ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55905— 2013 (ЕЭК ООН FFV-16:2010)

ФЕНХЕЛЬ СВЕЖИЙ

Технические условия

**(Unece standard FFV-16:2010)
Concerning the marketing
and commercial quality control of fennel
(MOD)**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0–2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе аутентичного перевода на русский язык стандарта, указанного в пункте 4

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 17 декабря 2013 г. № 2277-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту ЕЭК ООН FFV-16:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества фенхеля свежего (UNECE standard FFV-16:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of fennel»), путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ 1.5 (подразделы 4.2 и 4.3), отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7-10 и библиографией.

Внесение указанных технических отклонений направлено для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного регионального стандарта для приведения в соответствие с общепринятой в России классификацией групп однородной продукции и видов испытаний, а также для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5 (пункт 3.5).

Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–16:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации» приведено в справочном приложении ДА.

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, приведены в дополнительном приложении ДБ.

Сравнение структуры национального стандарта Российской Федерации со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV–16:2010 приведено в дополнительном приложении ДВ.

5 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 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.ru)

© Стандартинформ, 2014

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) Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–16:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации» 9
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам 10
Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры национального стандарта Российской Федерации со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV–16:2010 11
Библиография 12

Введение

При оформлении национального стандарта Российской Федерации, модифицированного по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV–16:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества фенхеля, исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации», предусмотренное в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для фенхеля свежего первого (I) и второго (II) сортов.

При этом причина исключения из раздела 5, таблицы 1 настоящего стандарта допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации», представлена в дополнительном приложении ДА.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕНХЕЛЬ СВЕЖИЙ

Технические условия

**Fennel.
Specifications**

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кочанчики свежего сладкого *(овощного)* фенхеля разновидности (культурных сортов) *Foeniculum vulgare var. azoricum* (Mill.) Thell (далее по тексту — свежий фенхель), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.4, к качеству — в 5.2, к маркировке–в разделе 7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 51962–2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52903–2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 53228–2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53244-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

ГОСТ Р 54015–2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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 (ISO 3599–76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

Издание официальное

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 12301–2006 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 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 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

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 применен термин и определение по ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

4 Классификация

Свежий фенхель *в зависимости от качества* подразделяют на два сорта: первый, второй.

5 Технические требования

5.1 Свежий фенхель должен быть подготовлен и упакован в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3].

Примечание — Пункт 5.1 введен дополнительно в связи с особенностями национальной экономики Российской Федерации.

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

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	второго
Внешний вид	Фенхель должен быть с аккуратно обрезанными у основания кочанчика корнями и без листьев, не достигшим стадии образования семян, свежим; твердым; чистым; не поврежденным морозом; без затрагивающих мякоть повреждений сельскохозяйственными вредителями; без насекомых-вредителей; без излишней внешней влажности.	
	Фенхель должен иметь характерные признаки ботанического и товарного сорта; быть правильной формы, наружные жилки должны быть плотными, мясистыми, мягкими и белыми. Допускаются незначительные дефекты, не влияющие на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: незначительный дефект формы, незначительная помятость, незначительные зарубцевавшиеся, но не обесцвеченные трещины.	Допускаются дефекты наружных жилок при условии, что фенхель сохраняет присущие ему характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: дефекты формы, помятость, зарубцевавшиеся повреждения длиной не более 30 мм, зеленые пятна на наружной части луковицы фенхеля, занимающие не более одной трети его поверхности.
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса	
Длина черешка листа, мм, не более	70,0	
Массовая доля (количество) фенхеля, не соответствующего *данному товарному* сорту, но соответствующего требованиям второго сорта, %	Не более 10,0	Не менее 90,0
- в т.ч. фенхеля, не соответствующего требованиям второго сорта	1,0	10,0
Массовая доля фенхеля, не соответствующего требованиям калибровки, %, не более	10,0	
Наличие минеральных и посторонних примесей	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей *и продуктов их жизнедеятельности*	*Не допускается*	
Наличие фенхеля, пораженного гнилью и испорченного	Не допускается	

5.3 Калибровка

Калибровку свежего фенхеля проводят по диаметру максимального поперечного сечения кочанчиков. Разница диаметров наибольшего и наименьшего фенхеля в одной упаковке должна быть не более 20,0 мм.

5.4 Содержание в свежем фенхеле токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

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

Примечание — Пункт 5.4 введен дополнительно в связи с особенностями национальной экономики Российской Федерации.

6 Упаковка

6.1 Свежий фенхель фасуют в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903 с использованием пакетов из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, коробки по ГОСТ 12301 или другие виды тары из других материалов, соответствующие по показателям безопасности требованиям, установленным [2], и обеспечивающие сохраняемость качества и безопасность свежего фенхеля с учетом размеров и типа упаковки без пустого пространства и/или чрезмерного уплотнения продукции.

По согласованию с потребителем допускается не упаковывать свежий фенхель в потребительскую тару.

6.2 Содержание каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежего фенхеля одного ботанического и товарного сорта. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

6.3 Фасованный свежий фенхель упаковывают без нажима в ящики из древесины и полимерных материалов по *ГОСТ Р 51289, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463* или другие виды тары из других материалов, обеспечивающих сохраняемость его качества и безопасность.

6.4 Упаковка свежего фенхеля в ящики должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждений, на 3 см ниже края тары.

6.5 Тара и материалы, применяемые для упаковки свежего фенхеля, должны быть цельными, крепкими, чистыми, сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями, не должны иметь постороннего запаха и *соответствовать по показателям безопасности требованиям, установленным [2].*

6.6 Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми, нетоксичными *и обеспечивать при контакте со свежим фенхелем сохранение его качества и безопасности и соответствовать требованиям безопасности, установленным [2].* Использование материалов, в частности бумаги и этикеток, разрешается при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяют нетоксичные чернила, краску или клей.

Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы *после* их снятия *на фенхеле* не оставалось следов клея и дефектов *кожицы.*

6.7 Масса нетто свежего фенхеля в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Примечание — Пункты 6.1, 6.4, 6.7 введены в связи с особенностями национальной экономики Российской Федерации.

7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами на русском языке на потребительскую упаковку и (или) этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено, транспортную упаковку и (или) этикетку и (или) лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упа-

ковочной единице, в соответствии с требованиями [3], способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

7.2 Маркировка потребительской тары по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;

- наименования и местонахождения изготовителя или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также в случаях, установленных [3], наименования и местонахождения уполномоченного изготовителем лица, наименования и местонахождения организации-импортера или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя — импортера;

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- массы нетто;

- товарного сорта;

- размера, выраженного минимальным и максимальным диаметрами;

- даты сбора и даты упаковывания;

- информации о выращивании в защищенном грунте (в соответствующем случае);

- сведений о том, что продукт является генетически модифицированным (при выращивании генетически модифицированных сортов);

- условий хранения;

- обозначения настоящего стандарта;

- единого знака обращения продукции на рынке;

- знака систем добровольной сертификации (при наличии).

7.3 В случае предпродажного фасования и упаковки свежего фенхеля в потребительскую тару непосредственно на предприятии розничной торговли, информация для потребителя, наносимая на потребительскую тару, должна соответствовать [5].

7.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

Примечание — В пункты 7.1, 7.2 введены дополнения, пункт 7.3 введен дополнительно в связи с особенностями национальной экономики Российской Федерации.

8 Правила приемки

8.1 Свежий фенхель принимают партиями. Партией считают любое количество свежего фенхеля одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

8.2 Для определения качества свежего фенхеля, правильности упаковки и маркировки, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	*Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.*
До 500 включ.	*15*
Св. 500 до 1000 включ.	*20*
Св. 1000 до 5000 включ.	*25*
Св. 5000 до 10000 включ.	*30*
Более 10000	*30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице*
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

8.3 От каждой отобранной 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 распространяют на всю партию.

8.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежего фенхеля.

8.5 Качество свежего фенхеля в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

8.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием в свежем фенхеле токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежем фенхеле устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

8.7 При получении неудовлетворительных результатов 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.

9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 8.2 упаковочных единиц свежего фенхеля на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.2 Проверке по качеству подлежит весь фенхель из объединенной пробы, составленной по 8.3. Свежий фенхель в объединенной пробе, имеющий отклонения по качеству, рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- не соответствующий *данному товарному* сорту, но соответствующий требованиям второго сорта;
- не соответствующий требованиям второго сорта, или подверженный деградации;
- не соответствующий требованиям калибровки;
- пораженный гнилью и испорченный;
- с длиной черешка листа более 70 мм.

9.3 Внешний вид, запах и вкус свежего фенхеля, наличие загнившего и испорченного фенхеля, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, минеральных и посторонних примесей, фенхеля с дефектами формы, окраски, помятых оценивают органолептически.

9.4 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 по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм и 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 утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

9.5 Диаметр поперечного сечения кочанчиков, длину черешков листьев измеряют с погрешностью не более ± 1 мм.

9.6 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованного свежего фенхеля взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.7 Определение массовой доли свежего фенхеля, не соответствующего товарному сорту, требованиям калибровки

9.7.1 Взвешивают каждую фракцию m_i, выделенную по 9.2, отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

9.7.2 Массовую долю свежего фенхеля, не соответствующего товарному сорту, требованиям калибровки, в процентах от общей массы плодов в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции свежего фенхеля с показателями, не соответствующими указанным в таблице 1;

m — общая масса свежего фенхеля в объединенной пробе, кг.

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, радионуклидов — по ГОСТ Р 54015.

9.9 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

9.10 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

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

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

9.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [6], [7].

9.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017, [8].

9.15 Определение нитратов — по [9].

9.16 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [10], [11].

10 Транспортирование и хранение

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

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

10.3 Свежий фенхель хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, закрытых охлаждаемых складских помещениях в условиях, обеспечивающих сохраняемость продукта.

10.4 Срок и условия хранения свежего фенхеля устанавливает изготовитель.

Примечание — Разделы 7-10 введены дополнительно в связи с особенностями национальной экономики Российской Федерации.

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–16:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
ЕЭК ООН FFV–16:2010 раздел IV	Заменено: **« IV. Положения, касающиеся допусков** **I) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу фенхеля, не соответствующего требованиям этого сорта, но отвечающего 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 весу фенхеля, не удовлетворяющего ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации»
ГОСТ Р 55905-2013(ЕЭК ООН FFV–16:2010) раздел 5, таблица 1	на: «Массовая доля фенхеля, не соответствующих требованиям товарного сорта, %, не более для первого сорта *10,0* для второго сорта *10,0*».

Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV–16:2010 (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 ДБ
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам

Таблица ДБ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 166–89	IDT	ИСО 3599–76 Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм
ГОСТ 27523–87	IDT	ИСО 1991-1:1982 Овощи. Номенклатура. Первый список
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: IDT — идентичный стандарт.		

Приложение ДВ
(справочное)

Сравнение структуры национального стандарта Российской Федерации со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV–16:2010

Таблица ДВ.1

Структура примененного стандарта ЕЭК ООН FFV–16:2010	Структура настоящего стандарта ГОСТ Р 55905—2013 (ЕЭК ООН FFV-16:2010)
I Определение продукта	1 Область применения
–	*2 Нормативные ссылки*
–	3 *Термины* и *определения*
II Положения, касающиеся качества B Классификация	*4 Классификация*
II Положения, касающиеся качества A Минимальные требования III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков	5 *Технические* требования
V Положения, касающиеся товарного вида продукции	6 Упаковка
VI Положения, касающиеся маркировки	*7 Маркировка*
–	*8 Правила приемки*
–	*9 Методы контроля*
–	*10 Транспортирование и хранение*
–	Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–16:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации».
–	Приложение ДБ (справочное) Сведения о ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам
–	Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры национального стандарта Российской Федерации со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV–16:2010.
Библиография	*Библиография*

Примечание — В настоящий стандарт внесены разделы 7–10, а также дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению национального стандарта, модифицированного со стандартом ЕЭК ООН FFV, и библиография.

Библиография

[1] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*[1]

[2] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»*[1]

[3] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»*[1]

[4] *Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*[1]

[5] *Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации*

[6] *ГН 1.2.1323-2003 Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)*

[7] *Методические указания по определению хлорорганических пестицидов // Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: МЗ СССР. Сб., ч. 4 — 25, 1976 — 1977*

[8] *МУК 2.6.1.1194-2003 Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*

[9] *МУ 5048-89 Определение нитратов в продукции растениеводства*

[10] *МУК 4.2.796-99 Методы санитарно-паразитологических исследований (Утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.12.1999)*

[11] *МУК 4.2.1881-04 Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции*

[1] *Действуют на территории Таможенного союза.*

УДК 635.492:635.757 ОКС 67.080.20 С42 ОКП 97 3929

Ключевые слова: фенхель свежий, кочанчики, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Подписано в печать 02.10.2014. Формат 60x84⅛.
Усл. печ. л. 2,33. Тираж 64 экз. Зак. 4561

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