ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56827— 2015 (UNECE STANDARD FFV-24:2012)

ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-24:2012, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 178 «Свежие фрукты, овощи и грибы, продукция эфиромасличных лекарственных, орехоплодных культур и цветоводства»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 декабря 2015 г. № 2128-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-24:2012 «Касающемуся сбыта и контроля товарного качества культивируемых грибов» («Concerning the marketing and commercial quality control of cultivated mushrooms», MOD) путем внесения изменений в наименование, содержание разделов 2-6, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3-6, для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV-24:2012 для приведения в соответствие с общепринятой в Российской Федерации классификацией групп однородной продукции и видов испытаний, а также для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5 (пункт 3.5)

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-24:2012 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-24:2012 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-24:2012, приведены в дополнительном приложении ДВ

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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

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

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-24:2012, касающемуся сбыта и контроля товарного качества культивируемых грибов, исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков». При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДА.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ

Технические условия

Cultivated fresh mushrooms.
Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на *свежие* культивируемые грибы *шампиньоны* (*Agaricus bisporus* L.) (далее — шампиньоны), поставляемые и реализуемые в розничной торговой сети в свежем виде *и для промышленной переработки.*

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.6.

Примечание — Раздел 1 настоящего стандарта дополнен, по сравнению с областью применения стандарта UNECE STANDARD FFV-24:2012, в части культивируемых грибов шампиньонов, поставляемых для промышленной переработки, в связи с тем, что требования к их качеству, безопасности и маркировке идентичны требованиям, предъявляемым к культивируемым грибам шампиньонам, поставляемым и реализуемым в розничной торговой сети в свежем виде.

2 *Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 7194—81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 9142—90 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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие 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 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

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

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 31916—2012 Грибы. Шампиньоны культивируемые свежие. Руководство по хранению в холодильниках и транспортированию в рефрижераторах

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

ГОСТ Р 52903—2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 *Термины и определения*

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 ***излишняя внешняя влажность***: Влага на продукте от дождя, росы или вытекания собственного сока.

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

3.2 ***неподрезанные грибы****: Шампиньоны,* у которых не срезана нижняя часть ножки.

3.3 ***подрезанные грибы****: Шампиньоны,* у которых срезана нижняя часть ножки.

3.4 ***закрытые грибы***: *Шампиньоны,* у которых шляпка *у основания ножки* полностью закрыта.

3.5 ***грибы с пленкой***: *Шампиньоны,* у которых шляпка соединена с ножкой *пленкой.*

3.6 ***открытые грибы***: *Шампиньоны,* у которых шляпка *у основания ножки* открыта, края шляпки слегка загнуты.

3.7 ***грибы с плоской шляпкой:*** *Шампиньоны,* которые полностью открыты, но края шляпки не слишком чашевидные и не вывернутые.

4 *Классификация*

4.1 Все шампиньоны в зависимости от способа срезания подразделяются на две группы: неподрезанные и подрезанные, *в зависимости от степени зрелости* — на закрытые, с пленкой, открытые, *с плоской шляпкой. Для промышленной переработки используют только подрезанные грибы.*

По цвету шампиньоны подразделяются на две цветовые группы: белые и коричневые (или каштановые).

4.2 В зависимости от качества шампиньоны подразделяются на *три товарных* сорта: высший, первый и второй.

4.3 По диаметру шляпки шампиньоны *подразделяются на* категории «Мелкие», «Средние» или «Крупные».

5 Технические требования

5.1 Шампиньоны должны быть подготовлены, фасованы и упакованы в потребительскую и/или транспортную тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3].

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

Таблица 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 colspan="3">Грибы целые, чистые, не мытые, здоровые, упругие, свежие на вид, без излишней внешней влажности, не подмороженные, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями, ножки подрезанные или неподрезанные, у подрезанных шампиньонов срез должен быть чистым, неподрезанные грибы могут иметь следы тепличного материала на основании ножки**</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="2">Грибы типичные по форме и окраске для данного ботанического сорта, однородные по степени зрелости</td><td rowspan="2">Допускаются следующие дефекты при условии, что грибы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: дефекты формы, окраски, незначительная помятость, незначительное повреждение ножки, обесцвеченные чешуйки на шляпке, полые ножки, следы тепличного материала</td></tr>
<tr><td>Грибы хорошо сформировавшиеся. Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты грибов при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранямость и товарный вид продукта в упаковке</td><td>Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: незначительные дефекты формы, окраски, незначительная помятость гриба и внутренняя влажность ножки, незначительные следы тепличного материала</td></tr>
<tr><td>Окраска</td><td colspan="3">Поверхность шляпки белая, кремовая или коричневая с различными оттенками, свойственными ботаническим сортам; мякоть шляпки на свежем разрезе белая с розовым оттенком</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="3">Характерный для свежих шампиньонов, без посторонних запаха и привкуса</td></tr>
<tr><td>Степень зрелости</td><td colspan="2">Шляпки закрытые или открытые, но не плоские. Цвет пластинок с нижней стороны шляпки бледно-розовый</td><td>Шляпки закрытые, открытые или плоские</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Диаметр шляпки грибов, мм: - с закрытой шляпкой, с пленкой и открытых грибов - с плоской шляпкой	15,0–100,0 20,0–100,0		Не менее 15,0 Не менее 20,0
Массовая доля грибов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более	5,0***	*10,0*	*20,0*
- в т.ч. с диаметром шляпки менее 15 мм		5,0	
- в т.ч. с механическими повреждениями (надломы, трещины, уколы, царапины, вмятины) общей площадью до 1/4 поверхности шляпки, с легким потемнением кожицы от нажимов (потертости), разлом шляпки, облом ножки	5,0	10,0	20,0
- в т.ч. открытых грибов, %, не более	10,0		Не нормируется
- в т.ч. с коричневыми пятнами общей площадью до 1/4 поверхности шляпки	Не допускается	2,0	10,0
- в т.ч. грибов, не соответствующих требованиям второго сорта	Не допускается	1,0	10,0
Массовая доля грибов, не соответствующих требованиям калибровки (в случае калибровки), %, не более	10,0		
Наличие грибов поврежденных вредителями (червивых), загнивших, подвергшихся сильному увяданию, с коричневыми пятнами общей площадью более 1/4 поверхности шляпки, сильно загрязненных землей, треснувших, с оторванными шляпками, с пробчатыми ножками, с серьезными механическими повреждениями	Не допускается		
Наличие тепличного материала и земли, прилипшей к грибам, %, к массе, не более: - для розничной торговли - для промышленной переработки	0,5 Не допускается	1,0 Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		

* У неподрезанных грибов ножка очищается от остатков почвы встряхиванием.
** Срез у подрезанных грибов должен быть приблизительно перпендикулярным продольной оси.
*** В пределах этого допуска не более 0,5 % общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта.

5.3 Содержание в шампиньонах токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели (патогенные) не должны превышать допустимые уровни [1].

5.4 Калибровка

5.4.1 Шампиньоны калибруют *по наибольшему поперечному* диаметру шляпки и по длине ножки на категории «Мелкие», «Средние», «Крупные» *согласно таблице 2.*

Таблица 2

Категория по размеру	Диаметр шляпки, мм	Максимальная длина ножки	
		Подрезанные грибы	Неподрезанные грибы
Грибы с закрытой шляпкой, пленкой и открытые грибы			
Мелкие	15–30*)	1/2 диаметра шляпки	2/3 диаметра шляпки
Средние	Свыше 30 до50 **)		
Крупные	Свыше 50		
Грибы с плоской шляпкой			
Мелкие	20–50***)	2/3 диаметра шляпки	
Крупные	Свыше 50		

Примечания.
*) *Допускается до 10 % грибов с диаметром шляпки до 45 мм.*
**) *Допускается до 10 % грибов с диаметром шляпки до 65 мм.*
***) *Допускается до 10 % грибов с диаметром шляпки до 55 мм.*

5.4.2 Однородность по размеру является обязательной для шампиньонов высшего сорта. Шампиньоны первого и второго сортов должны соответствовать *требованиям по* калибровке, если *они разделяются на* категории «Мелкие», «Средние» или «Крупные».

5.5 Упаковка

5.5.1 Шампиньоны фасуют массой до 1 кг в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903, пакеты по ГОСТ 12302, пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, коробки по ГОСТ 12301 или другие виды потребительской упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2] и обеспечивающие сохраняемость качества и безопасность шампиньонов с учетом размеров и типа упаковки без пустого пространства и/или чрезмерного уплотнения продукции.

Перед фасованием шампиньоны охлаждают до температуры 4 °С.

По согласованию с потребителем допускается не упаковывать шампиньоны в потребительскую упаковку, а укладывать массой нетто не более 6 кг в ящики по ГОСТ 10131, пластмассовые ящики, лотки, решета, плетеные корзины, картонные коробки и другие виды упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2] и обеспечивающие сохраняемость качества и безопасность шампиньонов.

5.5.2 Укладка шампиньонов в тару должна быть достаточно плотной, но без нажима и сдавливания, слоем не более 15 см и не менее трех сантиметров ниже краев тары.

5.5.3 Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным *и состоять из шампиньонов* одного *ботанического сорта,* происхождения, качества, цвета, даты сбора, размера (в случае калибровки). Однородность по размеру является обязательной для грибов высшего сорта. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Смесь шампиньонов различных цветов и/или *разновидностей* может упаковываться в *одну* упаковку при условии, что она является однородной по качеству, и в отношении каждого цвета и/или *разновидности* – по происхождению.

5.5.4 Фасованные в потребительскую упаковку шампиньоны упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды транспортной упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2]. Укладка шампиньонов в мягкую тару запрещается. Транспортную упаковку следует укрывать перфорированной или полистирольной растягивающейся пленкой по ГОСТ 10354 для того, чтобы избежать потери влаги.

5.5.5 Тара, применяемая для упаковки шампиньонов, должна быть целой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

5.5.6 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, и применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, включая чернила, *краску*, клей, должны быть *нетоксичными и обеспечивать при контакте с шампиньонами сохранение их качества и безопасности.*

5.5.7 Масса нетто шампиньонов в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы в сторону увеличения не регламентируют [4].

5.6 Маркировка

5.6.1 Информацию о продукции наносят несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами на русском языке на потребительскую упаковку и (или) этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено, транспортную упаковку и (или) этикетку и (или) лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями [3], способом, обеспечивающем ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

5.6.2 Маркировка шампиньонов в потребительской упаковке — по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта («Шампиньоны» с указанием «подрезанные» или «неподрезанные», цвета — если не «белые»);

- наименования и местонахождения изготовителя *или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также в случаях, установленных [3], наименования и местонахождения уполномоченного изготовителем лица, наименования и местонахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя-импортера;*

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- ботанического сорта (при необходимости);

- товарного сорта;

- размера (в случае калибровки), выраженного минимальным и максимальным диаметром шляпки или терминами «Мелкие», «Средние», «Крупные»;

- степени развития (*при необходимости*);

- массы нетто;

- даты сбора и даты упаковывания;

- указания на особые способы обработки продукта (при необходимости);

- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);

- в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированные продукты» или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов»);

- условий хранения;

- обозначения настоящего стандарта;

- единого знака обращения продукции на рынке;

- знака систем добровольной сертификации (при наличии);

- информации о подтверждении соответствия.

5.6.3 Маркировка транспортной тары — по [3], ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Шампиньоны принимают партиями. Партией считают любое количество шампиньонов одного или смеси ботанических сортов, одного срока сбора, упакованное в тару 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;

- ботанический сорт;

- масса брутто и нетто;

- даты сбора, упаковывания, отгрузки;

- товарный сорт;

- число упаковочных единиц;

- масса нетто;

- условия хранения;

- номер и вид транспортного средства;

- обозначение настоящего стандарта;

- информация о подтверждении соответствия.

6.2 Для определения качества шампиньонов, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	*Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.*
При массе шампиньонов в упаковочной единице до 1,0 кг:	
От каждых 100	*5*
При массе шампиньонов в упаковочной единице более 1,0 кг:	
До 100 включ.	*Не менее 3*
Св.100	*3 и дополнительно по 1 упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц*

6.3 От каждой отобранной упаковочной единицы, после высыпания из них грибов, из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % от массы упаковочных единиц. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг, которую анализируют.

Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии шампиньонов.

6.5 Качество шампиньонов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

6.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием в шампиньонах токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели (патогенные) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные определения удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения распространяют на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 5.2 упаковочных единиц шампиньонов на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

7.2 Проверке по качеству подлежат все шампиньоны из объединенной пробы, составленной по 6.3.

7.3 Шампиньоны в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

7.4 Внешний вид, окраску, запах и вкус шампиньонов, степень зрелости, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, сорной примеси и земли, характеристики и нормы которых предусмотрены в таблице 1, оценивают органолептически.

7.5 Диаметр шляпки шампиньонов измеряют линейкой или штангенциркулем по наибольшему поперечному диаметру.

7.6 Применяют следующие средства измерений:

- весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ± 1e;

- линейка металлическая длиной 300 мм 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.

7.7 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованных шампиньонов взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.8 Определение массовой доли шампиньонов, не соответствующих требованиям 5.2 (таблица 1)

7.8.1 Взвешивают каждую фракцию m_i, выделенную по 6.3, отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

7.8.2 Массовую долю шампиньонов, не соответствующих требованиям 4.3 (таблица 1), в процентах от общей массы шампиньонов в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции шампиньонов с показателями, указанными в таблице 1, кг;

m — общая масса шампиньонов в объединенной пробе, кг.

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.

7.9 Наличие земли, прилипшей к шампиньонам, и сорной примеси определяют по ГОСТ 7194.

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

7.11 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

7.12 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51766.

7.13 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.14 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.15 Определение остаточных количеств пестицидов — по [1], ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32163.

7.17 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [1].

7.18 Определение генно-модифицированных организмов (ГМО) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174 (с изменением 2).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Шампиньоны транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха крытых транспортных средствах в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

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

8.3 Шампиньоны хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, закрытых, неотапливаемых или охлаждаемых вентилируемых складских помещениях в условиях, обеспечивающих сохранность продукции.

8.4 Срок и условия хранения шампиньонов устанавливает изготовитель. Рекомендуемые условия хранения и транспортирования шампиньонов — в соответствии с ГОСТ 31916.

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-24:2012 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UNECE STANDARD FFV-24:2012 раздел IV	Заменено: **« IV. Положения, касающиеся допусков** **II) Первый сорт** Допускается наличие 10 %, по количеству или массе грибов, не соответствующих требованиям данного сорта, но отвечающих требованиям второго 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, подверженная деградации **III) Второй сорт** Допускается наличие 10 % по количеству или массе грибов, 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 Р 56827—2015 (UNECE STANDARD FFV-24:2012) раздел 5, таблица 1	«Массовая доля шампиньонов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более: для первого сорта — *10,0* и второго сорта — *20,0* в т. ч. плодов, не отвечающих требованиям второго сорта: - для первого сорта — *1,0* - для второго сорта — *10,0*»
Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-24:2012 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации», в связи с отсутствием 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-24:2012

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-24:2012
1 *Область применения*	I Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*	II Положения, касающиеся качества A. Минимальные требования B. Классификация
3 *Термины и определения*	III Положения, касающиеся калибровки
4 *Классификация*	IV Положения, касающиеся допусков
5 Технические требования	V Положения, касающиеся товарного вида A. Однородность B. Упаковка
6 *Правила приемки*	VI Положения, касающиеся маркировки
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-24:2012 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-24:2012	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-24	—
Библиография	—
Примечание — В настоящий стандарт внесены дополнительные разделы 7, 8, а также дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению национального стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиография.	

Приложение ДВ
(справочное)

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-24

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 166–89	IDT	ИСО 3599—76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ 31916—2012	MOD	ИСО 7561:1984 «Грибы. Шампиньоны культивируемые свежие. Руководство по хранению в холодильниках и транспортированию в рефрижераторах»
Примечание — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандартов: IDT — идентичный стандарт. MOD — модифицированный стандарт.		

Библиография

[1] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 г., № 880*

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

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

[4] *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 635.82:006.354 ОКС 67.080.20 ОКП 97 3561, ОКПД 01.13.80.000

Ключевые слова: грибы шампиньоны свежие культивируемые, термины и определения, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.И. Мосур*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 40 экз. Зак. 192.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru