ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56768— 2015

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ 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 26 ноября 2015 г. № 1982-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

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Sweet peppers fresh for industriale processing.
Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды сладкого перца ботанических сортов вида *Capscium annuum* L. (далее — перец), предназначенные для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 4.2, к качеству — в 4.1, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 427—75 Линейка измерительная металлическая. Технические условия

ГОСТ 7502—98 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

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

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

Издание официальное

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 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 применены термины по ГОСТ ISO 1956-2, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **поперечный диаметр:** Наибольший диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии плода перца.

3.2 **длина плода:** Наибольшее расстояние от верхушки плода до его основания без плодоножки.

3.3 **излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах перца от полива, росы и дождя.

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

4 Технические требования

4.1 Качество перца должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, с неповрежденной чашечкой, с плодоножкой, без излишней внешней влажности, по форме и окраске соответствующие данному ботаническому сорту. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на качество, товарный вид и сохраняемость перца
Степень зрелости	Однородная: биологическая или техническая
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запаха и (или) привкуса
Размер плодов, см, не менее*:	
длина перца с удлиненной формой плода	6,0
диаметр перца с округлой формой плода	4,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля перца с отклонениями от установленного размера не более чем на 1 см, %, не более	5,0
Наличие плодов сморщенных, загнивших, заплесневевших, запаренных, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается
Наличие посторонних примесей (земли, песка, остатков листьев, стеблей и пр.)	Не допускается
* Допускается до 20 % плодов меньшего размера для перца, направляемого на приготовление овощной икры.	

4.2 Содержание в перце токсичных элементов, пестицидов, диоксинов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

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

4.3 Упаковка

4.3.1 Перец упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 9396, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другие виды транспортной упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2]. Перец укладывают вровень с краями тары, которую устанавливают в один ряд по высоте при перевозке и хранении продукции.

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

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

4.3.4 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из перца одного и того же происхождения, ботанического сорта и одного качества.

4.3.5 Посторонние примеси в упаковке не допускаются.

4.3.6 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы и партии.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка перца — по [3], ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192.

4.4.2 Информацию о продукции наносят на русском языке на транспортную тару, на ярлыки и 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;
- даты сбора, даты упаковывания и времени отгрузки;
- условий и срока хранения;
- сведений о выращивании в защищенном грунте (при выращивании 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»);

- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия (при наличии).

4.4.3 Для перца, поставляемого в транспортной таре, все данные должны быть отражены в документах, сопровождающих партию продукции (5.1) с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием «от 0 °С до 10 °С».

5 Правила приемки

5.1 Перец принимают партиями. Под партией понимают любое количество перца одного ботанического сорта, одной даты сбора, 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 дата его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- ботанический сорт или гибрид;
- масса брутто и нетто;
- дата сбора и время отгрузки;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- данные об использованных пестицидах и дата последней обработки каждым пестицидом;
- сведения о применении генетически модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генетически модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например «генетически модифицированные продукты» или «продукция, полученная из генетически модифицированных организмов»);
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

5.2 Для проверки качества перца, 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 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество 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

5.3 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 распространяются на всю партию.

5.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии перца.

5.5 Качество перца в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на перец, находящийся в этих упаковочных единицах.

5.6 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.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по 5.2, 5.3.

6.2 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с перцем, отобранных по 5.2, на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

6.3 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.

6.4 Порядок проведения контроля

6.4.1 Проверке по качеству подлежит весь перец в отобранной по 5.2 и 5.3 объединенной пробе.

6.4.2 Перец в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную на фракции в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды с отклонением от установленного размера;
- плоды с поврежденной чашечкой;
- плоды без плодоножки;
- плоды с излишней внешней влажностью;
- плоды сморщенные, загнившие, заплесневевшие, запаренные, с механическими повреждениями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, пораженные болезнями.

6.4.3 Внешний вид, форму, окраску перца, наличие плодов сморщенных, загнивших, заплесневевших, запаренных, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями, наличие посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности определяют визуально; запах и вкус — органолептически.

6.4.4 Длину и диаметр перца измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166, линейкой по ГОСТ 427 или рулеткой по ГОСТ 7502.

6.4.5 Каждую фракцию перца m_i взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

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

6.4.7 Массовую долю фракций в процентах от общей массы перца в объединенной пробе К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции перца с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса перца в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

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

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

6.6 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

6.10 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

6.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.13 Определение наличия генно-модифицированных источников и организмов (ГМИ, ГМО) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Перец транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с

правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

7.2 Допускается транспортирование перца пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

7.3 Перец хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами.

7.4 Допускается непродолжительное хранение перца на сырьевых площадках.

7.5 Условия и срок хранения перца устанавливает изготовитель. Рекомендуемые условия и срок хранения приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия и сроки хранения сладкого перца

Рекомендуемые условия хранения свежих плодов перца: при температуре воздуха от 0 °С до 11 °С, относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % в течение суток.

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 635.3.35:006.354 ОКС 67.080.20 С42 ОКП 97 3242
ОКПД 01.13.39

Ключевые слова: перец сладкий свежий, промышленная переработка, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.В. Тришканева*
Корректор *Л.В. Коретникова*
Компьютерная верстка *Е.И. Мосур*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60х84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 51 экз. Зак. 91.

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