МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 21920— 2015

СЛИВА СВЕЖАЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

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

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 декабря 2015 г. № 2090-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 21920—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 21920—76

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

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

Поправка к ГОСТ 21920—2015 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Сведения о стандарте. Пункт 5	ВЗАМЕН ГОСТ 21920—76	ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

(ИУС № 6 2016 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СЛИВА СВЕЖАЯ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh plum for industrial processing.
Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежую сливу (*Prunus domestica* L., *Prunus salicina* Linde) (далее — слива), поставляемую и реализуемую для промышленной переработки.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. 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 26927—94 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[2] Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86[2] Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27521—87 (ИСО 1990/1—1982) Фрукты. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 29329—92[3] 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. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

---

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

[2] 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)».

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

ГОСТ 31628—2012[1] 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 плодах от дождя, росы, полива или вытекания собственного сока.

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

3.2 **перезревшие плоды:** Плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.

3.3 **зеленые плоды:** Плоды, которые не могут после съема даже в самых оптимальных условиях приобрести свойственные плодам данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.

4 Классификация

4.1 Сливу подразделяют на две помологические группы: 1-ю и 2-ю.

Примерный перечень сортов слив 1-й помологической группы указан в приложении А.

4.2 Сливу в зависимости от качества подразделяют на два сорта: первый и второй.

4.3 По согласованию с потребителем допускается сливу не рассортировывать на товарные сорта.

5 Технические требования

5.1 Слива должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлена и упакована в тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[2].

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Плоды зрелые, целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности	
	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта	Плоды типичные и не типичные по форме и окраске для данного помологического сорта
Степень зрелости	Позволяющая выдерживать перевозку, загрузку и доставку к месту назначения	
	Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие	Допускаются плоды неоднородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	

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

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Массовая доля плодов, %, не более: -со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки и помятые)	10,0	20,0
- с зажившими механическими повреждениями	15,0	Не нормируются
- второго сорта	Не более 10,0	Не менее 90,0
- не соответствующих требованиям второго сорта	Не допускаются	15,0
- перезревших	5,0	15,0*
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,3	0,5
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и зеленых, посторонних примесей	Не допускается	
*В пределах допуска по наличию плодов, не соответствующих требованиям второго сорта.		

Содержание в сливе радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1].

5.3 Упаковка

5.3.1 Упаковка сливы — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[2].

5.3.2 Сливу упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 и другие виды транспортной тары, или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности в течение его срока годности.

5.3.3 Тара, применяемая для упаковки, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха. 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 плодами сохранение их качества и безопасности.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка сливы — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[3].

5.4.2 Маркировка сливы в транспортной таре с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения организации-упаковщика и/или отправителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес организации-упаковщика и/или отправителя и организации, уполномоченной на принятие претензий от потребителей (при наличии);
- страны происхождения;
- товарного сорта;
- даты сбора, упаковывания и отгрузки;
- массы брутто и нетто;
- условий хранения;

[1] Для государств — участников Таможенного союза — по [1].
[2] Для государств — участников Таможенного союза — по [2].
[3] Для государств — участников Таможенного союза — по [3].

- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

5.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Сливу принимают партиями. Под партией понимают любое количество сливы одного помологического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Сопроводительный документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- помологический сорт (не обязательно);
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- массу нетто;
- дату сбора, упаковывания, отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль показателей качества, упаковки и маркировки проводят для каждой партии сливы.

6.2.2 Для определения качества сливы, правильности упаковывания и маркирования, от партии из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

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
Св. 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.	

6.2.3 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 менее 10 кг, которую анализируют.

6.2.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.5 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, установленных в 5.2, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию.

6.2.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии сливы.

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

6.2.8 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[1].

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

7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 6.2.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

7.2 Порядок проведения контроля

7.2.1 Средства измерений:

- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329.

Допускается применение других средств измерений, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений государства, принявшего стандарт, с метрологическими характеристиками не ниже, чем у указанного.

7.2.2 Проверке по качеству подлежат все плоды из объединенной пробы, составленной по 6.2.2, 6.2.3.

7.2.3 Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1 настоящего стандарта.

7.2.4 Внешний вид, степень зрелости, запах и вкус, наличие живых сельскохозяйственных вредителей, плодов с зажившими механическими повреждениями, со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки, помятые), гнилых, зеленых, перезрелых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, примесей растительного происхождения и посторонних примесей определяют органолептически.

7.2.5 Взвешивают содержимое каждой фракции. Результат взвешивания фракции записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.6 По результатам взвешиваний по 7.2.5 определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Массовую долю плодов сливы с отклонениями по качеству по каждой фракции K, %, от общей массы плодов в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции плодов с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса плодов в объединенной пробе, кг.

7.3.2 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.

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

7.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

7.7 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

7.10 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

7.11 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Сливу хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха хорошо вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами, в условиях, обеспечивающих их сохранность.

Условия хранения устанавливает изготовитель.

8.3 Рекомендуемые условия хранения — в закрытых вентилируемых помещениях с относительной влажностью воздуха 90 % — 95 % при температуре воздуха от 0 °С — 1 °С при умеренном воздухообмене.

Приложение А
(справочное)

Примерный перечень сортов слив 1-й помологической группы[1]

А.1 Примерный перечень сортов слив 1-й помологической группы включает в себя следующие сорта:

Анна Шпет
Бертон
Ванета
Венгерка ажанская
Венгерка Ваненгейма
Венгерка ВИР'а
Венгерка домашняя (В.обыкновенная)
Венгерка итальянская
Венгерка кавказская
Венгерка кубанская
Виктория
Кабардинская ранняя
Киргизская превосходная
Красавица горная
Кубанская ранняя
Легенда
Пердригон ранний
Ренклод Альтана
Этюд

Сорта слив, не вошедшие в перечень сортов 1-й помологической группы, относят ко 2-й помологической группе.

[1] Для государств, проголосовавших за принятие стандарта.

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] 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 634.22+634.23:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: слива свежая, для промышленной переработки, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Г. Орлова*

Корректор *Е.Д. Дулнева*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 18.02.2016. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 52 экз. Зак. 438.

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