МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33882— 2016

ПЛОДЫ МАНГО СВЕЖИЕ

Технические условия

**(UNECE STANDARD FFV—45:2012,
Concerning the marketing and commercial quality control of mangoes,
MOD)**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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 27 июля 2016 г. № 89-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 октября 2016 г. № 1409-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33882—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—45:2012, касающемуся сбыта и контроля товарного качества манго (Concerning the marketing and commercial quality control of mangoes, MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV—45:2012 в содержание разделов 1—6, отдельных структурных элементов, показателей и их значений в разделах 5, 6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV—45:2012, касающийся сбыта и контроля товарного качества манго, принят на 68-й сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества европейской экономической комиссии ООН [United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)].

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV—45:2012 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV—45, касающегося сбыта и контроля товарного качества манго, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE gost.e-ecolog.ru

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV—45:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV—45:2012 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДВ.

Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54694—2011 (ЕЭК ООН FFV—45:2010) «Плоды манго свежие. Технические условия»*

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 октября 2016 г. № 1409-ст ГОСТ Р 54694—2011 (ЕЭК ООН FFV—45:2010) «Плоды манго свежие. Технические условия» отменен с 1 января 2017 г.

6 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, 2016

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
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—45:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» 8
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой UNECE STANDARD FFV—45:2012 9
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам 10
Библиография 11

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—45:2012, касающемуся сбыта и контроля товарного качества манго, исключен термин «продукция, подверженная деградации», и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для плодов манго высшего, первого и второго сортов. При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.

МКС 67.080.10

Поправка к ГОСТ 33882—2016 Плоды манго свежие. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПЛОДЫ МАНГО СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh mangoes. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на плоды манго культурных сортов, полученных от *Mangifera indica* L., поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, 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 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

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

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

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов*

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

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

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

---

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

Издание официальное

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

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

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 (изменён), 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 следующий термин с соответствующим определением:

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

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

4 *Классификация*

4.1 Свежие плоды манго *в зависимости от качества* подразделяют на три сорта: высший, первый, второй.

5 *Технические требования*

5.1 Свежие плоды манго *должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлены, фасованы и упакованы в потребительскую и/или транспортную тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт*4.*

5.2 Качество плодов манго свежих *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 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».*

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

**4 Для государств — участников Таможенного союза — по [1], [2].*

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	*первого*	*второго*
Внешний вид	*Плоды свежие,* здоровые, чистые, *в стадии товарной зрелости,* не перезревшие, без черных пятен или полос, проникающих под кожуру, без повреждений насекомыми-вредителями *и болезнями, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности*		
	Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не отражающимися на качестве, сохраняемости и товарном виде продукта в упаковке	Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, незначительными дефектами кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, опробковевших пятен от истечения камеди (в том числе вытянутых полос), не превышающих 3, 4, 5, 6 $см^2$ для калибровочных групп A, B, C и D соответственно, с незначительной помятостью	Допускаются плоды с дефектами формы; дефектами кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, опробковевших пятен от истечения камеди (в том числе вытянутых полос), не превышающих 5, 6, 7 и 8 $см^2$ для калибровочных групп A, B, C и D соответственно, и помятостью
		Допускается присутствие отдельных «ржавых» пятен, пожелтение разновидностей зеленой окраски, вызванное прямым воздействием солнечного света, не превышающее 40 % поверхности плода	
Запах и вкус	*Свойственные данному помологическому сорту,* без постороннего запаха и (или) привкуса		
Массовая доля плодов, *не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более,*	5,0*	10,0	10,0
в том числе не соответствующих второму сорту	Не допускается	1,0	10,0
Массовая доля или количество плодов, не отвечающих требованиям калибровки, %, не более	10,0		
Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, с некротическими пятнами	*Не допускается*		
* *В том числе* не более 0,5 % плодов второго сорта.			

5.3 Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, генно-модифицированных организмов, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт.*

5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровку проводят по *массе* плодов или по количеству. Для обеспечения однородности *плодов манго в упаковке выделяют четыре калибровочные группы — калибры A, B, C и D (см. таблицу 2).*

* *Для государств — участников Таможенного союза — по [1].*

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для калибров			
	A	B	C	D
Масса плода, г	100—350	351—550	551—800	*Более 800*
Допустимая разница *по массе* плодов в одной упаковке, г, *не более*	75	100	125	150

5.4.2 В случае калибровки по количеству разница в *массе* между плодами в упаковке должна соответствовать *нормам*, указанным в таблице 2.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка плодов манго по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.*

5.5.2 Плоды манго *упаковывают в потребительскую тару: деревянную, из полимерных и комбинированных материалов. Потребительскую тару помещают в деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 12301, ГОСТ 21133 или другие типы упаковки, обеспечивающие сохранность качества и безопасности манго при транспортировании. Плоды манго могут быть обернуты бумагой.*

По согласованию с потребителем допускается плоды манго не фасовать.

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

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

5.5.5 Упаковка для плодов манго должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.5.6 Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы после их снятия на плодах не оставалось следов клея и не образовывалось дефектов кожуры.

5.5.7 Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха.

5.5.8 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов манго одной и той же разновидности, качества, калибра.

5.5.9 В упаковке не допускается наличие посторонней примеси.

5.5.10 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей *упаковочной единицы.*

5.5.11 Плоды манго высшего сорта упаковывают только в потребительскую упаковку, укладывая плоды в один слой.

5.5.12 Масса нетто продукта в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.

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

Отклонение массы одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют по [3].

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка упаковочных единиц с плодами манго — согласно *нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт**.*

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

5.6.3 Маркировка потребительской упаковки *с плодами манго* выполняется с указанием:

- *наименования продукта* («Манго»);
- наименования *и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая* страну, *и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории государства (при наличии);*
- *товарного знака изготовителя (при наличии);*

* *Для государств — участников Таможенного союза — по [2].*

** *Для государств — участников Таможенного союза — по [4].*

- страны происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного названия;
- *массы нетто продукции в упаковочной единице или количества плодов;*
- *помологического* сорта *(не обязательно);*
- *товарного сорта;*
- калибра, выраженного минимальной и максимальной массой плодов;
- *обозначения* калибра (при необходимости);
- *даты сбора и даты упаковывания*;
- *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 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Плоды манго принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов манго *одного и того же происхождения и разновидности, помологического и товарного сорта, в упаковке одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.*

Сопровождающий документ должен содержать следующую информацию:
- *номер документа и дату его выдачи;*
- *наименование и адрес отправителя;*
- *наименование и адрес получателя;*
- *наименование продукта;*
- *помологический сорт;*
- *товарный сорт;*
- *число упаковочных единиц;*
- *массу нетто продукции в упаковочной единице;*
- *дату сбора, упаковывания, отгрузки;*
- *условия хранения;*
- *номер и вид транспортного средства;*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информацию о подтверждении соответствия.*

6.2 Для проверки качества плодов манго, *правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии плодов манго 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 10000 включ.	*30*
Более 10000	*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 массой не более 10 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

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

6.5 Качество плодов манго *в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на* плоды, *находящиеся в этих упаковочных единицах.*

6.6 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в плодах манго проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, по 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;

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

- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166, с погрешностью измерений 0,05 — 0,10 мм.

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

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

7.3 Проверке по качеству подлежат все плоды манго из объединенной пробы, составленной по 6.3.

7.4 Плоды манго в объединенной пробе взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.5 Внешний вид, запах и вкус плодов манго, наличие плодов больных, с повреждениями, дефектами формы и кожуры, перезревших, нетипичной для помологического сорта формы и окраски, посторонних примесей оценивают органолептически.

7.6 Размер дефектов кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, опробковевших пятен от истечения камеди (в том числе вытянутых полос), помятостей, «ржавых» пятен, участков пожелтения разновидностей зеленой окраски, вызванного прямым воздействием солнечного света, измеряют с погрешностью не более ± 1 мм с использованием *линейки металлической по ГОСТ 427, штангенциркуля по ГОСТ 166.*

7.7 Состояние мякоти плодов манго определяют визуально, разрезая не менее 20 плодов.

7.8 Массовую долю плодов манго с дефектами, загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, с некротическими пятнами, не соответствующих товарному сорту, не отвечающих требованиям калибровки, в процентах от общей массы плодов манго в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции плодов манго, кг;

m — общая масса плодов манго в объединенной пробе, кг.

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

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

7.10 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

7.12 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.13 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.14 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

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

** Для государств — участников Таможенного союза — по [1].*

7.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.17 Определение генно-модифицированных организмов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.*

8 Транспортирование и хранение

8.1 Фасованные плоды манго транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

8.2 Допускается транспортирование плодов манго транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

8.3 Плоды манго хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих их сохранность.

8.4 Срок и условия хранения плодов манго устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших 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).*

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—45:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UNECE STANDARD FFV—45:2012 IV. A. *ii*), *iii*)	Заменено: «IV. Положения, касающиеся допусков II) Первый сорт В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу манго, не соответствующих требованиям этого сорта. 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, подвергшаяся деградации. III) Второй сорт В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу манго, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации. на
ГОСТ 33882—2016 5.2, таблица 1	*«Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более:* *для высшего сорта — 5,0, для первого сорта* — 10,0, *для второго сорта* — 10,0, в пределах этого допуска может быть не соответствующих второму сорту не более 1 % от массы плодов первого сорта и не более 10 % от массы плодов второго сорта»

Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—45:2012 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием термина и определения этой категории в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации.

Приложение ДБ
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой UNECE STANDARD FFV—45:2012

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV—45:2012
1 *Область применения*	I Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*	II Положения, касающиеся качества C Классификация A Минимальные требования B Требования к зрелости
3 *Термины и определения*	III Положения, касающиеся калибровки
4 *Классификация*	IV Положения, касающиеся допусков A Допуски по качеству B Допуски по размерам
5 Технические требования (пункты 5.1 — 5.3), а также: *5.4 Калибровка* *5.5 Упаковка* *5.6 Маркировка*	V Положения, касающиеся товарного вида продукции A Однородность B Упаковка
6 *Правила приемки*	VI Положения, касающиеся маркировки
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—45:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV—45:2012 со структурой межгосударственного стандарта	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам	—
Библиография	—
Примечание — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8. Внесены дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—45:2012, и библиография.	

Приложение ДВ
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76)	IDT	ISO 3599—76 «Штангенциркули. Технические условия»
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] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880*

[2] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г., № 769*

[3] *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»*

[4] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881*

УДК 634:753:006.354 МКС 67.080.10 ОКП 97 6131, ОКПД 01.22.19.000 MOD

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

Редактор *М. В. Тришканева*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *М. И. Першина*
Компьютерная верстка *А. С. Тыртышного*

Сдано в набор 19.10.2016. Подписано в печать 03.11.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 34 экз. Зак. 2732.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru