МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33492— 2015 (UNECE STANDARD FFV-54:2010)

ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-54:2010, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе аутентичного перевода на русский язык стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 ноября 2015 г. № 82-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 декабря 2015 г. № 2106—ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33492-2015 (UNECE STANDARD FFV-54:2010) 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-54:2010 Concerning the marketing and commercial quality control of ceps (касающемуся сбыта и контроля товарного качества белых грибов) путем внесения изменений в содержание разделов 1, 2—6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Перевод с английского языка (en).

Официальные издания стандарта UNECE STANDARD FFV-54, касающегося сбыта и контроля товарного качества белых грибов, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE gost.e-ecolog.ru

Рекомендуемые условия и сроки хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования, приведены в дополнительном приложении ДА.

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-54:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДБ.

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-54:2010 со структурой межгосударственного стандарта приведено в дополнительном приложении ДВ.

Степень соответствия — модифицированная (MOD)

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

© Стандартинформ, 2016

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-54:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества белых грибов (Boletus edulis Bull., *Boletus pinophilus* Pil. и Dermek, *Boletus reticulates* Schaeff. (*синоним — Boletus aestivalis*) и *Boletus aereus* Bull.), *исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для свежих белых грибов. При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДБ.*

МКС 67.080.20

Поправка к ГОСТ 33492—2015 (UNECE STANDARD FFV-54:2010) Грибы белые свежие. Технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh ceps.
Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на плодовые тела *свежих* белых грибов (*Boletus edulis*) (далее — грибы) видов *Boletus edulis* Bull., *Boletus pinophilus* Pil. и Dermek, *Boletus reticulates* Schaeff. (синоним — *Boletus aestivalis*) и *Boletus aereus* Bull., заготовляемые (закупаемые), поставляемые и реализуемые *в розничной торговой сети.*

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 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7194—81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

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 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 пленок 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[1] *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 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

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

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 29329—92[2] *Весы для статического взвешивания. Общие технические требования*

ГОСТ 30178—96[3] *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[4] *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 (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 следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

3.2 ***подрезанные грибы****: Грибы, у которых срезано основание ножки с приставшей землей или почвой.*

4 *Классификация*

Грибы *в зависимости от качества* подразделяют на три *товарных* сорта: высший, первый и второй.

5 *Технические требования*

5.1 Грибы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлены и упакованы в потребительскую упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт[5].

---

[2] *В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228-2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».*

[3] *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)».*

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

[5] *Для государств-участников Таможенного союза — по [1], [2],[3].*

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

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Грибы неповрежденные*, ножка должна оставаться прикрепленной к шляпке, *подрезанные или неподрезанные, здоровые,* чистые, *не мытые,* без *излишней* внешней влажности, *не* подмороженные, плотные, свежие на вид, *упругие,* без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных *сельскохозяйственными* вредителями. *У подрезанных грибов срез должен быть чистым, не подрезанные грибы могут иметь незначительные следы* земли или почвы на основании ножки. *Грибы должны быть типичными по форме, окраске и другим* признакам *для данного* вида. *Шляпка от шаровидной до подушковидной и выпукло-распростертой формы, гладкая или слегка морщинистая. Мякоть шляпки плотная. Ножка клубневидная, яйцевидная или утолщенная книзу*** с сетчатым рисунком в верхней части ножки, который может спускаться до основания		
Дефекты	*Допускаются* весьма незначительные поверхностные дефекты *грибов* при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: небольшие *механические* повреждения*** и повреждения насекомыми-вредителями, незначительные следы почвы *на основании ножки*	Допускаются следующие дефекты при условии, что грибы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: *механические* повреждения и повреждения насекомыми-вредителями, следы почвы *на основании ножки.* Поврежденные части и мягкий слой грибных спор могут быть удалены при условии, что каждый гриб сохраняет свои основные характеристики
Окраска	*Поверхность шляпки беловатая, бурая, коричневая, пурпурная, красная, черно-бурая различных оттенков в зависимости от формы белого гриба, с более или менее темными и светлыми пятнами, к краю обычно светлее. Мякоть белая, на изломе цвет не меняется. Трубчатый слой белый или желтоватый. Ножка от белой или светло-буроватой до светлой красно-коричневой, покрыта сеточкой из белых или более светлых прожилок.*		
Степень зрелости	*Цвет гименофора белый.* Грибные споры белого цвета	*Цвет гименофора белый.* Допускается желтоватый цвет грибных спор	*Цвет гименофора от белого и желтого до оливково-зеленого.* Допускается коричневатый цвет грибных спор.
Запах	*Характерный для свежих белых грибов,* без постороннего запаха		
Размер шляпки по наибольшему поперечному диаметру, мм	*20—40*	*41—80*	*81—120*

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	первого	второго
Массовая доля грибов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более:	*5[4*]*	*10*	*10*
- по размерам шляпки	*Не допускаются*	*8*	*8*
- с механическими повреждениями[***]	*5*	*8*	*10*
- со следами червоточин (менее 4 отверстий)	*2*	*5*	*8*
- не соответствующих требованиям второго сорта	Не допускаются	1	10
в т.ч. имеющих более 4-х червоточин	*Не допускаются*	*1*	2
Массовая доля грибов с ножкой, отделенной от шляпки, %, *не более*	Не допускаются	Не допускаются	5,0
Массовая доля грибов, не удовлетворяющих требованиям калибровки, %, не более (в случае калибровки)	10,0		
Наличие грибов грязных, загнивших, заплесневелых, подвергшихся сильному увяданию, *дряблых, мокрых, водянистых, осклизлых, мерзлых, затхлых, с признаками гнили, со значительными механическими повреждениями[5*]*	*Не допускается*		
Массовая доля посторонней примеси, %, не более: *- растительной (мох, хвоя, листья, части других растений)* *- минеральной (земля, почва, песок, камешки)*	*0,3* *1,0*		
Наличие грибов других видов, частей других растений, органической примеси животного происхождения (физиологические выделения, остатки жировых и мышечных тканей, клеевые вещества)	*Не допускается*		
Наличие *сельскохозяйственных* вредителей *и продуктов их жизнедеятельности*	*Не допускается*		

* Грибы, разрезанные на половинки по продольной оси, считаются неповрежденными.

** У грибов второго сорта ножка утолщенная книзу.

*** Под механическими повреждениями подразумевают надломы, царапины, вмятины, трещины, уколы плодовых тел, общая площадь которых не превышает ¼ площади поверхности плодового тела.

[4*] В том числе не более 0,5 % может составлять продукция, отвечающая требованиям второго сорта.

[5*] С механическими повреждениями, общая площадь которых превышает ¼ площади поверхности плодового тела.

5.3 Содержание в грибах токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт[6].

5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровку *грибов* производят по максимальному диаметру шляпки. Однородность по размеру не является обязательной.

5.4.2 Разница в размере между грибами в одной упаковке (в случае калибровки) не более 5 см.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка грибов согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт[7].

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

5.5.3 По согласованию с потребителем допускается не упаковывать грибы в потребительскую упаковку, а укладывать массой не более 10 кг в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды транспортной упаковки: лотки, решета, плетеные корзины, картонные коробки и другие виды упаковки, соответствующие по показателям безопасности требованиям [2] и обеспечивающие сохраняемость качества и безопасность грибов.

5.5.4 Грибы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась *их* надлежащая сохранность *и безопасность*.

5.5.5 Упаковка *грибов* должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

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

5.5.7 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из *грибов* одного *и того же происхождения и вида,* качества, даты сбора, размера (в случае калибровки). *Укладывание грибов должно быть плотным, чтобы грибы не бились и не терлись, вровень с краями тары.*

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

5.5.9 В упаковке не допускается наличие посторонней примеси.

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

Отрицательное отклонение массы продукта от номинальной массы каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 или нормативных правовых актов государства, принявшего настоящий стандарт.

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

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка упаковочных единиц с грибами согласно *нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт*[8].

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 упаковочной единицы *с грибами* с указанием:

- *наименования* продукта;
- наименования *и местонахождения предприятия-упаковщика [юридический* адрес, *включая* страну, *и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) предприятия-упаковщика] и организации, уполномоченной предприятием-упаковщиком на принятие претензий от потребителей на территории государства (при наличии);*
- товарного знака *предприятия-упаковщика* (при наличии);
- *количества продукции в упаковочной единице;*
- наименования вида *грибов* (не обязательно);
- *товарного* сорта;
- размера *(в случае* калибровки) с указанием минимального и максимального диаметров шляпки;
- *даты сбора и даты упаковывания;*
- *условий хранения;*

---

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

[8] *Для государств-участников Таможенного союза — по [3].*

- сведения о применении генно-модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например «генетически модифицированные продукты»);

- обозначения настоящего стандарта;

- информации о подтверждении соответствия.

5.6.4 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» или «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Грибы принимают партиями. Под партией понимают любое количество грибов одного и того же происхождения и вида, товарного сорта, заготовленное за один световой день, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

Сопровождающий документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;

- наименование и адрес отправителя;

- наименование и адрес получателя;

- наименование продукта;

- наименование вида грибов;

- товарный сорт;

- число упаковочных единиц;

- количество продукции в упаковочной единице;

- даты сбора, упаковывания, отгрузки;

- условия хранения;

- номер и вид транспортного средства;

- обозначение настоящего стандарта;

- информация о подтверждении соответствия (при наличии).

6.2 Для проверки качества грибов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии грибов из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	*Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.*
При массе грибов в упаковочной единице до 1,0 кг:	
От каждых 100	*5*
При массе грибов 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 грибов.

6.5 Качество грибов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на грибы, находящиеся в этих упаковочных единицах.

6.6 Контроль содержания в грибах токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.[9]

6.7 При получении неудовлетворительных результатов определений 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.

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

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;
- весы по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления e ≤2 г;
- 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, чем у указанных средств измерений.

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

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

7.4 Грибы в объединенной пробе взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1 настоящего стандарта:

- нетипичной формы и окраски;
- с излишней внешней влажностью;
- с механическими повреждениями;
- поврежденные сельскохозяйственными вредителями, с червоточинами;
- грязные;
- со значительными следами земли (почвы) на ножке;
- с грязным срезом у подрезанных грибов;
- мерзлые;
- со следами болезней;
- старые на вид;
- с неплотной мякотью шляпки;
- с посторонним запахом;
- не соответствующие товарному сорту;
- загнившие и заплесневелые;
- неупругие, подвергшиеся сильному увяданию, дряблые;
- водянистые, осклизлые;
- примеси других видов грибов;
- наличие посторонней примеси.

7.5 Внешний вид, наличие грибов с повреждениями, с оторванными ножками, с излишней внешней влажностью, грязных, загнивших и заплесневелых, с другими внешними дефектами, грибов других видов, минеральной примеси (песок, почва, земля и др.), растительной примеси (мох, хвоя, листья или части других растений), а также запах грибов оценивают органолептически.

7.6 Размеры шляпки измеряют с точностью до 1 мм.

7.7 Наличие и степень червивости грибов определяют путем подсчета отверстий — ходов на поперечном сечении ножки гриба.

7.8 Массовую долю грибов, механически поврежденных и высохших, заплесневелых и загнивших, не соответствующих товарному сорту в процентах от общей массы грибов в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции грибов, кг;

m — общая масса грибов в объединенной пробе, кг.

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

7.9 Массовая доля посторонней примеси — 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.

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

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

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

7.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

7.18 Определение генно-модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[10].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Грибы транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми-вредителями крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

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

8.3 Грибы хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах.

8.4 Условия хранения грибов устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемые условия и срок хранения грибов приведены в приложении ДА.

---

[10] *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).*

Приложение ДА
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и срок хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования

Таблица ДА.1

Температура воздуха, °С	Продолжительность хранения по [5], ч, не более
От 0 до 5 включ.	48
От 5 до 10 включ.	8
От 10 до 12 включ.	6
От 12 до 20 включ.	4
Св. 20	Не допускается

Приложение ДБ
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-54:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДБ.1

Раздел, пункт	Модификация
Стандарт UNECE STANDARD FFV-54:2010 **IV. A. *ii), iii)***	Заменено: **«IV. Положения, касающиеся допусков** **II) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу белых грибов, не соответствующих требованиям этого 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** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу белых грибов, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации
ГОСТ 33492—2015 (UNECE STANDARD FFV-54:2010), 5.2, таблица 1	на *«Массовая доля грибов, 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 грибов первого сорта и не более *10 %* от массы грибов второго сорта»
Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—54:2010 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в межгосударственных стандартах на плодоовощную продукцию и его некорректностью.	

Приложение ДВ
(справочное)

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV—54:2010 со структурой межгосударственного стандарта

Таблица ДВ.1

Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-54:2010	Структура ГОСТ 33492—2015 (UNECE STANDARD FFV-54:2010)
I Определение продукта	1 *Область применения*
II Положения, касающиеся качества C Классификация II Положения, касающиеся качества A Минимальные требования B Требования к зрелости	2 *Нормативные ссылки*
III Положения, касающиеся калибровки	3 *Термины и определения*
IV Положения, касающиеся допусков A Допуски по качеству B Допуски по размерам	4 *Классификация*
V Положения, касающиеся товарного вида продукции A Однородность B Упаковка	5 *Технические требования (пункты 5.1-5.2), а также*: *5.4 Калибровка* *5.5 Упаковка* *5.6 Маркировка*
VI Положения, касающиеся маркировки	6 *Правила приемки*
—	*7 Методы контроля*
—	*8 Транспортирование и хранение*
	Приложение ДА (рекомендуемое) Рекомендуемые условия и сроки хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования
—	Приложение ДБ (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—54:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»
—	Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-54:2010 со структурой межгосударственного стандарта
—	*Библиография*
Примечание — Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8, а также дополнительными приложениями ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV, и библиографией.	

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»

[5] И.Э. Цапалова, В.И. Бакайтис, Н.П. Кутафьева, В.М. Позняковский. Экспертиза грибов — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002, 256 с.

УДК 635.83:006.354 МКС 67.080.20 MOD

Ключевые слова: грибы белые свежие, плодовые тела, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.В. Тришканева*

Корректор *Л.С. Лысенко*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 24.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 44 экз. Зак. 368.

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