ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56822— 2015

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

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 1 декабря 2015 г. № 2096-ст

4 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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh aubergines for industrial processing.
Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды баклажанов ботанических сортов вида *Solanum melongena* L. (далее — баклажаны), предназначенные для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей изложены в 5.2, к качеству — в 5.1, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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—91 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

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

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации 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 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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

ГОСТ 427—75 Линейки металлические измерительные. Технические условия

ГОСТ 7502—89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9396—88 Ящики деревянные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. 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 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, 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

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 ISO 1956-2—2014 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1—1982) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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 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 применены термины с соответствующими определениями по ГОСТ ISO 1956-2, ГОСТ 27523, а также следующий термин с соответствующим определением:

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

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

4 Классификация

Баклажаны в зависимости от формы подразделяют на:

- продолговатые (грушевидные, удлиненно-грушевидные, цилиндрические, змеевидные, серповидные);
- другой формы (шаровидные, яйцевидные, укороченно-грушевидные).

5 Технические требования

5.1 Качество баклажанов должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, с плодоножкой, технической степени зрелости, типичной для ботанического сорта формы, с блестящей кожицей фиолетового цвета различных оттенков, без механических повреждений и повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
	Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, незначительной помятостью, небольшими зарубцевавшимися трещинами, незначительными солнечными ожогами
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и/или привкуса
Внутреннее строение	Мякоть сочная, упругая, без пустот, не волокнистая и не деревянистая, без избыточного образования семян, семенное гнездо с недоразвитыми белыми кожистыми семенами
Размер плодов, см, не менее - длина без плодоножки для продолговатых баклажанов - наибольший поперечный диаметр для баклажанов другой формы	 10,0 5,0
Наличие плодов увядших, сморщенных, перезревших, загнивших, запаренных, заплесневевших, с пустотами, с повреждением мякоти, без плодоножки, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями	Не допускается
Наличие посторонней примеси (земли, песка, остатков листьев, стеблей и т.п.)	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается

5.2 Содержание в баклажанах токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

Наличие в свежих баклажанах возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не допускается [1].

5.3 Упаковка

5.3.1 Баклажаны упаковывают в транспортную тару: ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 9396, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 и другие емкости или другие виды тары, соответствующей по показателям безопасности требованиям, установленным [2]. Баклажаны укладывают вровень с краями тары, которую при перевозке и хранении продукции устанавливают в один ряд в высоту.

5.3.2 Тара, применяемая для упаковки баклажанов, должна быть целой и крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, не должна иметь постороннего запаха и соответствовать требованиям [2].

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

5.3.4 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из баклажанов одного и того же происхождения, ботанического сорта, качества и одинаковой степени зрелости.

5.3.5 Видимая часть продукта в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы и партии.

5.3.6 По согласованию с потребителем допускается баклажаны перевозить навалом без транспортной упаковки.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка баклажанов, упакованных в транспортную тару — по [3], ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192.

5.4.2 Информацию о продукции наносят на русском языке на ярлыки, листки-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы брутто и нетто;
- ботанического сорта;
- даты сбора, даты упаковывания и времени отгрузки;
- сведений о выращивании в защищенном грунте (при выращивании в защищенном грунте);
- условий и срока хранения;
- сведений о применении генномодифицированных организмов (при выращивании генномодифицированных сортов),
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия (при наличии).

5.4.3 Для баклажанов, поставляемых в транспортной таре и навалом, все данные должны быть отражены в документах, сопровождающих партию продукции (п. 6.2) с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

6 Правила приемки

6.1 Баклажаны принимают партиями. Под партией понимают любое количество баклажанов одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Товаросопроводительная документация должна содержать следующую информацию:
- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- ботанический сорт или гибрид;
- массу брутто и нетто;
- дату сбора и время отгрузки;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- данные об использованных пестицидах и дату последней обработки каждым пестицидом;
- сведения о применении генномодифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генномодифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генномодифицированные продукты» или «продукция, полученная из генетически модифицированных организмов»);
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

6.2 Для проверки качества баклажанов, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии баклажанов из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, число отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	3
Св. 100 до 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
От 5000 до 10000 включ.	30
Св. 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице

6.3 От 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 баклажанов.

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

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по 6.2, 6.3.

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

7.3 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 ± 1 e;
- линейка металлическая длиной 300 мм, ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом выдвижной ленты по ГОСТ 7502, 2-го класса точности;
- 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.

7.4 Порядок проведения контроля качества

7.4.1 Проверке по качеству подлежат все баклажаны в отобранной по 6.2, 6.3 объединенной пробе.

7.4.2 Баклажаны в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают на фракции в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды с отклонениями по внешнему виду;
- плоды с отклонениями по размеру;
- плоды с легким увяданием кожицы, со свежими царапинами, незначительными дефектами формы, незначительной помятостью, небольшими зарубцевавшимися трещинами, незначительными солнечными ожогами;
- плоды, не соответствующие по внутреннему строению;
- плоды увядшие, сморщенные, перезревшие, загнившие, запаренные, заплесневевшие, с повреждением мякоти, без плодоножки, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, пораженные болезнями.

7.4.3 Внешний вид баклажанов, наличие плодов увядших, сморщенных, перезревших, загнивших, запаренных, заплесневевших, без плодоножки, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, посторонних примесей определяют визуально; вкус и запах — органолептически.

7.4.4 Размер баклажанов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166, линейкой по ГОСТ 427 или рулеткой по ГОСТ 7502.

7.4.5 Внутреннее строение определяют визуально на разрезе 3 % плодов от массы объединенной пробы.

7.4.6 Каждую фракцию баклажанов, m_1, взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

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

7.4.8 Массовую долю баклажанов с отклонением по каждой фракции К в процентах от общей массы объединенной пробы вычисляют по формуле

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

где m_1 — масса фракции баклажанов с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса баклажанов 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.

7.5 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.6 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.7 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

7.8 Определение мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 31628.

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

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

7.11 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

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

7.13 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

7.15 Определение наличия генномодифицированных источников и организмов (ГМИ, ГМО) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Баклажаны транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

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

8.3 Баклажаны хранят в чистых закрытых сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами.

8.4 Условия и срок хранения баклажанов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые условия и срок хранения приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и срок хранения баклажанов свежих для промышленной переработки

А.1 Рекомендуемые условия хранения баклажанов: при температуре воздуха от 7 ºС до 10 ºС, относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % не более 15 сут.

При хранении баклажанов в неохлаждаемых помещениях, на сырьевых площадках рекомендуемая продолжительность хранения не более 24 час от даты сбора.

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

УДК 635.621.4:06.354 ОКС 67.080.20 С42 ОКП 97 3244
ОКПД 01.13.33

Ключевые слова: баклажаны свежие, плоды, промышленная переработка; классификация; технические требования; показатели безопасности; упаковка; маркировка; правила приемки; методы контроля; транспортирование и хранение

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

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60х84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 48 экз. Зак. 381.

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