МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32788— 2014

КОРИАНДР СВЕЖИЙ (КИНЗА) — ЗЕЛЕНЬ

Технические условия

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 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 18 августа 2014 г. № 887-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32788—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 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

КОРИАНДР СВЕЖИЙ (КИНЗА) — ЗЕЛЕНЬ

Технические условия

Fresh Coriander (cilantro)-Green.
Specifications

Дата введения – 2015–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на зелень свежего кориандра (кинзу) (*Coriandrum sativum* L.) (далее – свежий кориандр), поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде, а также используемый для промышленной переработки (сушки).

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 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 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. 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 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 27523–87 (ISO 1991/1–1982) Овощи. 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**

---

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

** 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)».

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 зелени от промывки, дождя.

Примечание – конденсат на листьях и черешках, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Технические требования

4.1 Свежий кориандр должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлен и расфасован в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.***

4.2 Качество свежего кориандра (кинзы) должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Отдельные листья, розетки листьев или молодые растения в фазе от 4–х настоящих листьев до начала образования бутонов, с наличием корешков или без них**, свежие и чистые, здоровые, нежные, не вялые, без признаков самосогревания, не поврежденные морозом, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья должны быть зелеными, не пожелтевшими. Допускаются незначительная утрата свежести, незначительные дефекты листьев, розеток листьев и растений (слегка помятые, поломанные, слегка увядшие), дефекты окраски при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса

* 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].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля листьев, розеток листьев и растений, не соответствующей требованиям, %, не более,	15,0
в т. ч. помятых, поломанных	10,0
слегка увядших, пожелтевших	5,0
Наличие листьев, розеток листьев и растений загнивших, поврежденных морозом, с признаками самосогревания	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается
Наличие посторонней примеси (земля, песок, примеси растительного происхождения и пр.)	Не допускается
Примечание: * Допускается поставка молодых растений свежего кориандра в горшочках. ** Свежий кориандр без наличия корешков должен быть аккуратно обрезан под розеткой.	

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

5 Упаковка

5.1 Свежий кориандр поставляют фасованным в потребительскую тару и нефасованный. Свежий кориандр может быть упакован в виде связок.

Упаковка свежего кориандра – согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.**

5.2 Свежий кориандр должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивались его надлежащая сохранность и безопасность. Продукт в каждой упаковочной единице должен быть однородным по происхождению, разновидности, качеству и размеру.

5.3 Смесь свежего кориандра различных по типу разновидностей и/или цвету может быть упакован в одну упаковку при условии, что он является однородным по качеству, и в отношении каждого типа разновидности и/или цвета – по происхождению.

5.4 Свежий кориандр фасуют массой нетто до 0,5 кг в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301, с использованием пакетов по ГОСТ 12302, пакетов из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 или другой прозрачной пленки, или другие виды тары из других материалов, соответствующей по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)], и обеспечивающей сохраняемость качества и безопасность продукта с учетом размеров и типа упаковки без пустого пространства и/или чрезмерного уплотнения продукции.

5.5 Для упаковки свежего кориандра применяют ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящики из гофрированного картона и другие виды тары, обеспечивающие сохранность качества продукта при транспортировании при соблюдении требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.**

---

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

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

Тара должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха, не зараженной сельскохозяйственными вредителями.

5.6 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 продуктом сохранение его качества и безопасности.

5.7 Укладка свежего кориандра в тару должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждений, послойной (зелень к зелени, корни к корням – при наличии) на 3 см ниже края тары.

5.8 Требования к массе фасованного свежего кориандра в одной упаковочной единице должны соответствовать ГОСТ 8.579. Предел допускаемого отрицательного отклонения для номинальной массы нетто одной упаковочной единицы 0,5 кг должен быть 15 г, 1,5 % номинальной массы нетто для упаковочной единицы 1,0 и 1,5 кг, 1,0 % номинальной массы нетто – для упаковочной единицы от 2,0 до 5,0 кг. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют [4].

Средняя масса нетто десяти упаковочных единиц фасованного свежего кориандра должна быть не менее номинального значения, указанного на этикетке.

5.9 Видимая часть свежего кориандра в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

6 Маркировка

6.1 Маркировка свежего кориандра 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 («кориандр свежий - зелень», «свежая кинза-зелень»);
- 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);
- 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;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.4 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

7 Правила приемки

7.1 Зелень свежего кориандра (кинзу) принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежего кориандра одного ботанического сорта, одного срока сбора, упакованного в тару одного вида и типоразмера, поступившего в одном транспортном средстве и сопровождаемого товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

7.2 Для проверки качества свежего кориандра, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

---

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

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

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
Для свежего кориандра нефасованного	
До 100 включ.	Не менее 3
Св.100	3 и дополнительно по 1 упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц
Для свежего кориандра фасованного	
До 100 включ.	Не менее 5
Св. 100	Не менее 5 от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц

7.3 Из каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % от массы всех упаковочных единиц. Каждую фасовку считают точечной пробой.

Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 3 кг, которую анализируют.

7.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

7.5 После проверки отобранные упаковочные единицы и объединенную пробу присоединяют к партии свежего кориандра.

7.6 Качество свежего кориандра в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяются только на кориандр, находящийся в этих упаковочных единицах.

7.7 Порядок и периодичность контроля за содержанием в свежем кориандре радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7.8 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 свежего кориандра, отобранного по 8.2 на соответствие требованиям настоящего стандарта, проверяют визуально.

8.2 Отобранные в выборку по 7.2 упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу брутто, нетто и тары в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованного по 5.4 свежего кориандра взвешивают без выбора десять упаковочных единиц фасованной продукции.

Отобранную выборку свежего кориандра в транспортной таре взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

8.3 Проверке по качеству подлежит весь свежий кориандр из объединенной пробы, составленной по 7.3.

8.4 Внешний вид, запах и вкус свежего кориандра; наличие листьев, розеток листьев и растений загнивших, с признаками самосогревания, поврежденных морозом, минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, оценивают органолептически.

8.5 Свежий кориандр в объединенной пробе, имеющий отклонения по качеству, рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- отдельные листья, розетки листьев или молодые растения сильно помятые, поломанные,
- отдельные листья, розетки листьев или молодые растения сильно увядшие, пожелтевшие;
- сорные растения;

8.6 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;

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже, чем для указанных средств измерений.

8.7 Определение массовой доли свежего кориандра, не соответствующего требованиям по качеству

8.7.1 Взвешивают каждую фракцию свежего кориандра m_i, выделенную по 9.3, отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

8.7.2 Содержание свежего кориандра с отклонениями по качеству по каждой фракции в процентах от общей массы зелени кориандра в объединенной пробе K, %, вычисляют по формуле

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

где m_i – масса фракции свежего кориандра с отклонениями по качеству, кг;

m – общая масса свежего кориандра в объединенной пробе, кг.

8.7.3 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.

8.8 Массу свежего кориандра 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.

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

8.10 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

8.11 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.

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

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

8.14 Определение нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежем кориандре – методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. [1)]

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

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

9 Транспортирование и хранение

9.1 Свежий кориандр транспортируют в чистых, сухих без постороннего запаха крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

9.2 Свежий кориандр хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми – вредителями, без постороннего запаха, закрытых охлаждаемых складских помещениях в условиях, обеспечивающих ее сохранность.

9.3 Срок и условия хранения свежего кориандра устанавливает изготовитель.

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

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 635.751:006.354 МКС 67.080

Ключевые слова: кориандр свежий (кинза), зелень, сорт первый, второй; термины и определения, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 02.02.2015. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 48 экз. Зак. 323.

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