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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34268—
2017**

ОРЕХИ КОКОСОВЫЕ СВЕЖИЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

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 25 сентября 2017 г. № 103-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	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 23 ноября 2017 г. № 1816-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34268—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 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, 2017

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

ОРЕХИ КОКОСОВЫЕ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh coconut. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды кокосовой пальмы («кокосовые орехи») помологических сортов (*Cocos nucifera* L.), поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления (далее — кокосовые орехи).

Требования, обеспечивающие безопасность кокосовых орехов для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. 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 27521—87 (ИСО 1990-1—82) Фрукты. Номенклатура. Первый список

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

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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

---

* В Российской Федерации 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».

Издание официальное

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 на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мякоть плода:** Мякоть (копра) семени плода кокосового ореха.

3.2 **кокосовая вода:** Жидкость, заполняющая полое пространство внутри мякоти (копры) семени плода кокосового ореха.

3.3 **поры:** Плотные пятна на скорлупе плода округлой формы, ведущие к семяпочкам.

4 Классификация

В зависимости от окраски кокосовые орехи подразделяют на зеленые, желтые, коричневые.

5 Технические требования

5.1 Кокосовые орехи должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлены и упакованы в транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт**.

5.2 Качество кокосовых орехов должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды целые, чистые, здоровые, свежие на вид, типичной для помологического сорта формы и окраски*. Скорлупа гладкая, без внешней кожуры и волокнистого слоя, с тремя плотными порами, без трещин и вмятин
Запах плодов	Без постороннего запаха
Состояние плодов	Позволяющее выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку в место назначения в удовлетворительном виде
Внутреннее строение плода	Мякоть плотная белого или кремово-белого цвета, содержащая внутри прозрачную кокосовую воду, дающую характерный звук воды при встряхивании орехов

* 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].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Состояние и вкус мякоти	Мякоть нежная, сочная, желеобразная, без вкуса или сладковатая на вкус, характерная для помологического сорта, без мыльных тонов
Вид, вкус и запах кокосовой воды	Прозрачная, без желтоватых капель масла, выделяемого копрой, сладкая, ароматная, характерная для данного помологического сорта
Массовая доля кокосовой воды, %, не менее	95,0
Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям, %, не более	10,0
Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, пораженных сельскохозяйственными вредителями	Не допускается
Наличие плодов заплесневевших, треснувших	Не допускается
Наличие посторонней примеси	Не допускается

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка кокосовых орехов — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт**.

5.4.2 Кокосовые орехи упаковывают в мешки по ГОСТ 30090 или картонные ящики по ГОСТ 9142 или в другую упаковку из других материалов, использование которых в контакте с продуктом обеспечивает сохранение его качества и безопасности при транспортировании.

5.4.3 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и содержать только кокосовые орехи одного помологического сорта, одинаковой окраски и быть однородными по размеру.

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

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

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка транспортной упаковочной единицы кокосовых орехов — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт***.

5.5.2 Информация, наносимая на транспортную упаковочную единицу кокосовых орехов, 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;

---

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

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

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

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- страну происхождения и при необходимости района производства или его национального, регионального или местного наименования;
- массу нетто;
- помологический 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-модифицированные продукты»);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

6 Правила приемки

6.1 Кокосовые орехи принимают партиями. Под партией понимают любое количество кокосовых орехов одного помологического 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;
- помологический сорт;
- число упаковочных единиц;
- массу продукции в упаковочной единице;
- даты сбора, даты упаковывания и даты отгрузки;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

6.3 Для определения качества кокосовых орехов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии кокосовых орехов из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

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.	

6.4 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 менее 30 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии кокосовых орехов.

6.6 Качество кокосовых орехов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на кокосовые орехи, находящиеся в этих упаковочных единицах.

6.7 Контроль за содержанием в кокосовых орехах 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*.

6.8 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.9 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 6.3, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

7.2 Применяют следующие 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 $e \le 2$ г.

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

7.3 Проверке по качеству подлежат все кокосовые орехи, отобранные по 6.4.

7.4 Внешний вид, запах плода, запах и вкус мякоти и кокосовой воды, состояние плодов, состояние мякоти кокосовых орехов, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, плодов, пораженных сельскохозяйственными вредителями, заплесневевших, треснувших оценивают органолептически.

7.5 Для определения массовой доли кокосовой воды K, отбирают пять кокосовых орехов из объединенной пробы. Каждый кокосовый орех взвешивают и определяют массу кокосового ореха m, затем его раскалывают и выливают из него кокосовую воду. Затем взвешивают кокосовый орех без кокосовой воды и определяют массу плода без кокосовой воды m_i.

Массовую долю кокосовый воды K, %, вычисляют по формуле

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

где m — масса кокосового ореха, г;

m_i — масса кокосового ореха без кокосовой воды, г.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое значение результатов двух параллельных определений массовой доли кокосовой воды во всех пяти кокосовых орехах, отобранных из объединенной пробы.

7.6 Кокосовые орехи в объединенной пробе, отобранной по 6.4, взвешивают и определяют общую массу кокосовых орехов в объединенной пробе m_1. Кокосовые орехи рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.7 Взвешивают каждую фракцию кокосовых орехов m_{i1}. Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.8 По результатам взвешиваний по 7.7 определяют в процентах массовую долю кокосовых орехов с отклонениями по качеству K_1 от значений показателей, установленных в таблице 1.

---

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

7.9 Массовую долю каждой фракции кокосовых орехов с отклонениями по качеству K_1, %, от общей массы плодов в объединенной пробе m_1 вычисляют по формуле

$$K_1 = \frac{m_{i1}}{m_1} \cdot 100, \quad (2)$$

где m_{i1} — масса фракции кокосовых орехов с отклонениями по качеству, кг;

m_1 — общая масса кокосовых орехов в объединенной пробе, 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 проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, радионуклидов — по ГОСТ 32164.

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

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

7.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт*.

7.16 Определение наличия генетически модифицированных организмов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт*.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Кокосовые орехи транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

8.2 Кокосовые орехи хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих их сохранность согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт**.

8.3 Сроки годности и условия хранения кокосовых орехов 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», 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].

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»

УДК 634.6.076:006.354 МКС 67.080.10 С35 ОКПД 01.22.19.000

Ключевые слова: кокосовые орехи свежие, плоды, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 10—2017/40

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 24.11.2017 Подписано в печать 05.12.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,28. Тираж 27 экз. Зак. 2534.
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