевавшиеся трещины, появившиеся после сбора урожая.
[4)] В том числе не более 0,5 % плодов второго сорта.
[5)] В пределах этого допуска допускается наличие в единичной потребительской упаковке или в пучке не более 15 % пустотелых побегов.

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку *свежей* спаржи проводят по длине и диаметру наибольшего поперечного сечения побега спаржи.

5.3.2 Размер свежей спаржи должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

<table>
<tr><th rowspan="2"></th><th colspan="3">Значение показателя для товарного сорта</th></tr>
<tr><th>высшего</th><th>первого</th><th>второго</th></tr>
<tr><td>Длина побега[1)], см:
длинная спаржа:
- белая и фиолетовая;
- фиолетово-зеленая и зеленая;
короткая спаржа;
головки спаржи.
Допускаемое отклонение в длине побегов спаржи в пучке, см, не более</td><td colspan="3">Св. 17,0 до 22,0 включ.
Св. 17,0 до 27,0 включ.
Св. 12,0 до 17,0 включ.
Менее 12,0
5,0</td></tr>
<tr><td>Диаметр побега спаржи, мм, не менее:
- белая и фиолетовая;
- фиолетово-зеленая и зеленая</td><td>12,0</td><td>10,0</td><td>8,0</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">3,0</td></tr>
<tr><td>Разница в диаметре побегов в одной и той же упаковке или пучке, мм, не более:
- белая и фиолетовая
- фиолетово-зеленая и зеленая</td><td>8,0</td><td>10,0</td><td rowspan="2">Не нормируется</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">8,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля (количество) спаржи, не соответствующей требованиям по калибровке, %, не более</td><td colspan="3">10,0</td></tr>
<tr><td>При допускаемом отклонении, не более:
- в длине;
- в диаметре</td><td colspan="3">1,0
2,0</td></tr>
<tr><td colspan="4">[1)] За исключением спаржи второго сорта, не упакованной, связанной пучком.</td></tr>
</table>

5.4 Содержание в свежей спарже радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт.*

5.5 Упаковка

*5.5.1 Упаковка свежей спаржи — по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт***.*

5.5.2 Свежую спаржу упаковывают произвольной массой 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 не упаковывать свежую спаржу в потребительскую упаковку.

5.5.3 Свежую спаржу упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или в другую упаковку, обеспечивающую качество и безопасность продукта при транспортировке.

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

5.5.5 Содержимое каждой *упаковочной единицы* или каждого пучка свежей спаржи в одной и той же *упаковочной единице* должно быть однородным и состоять из побегов спаржи одного *ботанического и товарного сорта, окраски* и размера (в случае калибровки).

Видимая часть содержимого *упаковочной единицы* или пучка должна соответствовать содержимому всей *упаковочной единицы (пучка).*

5.5.6 Смесь побегов *свежей спаржи* различной окраски может быть упакована в одну *упаковочную единицу* при условии, что они относятся к одному товарному сорту и в отношении окраски являются однородными по происхождению.

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

Отрицательное отклонение массы нетто свежей спаржи от номинальной массы нетто каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение массы нетто свежей спаржи в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируют по [4].

5.6 Маркировка

*5.6.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковочной единицы свежей спаржи — по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт****.

5.6.2 Информация, наносимая на потребительскую упаковочную единицу свежей спаржи, должна содержать:

- наименование продукта («Спаржа белая», «Спаржа фиолетовая», «Спаржа фиолетово-зеленая», «Спаржа зеленая» с указанием «длинная», «короткая», «головки» в соответствующих случаях, «Смесь спаржи» или при возможности с указанием окраски спаржи, находящейся в смеси, например «Смесь фиолетовой и белой спаржи»*;*

- 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);

- наименование фасовщика (для фасованной продукции);

- массу нетто;

- товарный сорт;

---

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

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

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

- страну происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного наименования;

- размер (для спаржи, на которую распространяется требование однородности, указывают наименьший и наибольший диаметры; для спаржи, на которую не распространяется требование однородности, указывают наименьший и наибольший диаметры или указывают наименьший диаметр и дополняют словами «и более»);

- 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.

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

6 *Правила приемки*

6.1 Свежую спаржу принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежей спаржи одного ботанического 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;

- 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 свежей спаржи проводят для каждой партии продукции.

6.2.2 Для определения качества свежей спаржи, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии свежей спаржи 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 % побегов свежей спаржи. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежей спаржи.

6.2.5 Качество свежей спаржи в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на свежую спаржу, находящуюся в этих упаковочных единицах.

6.2.6 Контроль за содержанием в свежей спарже токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями 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, взятого из той же партии. Результаты повторного определения являются окончательными и распространяют 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.

7.2 Порядок проведения контроля

7.2.1 Средства измерений:

- 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;

- линейка металлическая по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм и погрешностью измерений ±0,1 мм.

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

7.2.2 Проверке по качеству подлежат все свежие побеги спаржи, 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 свежей спаржи в упаковочной единице проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

7.2.4 Внешний вид, окраску, запах и вкус, состояние побегов, наличие побегов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пустотелых, с трещинами, гнилых и испорченных, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей оценивают органолептически.

7.2.5 Диаметр побегов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или рулеткой по ГОСТ 7502, длину — линейкой по ГОСТ 427.

7.2.6 Свежую спаржу в объединенной пробе, отобранной по 6.2.3, взвешивают, определяют общую массу свежей спаржи в объединенной пробе, m, рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблицах 1, 2.

7.2.7 Взвешивают каждую фракцию свежей спаржи, m_i. Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.8 По результатам взвешиваний по 7.2.7 определяют в процентах массовую долю фракции свежей спаржи с отклонениями от значений показателей, установленных в таблицах 1, 2.

---

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

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Массовую долю каждой фракции свежей спаржи с отклонениями по качеству и размерам К, %, от общей массы свежей спаржи в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

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

m — общая масса свежей спаржи 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 нитратов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.

7.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежую спаржу 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 свежей спаржи, установленными изготовителем.

8.2 Свежую спаржу хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых, охлаждаемых помещениях согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт**.

8.3 Сроки годности и условия хранения свежей спаржи 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-04:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UN-ECE STANDARD FFV-04:2010, раздел IV, A, II, III	Заменено: **«IV. Положения, касающиеся допусков** **A. Допуски по качеству** **II) Первый сорт** Допускается наличие 10 % от количества или массы свежей спаржи, не удовлетворяющих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или же имеющих небольшие, появившиеся после сбора, не зарубцевавшиеся трещины. В пределах этого допуска не более 1 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации. **III) Второй сорт** Допускается наличие 10 % от количества или массы свежей спаржи, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации»
ГОСТ 34318—2017, раздел 5, таблица 1	на «Массовая доля (количество) побегов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту[3)], %, 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 %. [3)] Допускаются незначительные не зарубцевавшиеся трещины, появившиеся после сбора урожая»
Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-04:2010 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-04:2010

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-04:2010
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), 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-04:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры примененного настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-04:2010	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-04:2010	—
Библиография	—
Примечание — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8, а также дополнительные приложения ДА, ДБ, 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-04:2010

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 «Штангенциркули с ниусом с точностью измерения до 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ 27519—87 (ИСО 1956/1—82)	MOD	ISO 1956/1:1982* «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1»
ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991/1—1982)	IDT	ISO 1991/1:1982 «Овощи, номенклатура. Первый список»

Примечание — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов:
- IDT — идентичные стандарты;
- MOD — модифицированный стандарт.

* ISO 1956/1:1982 был рассмотрен и затем подтвержден в 2014 г.

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 635.31:006.354 МКС 67.080.20 С42 ОКПД 01.13.11.000 MOD

Ключевые слова: спаржа, побеги свежие, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 9—2017/70

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. 2,11. Тираж 29 экз. Зак. 2711.

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