МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32791— 2014

РЕПА СТОЛОВАЯ МОЛОДАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в 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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45-2014)

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
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 августа 2014 г. № 863-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32791—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 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

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

РЕПА СТОЛОВАЯ МОЛОДАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Young fresh turnip dining.
Specifications

Дата введения – 2015–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на корнеплоды свежей молодой столовой репы (*Brassica rapa*) (далее – свежая репа), предназначенные для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 4.3, к качеству – в 4.2, к маркировке – в разделе 6.

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 7194–81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 7502–89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

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 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12301–81 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12302–83 Пакеты из полимерных 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

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

---

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

Издание официальное

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30090–93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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 31262–2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)*

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 по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на корнеплодах от промывки, дождя.

Примечание – конденсат на корнеплодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Технические требования

4.1 Свежая репа должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлена и расфасована в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.***

4.2 Качество свежей репы должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

---

* 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».

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Корнеплоды свежие, целые, молодые, здоровые, чистые, не застрелковавшиеся, не увядшие, не треснувшие, не одеревеневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с черешками листьев длиной не более 20 мм или без них, но без повреждения плечиков корнеплодов. Допускаются корнеплоды с незначительными механическими повреждениями кожицы или мякоти, с незначительными зарубцевавшимися трещинами, с черешками листьев длиной свыше установленных размеров, слегка увядших
Запах и вкус	Свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса
Внутреннее строение	Мякоть сочная, плотная, без пустот
Размер корнеплодов молодой репы по наибольшему поперечному диаметру, не менее, мм	30
Массовая доля корне-плодов с отклонениями по размеру от 25 до 30 мм, %, не более:	10,0
Массовая доля корнеплодов с отклонениями, %, не более, в том числе с незначительными механическими повреждениями кожицы или мякоти	15,0 5,0
с незначительными зарубцевавшимися трещинами	5,0
с поверхностными повреждениями кожицы вредителями (повреждения грызунами не допускаются)	5,0
с черешками листьев длиной свыше установленных размеров	5,0
слегка увядших	5,0
Наличие корнеплодов подмороженных, с сильным увяданием*, загнивших	Не допускается
Наличие минеральных и посторонних примесей	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы, не более	1,0

* В партии свежей репы, поступающей после зимнего хранения, допускается корнеплодов с репы с сильным увяданием не более 10,0 % по массе.

4.3 Содержание в свежей репе радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.*

* Для государств участников Таможенного союза – по [1].

5 Упаковка

5.1 Упаковка свежей репы согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.*

5.2 Свежая репа должны быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и безопасность.

По согласованию с потребителем допускается не упаковывать корнеплоды свежей репы в потребительскую упаковку.

5.3 Тара, применяемая для упаковки корнеплодов, должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

5.4 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, и применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, включая чернила, краску, клей, должны быть нетоксичными и обеспечивать при контакте с корнеплодами сохранение их качества и безопасности. Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы после их снятия на корнеплодах не оставалось следов клея и дефектов кожицы.

5.5 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежей репы одной разновидности, происхождения, качества и размера.

Смесь корнеплодов свежей репы различных по типу разновидностей и/или цвету может упаковываться в одну упаковку при условии, что она является однородной по качеству, и в отношении каждого типа разновидности и/или цвета – по происхождению.

Укладка корнеплодов должна быть плотной, чтобы корнеплоды не бились и не терлись, на 3 см ниже края тары.

5.6 Видимая часть корнеплодов в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

5.7 Корнеплоды упаковывают без нажима в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, допускается использовать ящичные поддоны по ГОСТ 21133, средства крепления по ГОСТ 21650, тару–оборудование по ГОСТ 24831, транспортные пакеты по ГОСТ 26663 и другие виды тары при соблюдении требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.8 Допускается свежую репу фасовать массой нетто 0,5 кг и 1,0 кг в пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки при соблюдении требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт. По согласованию с потребителем допускается не расфасовывать свежую репу в потребительскую тару.

Предельная масса продукции в потребительской таре не должна превышать 5 кг, в транспортной таре 15 кг.

5.9 Масса нетто свежей репы в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

5.10 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества – по ГОСТ 8.579. Предел допускаемого отрицательного отклонения для номинальной массы нетто одной упаковочной единицы 0,5 кг должен быть 15 г, для номинальных значений 1,0 и 1,5 кг — 1,5 %, для номинальных значений от 2,0 до 5,0 кг — 1,0 % номинальной массы нетто. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют [4].

6 Маркировка

6.1 Маркировка свежей репы в потребительской упаковочной единице – согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.**

6.2 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы–вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

6.3 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары, должна содержать:**

– наименование продукта;

– наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

---

* Для государств участников Таможенного союза – по [2].

** Для государств участников Таможенного союза – по [3].

– при наличии упаковок, содержащих смесь репы явно различной по типу разновидности и/или цвету и различного происхождения, наименование каждой страны происхождения указывается после наименования типов разновидности и/или цвета;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– массу нетто;
– ботанический сорт;
– даты сбора и упаковывания;
– сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
– сведений 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»);
– условия хранения;
– обозначение настоящего документа;
– единого знака обращения продукции на рынке;
– информацию о подтверждении соответствия.

6.4 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием температуры «от 0 °С до минус 1 °С».

7 Правила приемки

7.1 Свежую репу принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежей репы одного ботанического сорта, упакованной в тару одного вида и типоразмера, поступившей в одном транспортном средстве и оформленной одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта, с указанием:
– номера документа и даты его выдачи;
–наименования и адреса отправителя;
– наименования и адреса получателя;
– наименования продукции;
– ботанического сорта;
– количества упаковочных единиц;
– массы брутто и нетто (кг);
– даты сбора и даты упаковывания;
– условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта;
– информации о подтверждении соответствия.

7.2 Для проверки качества свежей репы, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии репы 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.
Для свежей репы, фасованной в потребительскую тару	
До 100 включ.	Не менее 5
Св. 100	Не менее 5 от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц
Для свежей репы, упакованной в транспортную тару	
До 100 включ.	Не менее 3
Св. 100	Дополнительно по 1 от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц

7.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы отбирают из разных мест (сверху, середины, снизу) точечные пробы массой не менее 10 % от массы этих упаковочных единиц.

Каждую фасовку считают точечной пробой.

Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу массой не более 10,0 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

7.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежей репы.

7.5 Качество свежей репы в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяются только на репу, находящуюся в этих упаковочных единицах.

7.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием в свежей репе токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

8 Методы контроля

8.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц со свежей репой, отобранных по 7.2, на соответствие требованиям настоящего стандарта проверяют визуально.

8.2 Проверке по качеству подлежат все корнеплоды свежей репы из объединенной пробы, составленной по 7.3.

8.3 Наличие корнеплодов подмороженных, с сильным увяданием, загнивших, наличие минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности а также внешний вид, запах и вкус корнеплодов, внутреннее строение, оценивают органолептически.

8.4 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 по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм с погрешностью измерений ± 0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали по ГОСТ 7502 номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на выдвижном конце ленты, 2 класса точности;

– штангенциркуль 1 или 2 класса точности по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05–0,1 мм.

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 указанных.

8.5 Для определения средней массы нетто упаковочной единицы свежей репы, фасованной по 5.7, 5.8, взвешивают без выбора десять упаковочных единиц фасованной свежей репы, определяют массу нетто в килограммах.

8.6 Отобранную объединенную пробу свежей репы в транспортной таре взвешивают одновременно.

8.7 Результаты взвешивания в килограммах записывают с точностью до второго десятичного знака.

8.8 Определение массовой доли свежей репы, не соответствующей требованиям по качеству, требованиям калибровки

8.8.1 Корнеплоды свежей репы в объединенной пробе, имеющие отклонения по качеству, рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

– корнеплоды больше и меньше установленных размеров;

– корнеплоды с незначительными механическими повреждениями кожицы или мякоти,

– корнеплоды с незначительными зарубцевавшимися трещинами,

– корнеплоды с поверхностными повреждениями кожицы вредителями;

– корнеплоды с черешками листьев длиной свыше установленных размеров,

– корнеплоды слегка увядшие;

– корнеплоды с сильным увяданием.*

8.8.2 Размер корнеплодов свежей репы по наибольшему поперечному диаметру измеряют штангенциркулем или линейкой.

8.8.3 Взвешивают каждую фракцию корнеплодов m_i. Результат взвешивания фракции записывают с точностью до второго десятичного знака.

* Для корнеплодов репы, поступающей после зимнего хранения.

8.8.4 Массовую долю корнеплодов свежей репы с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции К, % от общей массы корнеплодов объединенной пробы вычисляют по формуле

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

где m_i – масса фракции корнеплодов с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m – общая масса корнеплодов в объединенной пробе, кг.

8.8.5 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.

8.9 Массу нетто корнеплодов свежей репы в упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по ГОСТ 29329.

Массу нетто каждой упаковочной единицы, фасованной произвольной массой нетто, определяют при отпуске продукции покупателям в розничной торговой сети.

8.10 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам – по ГОСТ 7194.

8.11 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

8.12 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

8.13 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.

8.14 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262.

8.15 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262.

8.16 Определение радионуклидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежей репе – методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

8.17 Определение хлорорганических пестицидов – по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов – по ГОСТ 30710 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

8.18 Контроль внешнего вида, органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят для каждой партии свежей репы.

8.19 Контроль микробиологических показателей осуществляют методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

8.20 Определение содержания генетически модифицированных организмов (ГМО) – по документам государств, принявших стандарт.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Свежую репу транспортируют крытым автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

9.2 Хранят свежую репу, упакованной в ящики с полиэтиленовыми вкладышами по ГОСТ 10354 или в полиэтиленовые пакеты.

При поступлении свежей репы на хранение без вкладышей каждый ящик необходимо укрыть пленкой, заправив края внутрь ящика.

9.3 Свежую репу хранят в условиях, обеспечивающих ее сохранность. Условия и срок хранения устанавливает производитель.

Рекомендуемые условия хранения корнеплодов свежей репы предусмотрены в приложении А.

* Для государств участников Таможенного союза – по [1].

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые условия хранения корнеплодов свежей репы

Рекомендуемые условия хранения корнеплодов свежей репы для текущей реализации – в закрытых вентилируемых помещениях с относительной влажностью воздуха 85 %—90 % при температуре воздуха от 0 до 10 °С включительно – не более 3 сут., свыше 10 °С – не более 2 сут.

Свежую репу, предназначенную для весеннее-летней реализации, рекомендуется хранить в помещениях с искусственным охлаждением при температуре воздуха от 0 °С до минус 1 °С и относительной влажности воздуха 90 %–95 %.

Библиография

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

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 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 9 декабря 2011 г., № 881

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

УДК 635.127:006ю354 МКС 67.080

Ключевые слова: репа столовая молодая свежая; корнеплоды; черешки листьев; термины и определения; технические требования, требования безопасности; упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 02.02.2015. Формат 60х84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 43 экз. Зак. 324.

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