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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34271— 2017

ПЛОДЫ ПАПАЙИ 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. № 1819-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34271—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 5
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Библиография 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПЛОДЫ ПАПАЙИ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh papaya. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды папайи культурных сортов, полученные от *Carica papaya* L. (семейства *Caricaceae*) (далее — папайя), поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления.

Требования, обеспечивающие безопасность папайи для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству продукции — в 5.2, в части маркировки — 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 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 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. 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 27521—87 (ИСО 1990-1—82) Фрукты. Номенклатура. Первый список

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

---

* 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 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 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 применен термины по ГОСТ 27521, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от дождя и росы.

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

4 Классификация

Папайю в зависимости от качества подразделяют на три сорта: высший, первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Папайя должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и 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 папайи должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, плотные, неповрежденные, чистые, зрелые*, без видимых нажимов, без признаков поражения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, по форме и окраске соответствующие данному ботаническому сорту. Кожура плодов гладкая, кожистая, слегка мягкая на ощупь		

* 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

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="3">Характеристика и норма для товарного сорта</th></tr>
<tr><th>высшего</th><th>первого</th><th>второго</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td>Допускаются очень небольшие поверхностные дефекты, которые не ухудшают внешний вид продукции, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке</td><td>Допускаются:
- небольшой дефект формы;
- небольшие дефекты окраски;
- небольшие повреждения кожуры (ушибы, солнечные ожоги и/или пятна млечного сока), не затрагивающие мякоть плода, общей площадью не более 10 % от общей поверхности плода, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке</td><td>Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые.
Допускаются:
- дефекты формы и окраски кожуры;
- дефекты кожуры (ушибы, солнечные ожоги и/или пятна млечного сока), не затрагивающие мякоть плода, общей площадью не более 15 % от общей поверхности плода;
- небольшие следы повреждений насекомыми-вредителями;
- небольшие зарубцевавшиеся (опробковевшие) трещины или глубокие царапины на кожице, которые не затрагивают мякоти плода, при условии, что плоды сохраняют такие характеристики, как качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="3">Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса</td></tr>
<tr><td>Степень зрелости плодов</td><td colspan="3">Плоды не ниже съемной стадии зрелости, имеющие кожуру и мякоть, свойственные данному ботаническому сорту; семенное гнездо со зрелыми, отделяющимися семенами, мякоть различной плотности, но не перезревшую, нежную и сочную, умеренно сладкую</td></tr>
<tr><td>Масса плода, г, не менее</td><td colspan="3">200,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, %, не более:</td><td rowspan="2">5,0
Не допускается</td><td colspan="2">10,0</td></tr>
<tr><td>в том числе не соответствующих требованиям второго сорта</td><td>1,0</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля плодов (в случае калибровки), не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более</td><td colspan="3">10,0**</td></tr>
<tr><td>Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов с мякотью, поврежденной сельскохозяйственными вредителями, с незарубцевавшимися повреждениями, гнилых, заплесневевших, помятых, пораженных заболеваниями, незрелых и перезрелых, с излишней внешней влажностью</td><td colspan="3">Не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="4">* Допускается наличие плодов недозрелых, имеющих зеленую окраску или с желтоватой окраской на 10—15 % поверхности плода.
** Минимальная масса плодов 190 г.</td></tr>
</table>

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

5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровку папайи проводят по массе плода в соответствии с таблицей 2.

5.4.2 Разница между массой самого тяжелого и самого легкого плодов в одной упаковочной единице должна составлять не более 50 % массы наименьшего плода.

5.5 Упаковка

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

Таблица 2

Категория по размеру	Шкала массы, г
A	200—300
B	301—400
C	401—500
D	501—600
E	601—700
F	701—800
G	801—1100
H	1101—1500
I	1501—2000
J	Св. 2001

5.5.2 Папайю упаковывают в один слой массой нетто от 2 до 8 кг или произвольной массой нетто в картонную, деревянную, из полимерных и комбинированных материалов упаковку или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает качество и безопасность папайи. Потребительскую упаковку помещают в целые и крепкие деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 21133 или другие виды упаковки из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

Плоды папайи могут быть обернуты бумагой, сеткой из полимерных материалов для предотвращения механических повреждений.

По согласованию с потребителем допускается плоды папайи не упаковывать в потребительскую упаковку.

5.5.3 Упаковка и материалы, применяемые для упаковки папайи, должны быть чистыми и сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями, не должны иметь постороннего запаха и вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта; тара должна быть цельной и крепкой.

5.5.4 Если плоды папайи обертывают бумагой, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха.

5.5.5 Этикетки, наклеиваемые непосредственно на плоды папайи, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на поверхности плода.

---

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

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

5.5.6 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов папайи одной и той же разновидности или товарного типа, происхождения, качества и размера, а также в значительной мере одинаковой окраски.

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

5.5.8 В упаковочных единицах содержание посторонней примеси не допускается.

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

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

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка упаковочных единиц с папайей — 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 Маркировка потребительской упаковки с папайей с указанием:

- наименования продукта («Папайя»);
- наименования и места 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)];
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- страны происхождения и при необходимости района производства или его национального, регионального или местного названия;
- массы нетто продукции в упаковочной единице или количества плодов (не обязательно);
- ботанического сорта (не обязательно);
- товарного сорта;
- размера (при калибровке), выраженного наибольшей и наименьшей массой плодов в упаковке (не обязательно);
- даты сбора и даты упаковывания;
- срока годности;
- условий хранения;
- сведений 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»);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

5.6.4 В случае предпродажного упаковывания папайи в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую упаковку, должна соответствовать нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт*.

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

6 Правила приемки

6.1 Папайю принимают партиями. Под партией понимают любое количество папайи одного и того же происхождения, ботанического и товарного сорта в упаковке одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

---

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

6.2 Для проверки качества папайи, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии папайи из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10 000 включ.	30
Более 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.	

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

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии папайи.

6.5 Качество папайи в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

6.6 Контроль за содержанием в папайе токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам 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, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ±0,5 e.

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

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

7.3 Проверке по качеству подлежат все плоды папайи из объединенной пробы, составленной по 6.2.

7.4 Отобранные в выборку упаковочные единицы продукции в потребительской упаковке поочередно взвешивают, 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 Общую массу папайи в объединенной пробе m, кг, определяют суммированием значений, полученных по 7.4.

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

7.6 Папайю в объединенной пробе взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.7 Внешний вид, запах и вкус, состояние папайи, степень зрелости, наличие плодов больных, с дефектами формы и окраски, повреждениями, с излишней внешней влажностью, посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, гнилых и испорченных, незрелых плодов оценивают органолептически.

7.8 Взвешивают каждую фракцию m_i отдельно с записью значения ее массы до второго десятичного знака.

7.9 По результатам взвешиваний по 7.6 определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.10 Для определения степени зрелости разрезают не более 20 % плодов от массы объединенной пробы и рассортировывают их на плоды зрелые, незрелые и перезрелые.

7.11 Массовую долю папайи с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции K, %, от общей массы папайи в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

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

m — общая масса папайи в объединенной пробе, кг.

7.12 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.

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

7.14 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

7.15 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.16 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

7.17 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

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

7.19 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

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

8 Транспортирование и хранение

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

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

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

8.3 Сроки годности и условия хранения папайи 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].

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 634.653:006.354 МКС 67.080.20 С44 ОКПД 01.22.19.000

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

БЗ 10—2017/44

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 06.12.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 26 экз. Зак. 2538.
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