МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32787— 2014 (UNECE STANDARD FFV-02:2013)

АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-02:2013, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

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 собственного 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 25 июня 2014 г. № 45)

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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2014 г. № 1243-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32787—2014 (UNECE STANDARD FFV-02:2013) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-02:2013 Concerning the marketing and commercial quality control of apricots, касающемуся сбыта и контроля товарного качества абрикосов, путем внесения изменений по отношению к UNECE STANDARD FFV-02:2013 в содержание разделов 2, 3, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3—6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7—10 и библиографией.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV-02:2013 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подразделы 3.5, 3.6).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV-02:2013, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

Перечень сортов абрикосов I помологической группы приведен в справочном приложении ДА.

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-02:2013 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в справочном приложении ДБ.

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-02:2013 со структурой межгосударственного стандарта приведено в справочном приложении ДВ.

Степень соответствия — модифицированная (MOD)

6 ВЗАМЕН ГОСТ 21832—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, 2015

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

Содержание

1 Область применения 1
2 *Нормативные ссылки* *1*
3 *Термины и определения* *2*
4 Классификация 2
5 *Технические требования* 3
6 Упаковка 5
7 Маркировка 5
8 Правила приемки 6
9 Методы контроля 7
10 Транспортирование и хранение 8
Приложение ДА (справочное) Перечень сортов абрикосов I помологической группы 9
Приложение ДБ (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-02:2013 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» 10
Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-02:2013 со структурой межгосударственного стандарта 11
Библиография 12

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-02:2013, касающемуся сбыта и контроля товарного качества абрикосов, исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для абрикосов первого и второго сортов. При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДБ.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh apricots. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды свежих абрикосов культурных сортов *Prunus armeniaca* L. *(синоним Armeniaca vulgaris* Lam.*), а также межвидовые гибриды абрикосов (Prunus armeniaca* L.*) и слив (Prunus domestica* L., *Prunus salicina* L.*), обладающие признаками, характерными для абрикосов* (далее — свежие абрикосы), поставляемые *и реализуемые для* потребления в свежем виде *и для промышленной переработки*.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, к маркировке — в разделе 7.

2 *Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов*

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 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

* *На территории Российской Федерации также действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».*

Издание официальное

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 27519—87 (ISO 1956/1—1982) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

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

ГОСТ 29329—92 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. 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*

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 термины по ГОСТ 27519, ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

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

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

3.4 ***съемная зрелость:*** *Степень зрелости, при которой плоды являются вполне развившимися и оформившимися, способными после уборки дозреть и достигнуть потребительской зрелости.*

3.5 ***потребительская зрелость:*** *Степень зрелости, при которой плоды достигают наиболее высоких показателей качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти.*

4 Классификация

4.1 Свежие абрикосы подразделяют на две помологические группы: I и II. Перечень сортов абрикосов I помологической группы приведен в приложении ДА.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».*

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».*

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

Допускается по согласованию с потребителем свежие абрикосы, предназначенные для промышленной переработки, не рассортировывать на товарные сорта.

5 Технические требования

5.1 Свежие абрикосы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

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

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="3">Характеристика и норма для товарного сорта</th></tr>
<tr><th>высшего</th><th>первого</th><th>второго</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Внешний вид</td><td colspan="3">Плоды одного помологического сорта, вполне развившиеся, целые, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности</td></tr>
<tr><td colspan="2">Плоды типичные по форме и другим признакам для данного помологического сорта с учетом специфики региона, в котором они выращены, с хорошо выраженной окраской, с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода в месте прикрепления плодоножки. Мякоть должна быть абсолютно доброкачественной</td><td rowspan="2">Плоды типичные и нетипичные по форме и окраске для данного помологического сорта. Мякоть не должна иметь значительных дефектов. Допускаются дефекты при условии, что абрикосы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:
- формы;
- развития, включая расщепленные косточки, при условии, что плод остается закрытым, а его мякоть — доброкачественной и не изменившей цвет;
- кожицы, включая незначительные зарубцевавшиеся трещины, градобоины, потертость, солнечные ожоги, которые не должны превышать:
- 2 см в длину для дефектов продолговатой формы;
- общей площади поверхности 1 см^2 в случае других дефектов**;
- 15 % общей площади поверхности в случае шероховатого побурения</td></tr>
<tr><td>Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты плодов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке</td><td>Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта:
- формы;
- развития;
- помятость общей площадью не более 1 см^2;
- дефекты кожицы, включая незначительные зарубцевавшиеся трещины, градобоины, потертость, которые не должны превышать:
- 1 см в длину для дефектов продолговатой формы;
- общей площади поверхности 0,5 см^2 в случае других дефектов*;
- 10 % общей площади поверхности в случае шероховатого побурения</td></tr>
</table>

[1)] *Для государств — участников Таможенного союза — по [1], [2],[3], [4].*

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	*первого*	*второго*
Запах и вкус	*Свойственные данному помологическому сорту,* без постороннего запаха и (или) привкуса		
Степень зрелости	*Плоды должны быть способны выдерживать транспортирование,* погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения *в потребительской степени* зрелости. Характерная для данного помологического сорта покровная окраска, сменяющая основную окраску, должна присутствовать не менее чем на 30 % площади поверхности наименее зрелого плода		
	Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие		*Допускаются плоды не однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие*
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	30,0***		
Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более*4, в т. ч. плодов, не соответствующих второму сорту	5,0*5 Не допускается	10,0 1,0	10,0 10,0*6
Массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отличается от указанного на упаковочной единице, %, не более	10,0		
Массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с потемнением мякоти от легких нажимов, %, не более	*Не допускается*	*15,0*	*Не нормируется*
Наличие *плодов перезревших,* загнивших *и зеленых*	Не допускается		
Наличие минеральных и посторонних *примесей*	Не допускается		
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		

* *Для плодов абрикосов, предназначенных для промышленной переработки, допускается слабая потертость на плоде общей площадью не более 2 см².*

** *Для плодов, предназначенных для промышленной переработки, допускаются нажимы, потертость и солнечные ожоги общей площадью не более $^1/_4$ поверхности плода.*

*** Для среднеазиатских сортов — не менее 25 мм.

*4 На не рассортированные по товарным сортам абрикосы эти допуски не распространяются.

*5 *В том числе* не более 0,5 % плодов второго сорта.

*6 *В том числе* не более 2 % плодов с трещинами у цветоложа и плодов с расщепленными косточками.

5.3 Содержание в свежих абрикосах токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

5.4 Калибровка

Калибровку свежих абрикосов проводят по наибольшему поперечному диаметру плодов.

Калибровка обязательна для плодов абрикосов высшего и первого сортов.

Максимально допустимая разница в размерах плодов в одной упаковочной единице составляет не более 5 мм для высшего сорта и не более 10 мм для первого и второго сортов (в случае калибровки).

6 Упаковка[2)]

6.1 Упаковка свежих абрикосов согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[2)].

6.2 *Свежие* абрикосы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась *их* надлежащая сохранность *и безопасность*.

6.3 Упаковка свежих абрикосов должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

6.4 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 плодами сохранение их качества и безопасности.* Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы *после* их снятия *на плодах* не оставалось видимых следов клея и дефектов кожицы.

6.5 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из *свежих* абрикосов одного *помологического и товарного сорта,* качества, размера (в случае калибровки), степени зрелости. Абрикосы высшего сорта должны иметь одинаковую окраску. *Укладывание плодов должно быть плотным, вровень с краями тары. Смесь помологических сортов свежих абрикосов в упаковочной единице относят ко II помологической группе.*

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

6.7 Свежие абрикосы упаковывают в ящики по ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, коробки по ГОСТ 12301, потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов, ящики из гофрированного картона и в другие типы упаковки, обеспечивающие сохранность качества плодов при транспортировании.

Свежие абрикосы для промышленной переработки по согласованию с потребителем допускается упаковывать в ящики без крышек.

6.8 В упаковочной единице не допускается наличие посторонних веществ.

6.9 Фасованную продукцию упаковывают в ящики и коробки по ГОСТ 9142, допускается использовать поддоны по ГОСТ 21133, средства скрепления по ГОСТ 21650, тару-оборудование по ГОСТ 24831, транспортные пакеты по ГОСТ 26663.

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

Отрицательное отклонение массы нетто от номинальной массы каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют [4].

7 Маркировка

7.1 Маркировка упаковочных единиц со свежими абрикосами согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[3)].

7.2 Информацию о продукции на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя наносят на потребительскую и транспортную тару, на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

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

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

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

7.3 Маркировка свежих абрикосов в потребительской таре должна быть с указанием:

- *наименования продукта;*
- наименования *и местонахождения изготовителя [юридический* адрес, *включая* страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адресов(а) производств(а)] и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории государства (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- *помологического сорта* (для высшего и первого сортов);
- *товарного* сорта;
- размера по наибольшему поперечному диаметру (в случае калибровки);
- *даты сбора и даты упаковывания;*
- *срока годности;*
- *условий хранения;*
- *обозначения настоящего стандарта;*
- *информации о подтверждении соответствия.*

7.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

8 Правила приемки

8.1 Свежие абрикосы принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежих абрикосов одного помологического и товарного сорта, 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;*
- *помологический сорт;*
- *товарный сорт;*
- *число упаковочных единиц;*
- *масса нетто;*
- *дата сбора, упаковывания, отгрузки;*
- *условия хранения;*
- *номер и вид транспортного средства;*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информация о подтверждении соответствия.*

8.2 Для проверки качества свежих абрикосов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии плодов 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.*
До 100 включ.	*3*
Более 100	*3 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице*

8.3 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 более 5 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежих абрикосов.

8.5 Качество свежих абрикосов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

8.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в свежих абрикосах — в соответствии с требованиями государства, принявшего стандарт.

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

8.8 Проверку качества не рассортированных на товарные сорта свежих абрикосов, предназначенных для промышленной переработки, производят в соответствии с 9.2—9.5. Результаты проверки распространяют на всю партию.

9 Методы контроля

9.1 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.

9.2 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 8.2 упаковочных единиц свежих абрикосов на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.3 Проверке по качеству подлежат все плоды свежих абрикосов из объединенной пробы, составленной по 8.3.

9.4 Свежие абрикосы в объединенной пробе взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1 настоящего стандарта:

- с излишней внешней влажностью;

- с затрагивающими мякоть повреждениями сельскохозяйственными вредителями;

- грязные;

- со следами болезней;

- нетипичные по форме и другим признакам для данного помологического сорта;

- с плохо выраженной окраской,

- с повреждением кожицы плода в месте прикрепления плодоножки;

- с недоброкачественной мякотью;

- со значительными дефектами формы, развития, кожицы;

- с расщепленной косточкой и открытым плодом;

- с помятостью общей площадью более 1 см^2;

- с зарубцевавшимися трещинами кожицы длиной более 1 см для первого сорта и более 2 см для второго сорта;

- с дефектами кожицы площадью более 0,5 см^2 для первого сорта и более 1 см^2 для второго сорта;

- с шероховатым побурением площадью более 10 % от поверхности для первого и более 15 % от поверхности для второго сорта;

- с посторонним запахом и (или) привкусом;

- с покровной окраской, сменяющей основную окраску, менее чем на 30 % площади поверхности наименее зрелого плода;

- зеленые;

- перезревшие;

- с наибольшим поперечным диаметром менее 30,0 мм, для среднеазиатских сортов — менее 25 мм;
- не соответствующие данному товарному сорту, но соответствующие более низкому товарному сорту;
- с наибольшим поперечным диаметром, более чем на 3 мм отличающимся от размера, указанного на упаковочной единице;
- с потемнением мякоти от легких нажимов (для плодов, предназначенных для промышленной переработки);
- загнившие;
- с трещинами у цветоложа.

9.5 Внешний вид, зрелость плодов, наличие плодов со слабой потертостью и легкими нажимами, перезревших, загнивших и зеленых, с излишней внешней влажностью, зараженность вредителями внутри плода, а также запах и вкус оценивают органолептически. Для определения зараженности вредителями внутри плода разрывают (разрезают) не менее 10,0 % плодов, взятых из разных мест объединенной пробы.

9.6 Размер дефектов кожицы измеряют с погрешностью не более ±1 мм.

9.7 Массовую долю плодов с повреждениями, перезревших, загнивших и зеленых в процентах от общей массы плодов в объединенной пробе К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции плодов, кг;

m — общая масса плодов 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.

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

9.9 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

9.13 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт[1)].

9.14 Определение радионуклидов — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт[1)].

10 Транспортирование и хранение

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

10.2 Допускается транспортирование свежих абрикосов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

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

10.4 Срок годности и условия хранения свежих абрикосов устанавливает изготовитель.

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

Приложение ДА
(справочное)

Перечень сортов абрикосов I помологической группы

Абуталиби
Агджанабад
Ак-Исфарак 5
Алитриала
Ананасный
Анбан
Арзами
Ахрори
Бабаи
Детский
Джаупазак
Днепровский
Еревани (Шалах)
Заря Востока
Зеравшанский поздний
Исфарак
Кандак
Кзыл Исфарак
Кишиневский ранний
Комсомолец
Консервный поздний
Костюженский
Краснощекий
Красный партизан
Курсадык
Люизе (Луизе)
Лючак золотистый
Мелитопольский ранний
Мирсанджели
Никитский
Олимп
Оранжевый поздний
Память друга
Парнас
Полесский крупноплодный
Приусадебный
Радуга
Радужный
Рухи джуванон
Сатени
Слава Дюргуа
Субхоны
Сын партизана
Херсонский 26
Хосровени
Хурмаи
Шиндахлан
Юбилейный
Юбилейный Навои

Сорта абрикосов, не вошедшие в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

При сдаче для промышленной переработки сорта абрикосов Бабаи, Ахрори, Комсомолец, Королевский, Люизе (Луизе) и Джаупазак не относят к I помологической группе.

Приложение ДБ
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-02:2013 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДБ.1

Раздел, пункт	Модификация
UNECE STANDARD FFV-02:2013 **IV. A.** ***ii), iii)***	Заменено: **«IV. Положения, касающиеся допусков** **I) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или массе абрикосов, 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. **II) Второй сорт** В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или массе абрикосов, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации. В пределах этого допуска разрешается наличие плодов с трещинами у цветоложа и плодов с расщепленными косточками».
ГОСТ 32787—2014 (UNECE STANDARD FFV-02:2013), 5.2, таблица 1	на *«**Массовая доля абрикосов**, 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 допуска для второго сорта может быть не более 2 % от массы плодов с трещинами у цветоложа и плодов с расщепленными косточками»
Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-02:2013 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации.	

Приложение ДВ
(справочное)

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-02:2013 со структурой межгосударственного стандарта

Таблица ДВ.1

Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-02:2013	Структура межгосударственного стандарта ГОСТ 32787—2014 (UNECE STANDARD FFV-02:2013)
I Определение продукта	1 *Область применения*
—	2 *Нормативные ссылки*
—	3 *Термины и определения*
II Положения, касающиеся качества *C Классификация*	4 Классификация
II Положения, касающиеся качества *A Минимальные требования* *B Требования к зрелости* *III Положения, касающиеся калибровки* *IV Положения, касающиеся допусков* *A Допуски по качеству* *B Допуски по размерам*	5 *Технические требования*
V Положения, касающиеся товарного вида продукции *A Однородность* *B Упаковка*	6 Упаковка
VI Положения, касающиеся маркировки	7 Маркировка
—	*8 Правила приемки*
—	*9 Методы контроля*
—	*10 Транспортирование и хранение*
—	Приложение ДА (справочное) Перечень сортов абрикосов I помологической группы
—	Приложение ДБ (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-02:2013 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»
—	Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-02:2013 со структурой межгосударственного стандарта
—	*Библиография*
Примечание — Настоящий стандарт дополнен разделами 7—10, а также дополнительными приложениями ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиографией.	

Библиография

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

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

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2012 г., № 881

[4] Директива Совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»

УДК 634.224:006.354 МКС 67.080.10 С33 MOD

Ключевые слова: абрикосы свежие, плоды, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 20.03.2015. Подписано в печать 20.04.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 2,32.
Уч.-изд. л. 1,65. Тираж 60 экз. Зак. 1742.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru