ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55903 — 2013 (ЕЭК ООН FFV-56:2010)

ЛУК-ШАЛОТ СВЕЖИЙ

Технические условия

**UNECE standard FFV-56:2010
Concerning the marketing and commercial quality control of shallots
(MOD)**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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. № 2275-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-56:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества лука-шалота (UNECE STANDARD FFV-56:2010 «Concerning the marketing and commercial qualitycontrol of shallots), 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. 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–56:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сведения о соответствии национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН FFV–56:2010 в настоящем стандарте, приведены в дополнительном приложении ДБ.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV–56:2010 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

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

Введение

При оформлении национального стандарта Российской Федерации, модифицированного по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV–56:2010, касающегося сбыта и контроля товарного свежего лука шалот, исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации», предусмотренное в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для свежего лука-шалота (I) первого и (II) второго 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

ЛУК-ШАЛОТ СВЕЖИЙ

Технические условия

Shallots fresh.
Specifications

Дата введения –2014–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на *луковицы свежего* лука-шалота ботанических сортов вида *Allium ascalonicum* L. Aggregatum Group и свежего серого лука-шалота вида *Allium oschaninii* O. Fedtsch., поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Настоящий стандарт не распространяется на зеленый лук-шалот с цельными перьями.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.4, к качеству – в 5.2, к маркировке – в разделе 6.

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 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 обра-щения 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 52173–2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174–2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 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 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

Издание официальное

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

ГОСТ 7502–89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142 –90 Ящики из гофрированного картона. 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 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 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

П р и м е ч а н и е – 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 следующий термин с соответствующим определением:

3.1 ***излишняя внешняя влажность:*** *Влага на луковицах от промывки, дождя, росы или полива.*

П р и м е ч а н и е – Конденсат, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Классификация

4.1 Свежий лук-шалот *подразделяют* на три *сортотипа:* круглый, полудлинный и длинный.

4.2 Свежий лук-шалот *в зависимости от качества* делят на два *товарных* сорта: первый и второй.

5 Технические требования

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

П р и м е ч а н и е – Пункт 5.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

5.2 Свежий лук- шалот должен соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="2">Характеристика и норма для товарного сорта</td></tr>
<tr><td>первого</td><td>второго</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Внешний вид</td><td colspan="2">Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 1 см, с аккуратно обрезанными корнями и перьями*, без излишней внешней влажности</td></tr>
<tr><td>Без пустотелого или жесткого стебля, без корней**. Допускаются незначительные дефекты формы, небольшие трещи-ны на наружной чешуе луковицы*** при условии, что они не влияют на общий внешний вид луковицы, качество и товарный вид продукта в упаковке</td><td>Допускаются дефекты формы, окраски, незначительные следы побитости, зарубцевавшиеся механические повреждения, незначительные повреждения, вызванные сельскохозяй-ственными вредителями или болезнями, трещины на наружной чешуе или отсутствие наружной чешуи на 1/3 поверхности луковицы, наличие корней при условии, что лук-шалот сохраняет присущие ему характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="2">Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса</td></tr>
<tr><td>Степень зрелости и состояние луковиц</td><td colspan="2">Позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Вызревшие, твердые и плотные</td></tr>
<tr><td>Массовая доля луковиц, %:</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>- второго сорта</td></tr>
<tr><td>Массовая доля проросших луковиц (с внешне видимыми побегами), %, не более</td><td>4,0</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>Наличие сельскохо-зяйственных вредителей</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td>Наличие затрагиваю-щих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйст-венными вредителями</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td>Наличие посторонней примеси</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td>Наличие луковиц гнилых, со следами плесени, подмороженных, с солнечными ожогами</td><td colspan="2">Не допускается</td></tr>
<tr><td colspan="3">* За исключением лука-шалота в жгутах, который должен быть сплетен с использованием его собственных перьев и перевязан бечевкой или любым другим соответствующим материалом.
** За исключением серого лука-шалота.
*** При условии, что внутренняя часть луковицы остается не поврежденной.</td></tr>
</table>

5.3 Содержание в свежем луке-шалоте токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1]

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

Примечание – Пункт 5.3 введен дополнительно для учета особенностей национальной экономики Российской Федерации.

5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровку лука-шалота свежего проводят по наибольшему диаметру поперечного сечения луковицы.

5.4.2 Требования к калибровке приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	*Значение показателя*
Минимальный диаметр поперечного сечения, мм:	
для серого лука-шалота	10,0
для других сортов лука-шалота	15,0
Наибольший диаметр поперечного сечения, мм:	
для всех ботанических сортов	55,0
для полудлинного и длинного сортотипов лука- шалота	60,0
Разница между минимальным и наибольшим диаметром поперечного сечения луковиц в одной упаковке, мм, не более:	
для луковиц диаметром от 10 до 15 мм	10,0
для луковиц диаметром от 15 до 20 мм	15,0
для луковиц диаметром 20 мм и более	20,0
Массовая доля луковиц, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0

6 Упаковка

6.1 Свежий лук-шалот фасуют произвольной массой нетто в мешки из полимерных пленок по ГОСТ 12302, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903, или другую потребительскую тару, соответствующую по показателям безопасности требованиям [2].

6.2 Фасованный свежий лук- шалот упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289, или другие виды транспортной тары, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2].

6.3 Свежий лук- шалот упаковывают непосредственно в ящики оп ГОСТ 9142, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289, или другие виды транспортной тары, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2].

6.4 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, *краска*, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны *соответствовать требованиям безопасности, установленным [2].*

6.5 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным; каждая упаковочная единица должна содержать свежий лук-шалот только одного ботанического и товарного сорта.

6.6 Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

6.7 Смесь свежего лука-шалота различных сортотипов и/или окраски могут упаковываться в одну потребительскую упаковочную единицу

при условии, что они относятся к одному товарному сорту и в отношении окраски и /или товарного типа являются однородными по происхождению.

6.8 Масса нетто свежего лука- шалота в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

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

Примечание – Пункты 6.1-6.3, 6.8 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят на русском языке на потребительскую упаковочную единицу и (или) этикетку, удаление которой с потребительской упаковочной единицы затруднено, транспортную тару и (или) этикетку и (или) лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями [3], способом, обеспечивающем ее сохранность при соблюдении установленных

изготовителем условий хранения.

7.2 Маркировка потребительской упаковочной единицы - по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта («Лук-шалот *свежий*», «Серый лук-шалот *свежий*», «Смесь лука-шалота *свежего* ». В случае смеси свежего лука-шалота указывают сортотип и/или окраску и количество каждого из них в упаковке);

- наименования и местонахождения *изготовителя или фамилии, имени, отчества индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также в случаях, установленных [3], наименования и места нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименования и места нахождения организации-импортера или фамилии, имени, отчества индивидуального предпринимателя - импортера;*

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- массы нетто;

- ботанического сорта;

- товарного сорта;

- сортотипа («длинный», «полудлинный» или «круглый»);

- даты сбора и даты упаковки;

- условий хранения;

- 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» или «продукция содержит компоненты генетически модифицированных организмов»).

- обозначения настоящего стандарта;

- единого знака обращения продукции на рынке;

- знака систем добровольной сертификации (при наличии).

7.3 Маркировка транспортной тары – по[3], ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры

Примечание – В пункт 7.2 введены дополнения, пункты 7.1, 7.3 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

8 Правила приемки

8.1 Свежий лук-шалот принимают партиями. Партией считают любое количество свежего лука-шалота одного ботанического и товарного сортов, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

8.2 Порядок и периодичность контроля

8.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии свежего лука-шалота.

8.2.2 Порядок и периодичность контроля за содержанием в свежем луке -шалоте токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов и содержанием яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

8.3 Для определения безопасности и качества свежего лука-шалота, 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.	

8.4 От каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % луковиц. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

Анализируют все луковицы свежего лука-шалота из объединенной пробы.

8.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежего лука-шалота.

8.7 Качество свежего лука-шалот в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

8.8 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного анализа распространяют на всю партию.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб – по 8.3.

9.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 7.4, оценивают визуально.

9.3 Порядок проведения контроля

9.3.1 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;.

- весы лабораторные по ГОСТ Р 53228 II класса точности с пределами допускаемой абсолютной погрешности ± 0,01г;

- рулетка измерительная металлическая по ГОСТ 7502;

- штангенциркуль по ГОСТ 166.

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

9.3.2 Проверке по качеству подлежат все луковицы из объединенной пробы, отобранной по 8.4.

9.3.3 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы нетто потребительской упаковочной единицы фасованного свежего лука-шалота взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Отобранную выборку свежего лука-шалота в транспортной упаковке взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.3.4 Общую массу свежего лука-шалота в объединенной пробе m, кг, определяют суммированием значений, полученных по 9.3.3.

9.3.5 Диаметр луковиц измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или рулеткой по ГОСТ 7502

.

9.3.6 Внешний вид, степень зрелости и состояние луковиц лука-шалота, наличие луковиц проросших, гнилых, испорченных, со следами плесени, подмороженных, с солнечными ожогами, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, запах и вкус определяют органолептически. Рассортировывают на фракции по показателям, установленным в 5.2 (таблица 1).

9.3.7 Взвешивают каждую фракцию m_i отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

9.3.8 По результатам взвешиваний определяют в процентах массовую

долю лука-шалота с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

9.4 Обработка результатов

9.4.1 Массовую долю каждой фракции свежего лука-шалота с отклонениями по качеству от общей массы лука-шалота в объединенной пробе К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i – масса фракции лука-шалота с отклонениями по качеству, кг;

m – общая масса лука- шалота в объединенной пробе, кг.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в 5.2 (таблица 1).. Результаты распространяют на всю партию.

9.4.2 Массу нетто свежего лука-шалота в каждой потребительской упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по 9.3.1.

9.5 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, радионуклидов – по ГОСТ Р 54015.

9.6 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

9.7 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

9.8 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.9 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.10 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [4], [5].

9.11 Определение радионуклидов – по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

9.12 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – по [6], [7].

9.13 Определение нитратов – по [8].

9.14 Определение наличия генетически-модифицированных источников и организмов (ГМИ, ГМО) – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Свежий лук-шалот транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

10.2 Свежий лук-шалот рекомендуется хранить в чистых закрытых вентилируемых помещениях, без постороннего запаха, при температуре от 0 °С до 2 °С и относительной влажности воздуха 75 % – 80 %.

П р и м е ч а н и е – Разделы 7–10 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–56:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
ЕЭК ООН FFV–56:2010 раздел IV	Заменено: **« IV. Положения, касающиеся допусков** **(I) первый класс I** В обшей сложности допускается наличие 10 % по количеству или массе свежего лука-шалота, 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. Кроме того, 4 % по массе луковиц могут иметь внешние видимые побеги. **(II) второй класс II** В обшей сложности допускается наличие 10 % по количеству или массе лука шалот, не удовлетворяющего ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации. Кроме того, 10 % по массе, луковиц могут иметь внешние видимые побеги. на:
ГОСТ Р – 2013 (ЕЭК ООН FFV–17:2010) раздел 4, таблица 1	«Массовая доля *луковиц второго* товарного сорта, %, не более: для первого сорта - 10,0, для второго сорта – 90,0. Массовая доля проросших луковиц, %, не более: для первого сорта - 4,0, для второго сорта – 10,0.
Примечание – В настоящем стандарте по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV–56:2010 (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)

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV-56:2010

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура регионального стандарта ЕЭК ООН FFV-56:2010
1 Область применения	I Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*	II Положения, касающиеся качества
3 *Термины* и *определения*	III Положения, касающиеся кали-бровки
4 Классификация	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 ДВ (справочное) Сведения о соответствии национальных стандартов Российской Федерации ссылочным международным стандартам, использованным в настоящем стандарте	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV-56:2010	—
Библиография	—

Примечание – В настоящий стандарт внесены разделы 7–9, а также дополнительные справочные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению национального стандарта Российской Федерации, модифицированного со стандартом ЕЭК ООН FFV, и библиография.

Приложение ДВ
(справочное)

Сведения о соответствии национальных стандартов Российской Федерации международным стандартам, использованным в настоящем стандарте

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответст-вия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 166–89	IDT	ИСО 3599–76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм»
Примечание – В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: IDT – идентичный стандарт.		

Библиография

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

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

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

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

[5] *ГН 1.2.1323–2003* — *Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)*

[6] *МУК 4.2.3016–12* — *Методы санитарно-паразитологических исследований*

[7] *МУК 4.2.2661-10.4.2–2004* — *Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-паразитологических исследований. Методические указания*

[8] *МУ 5048–89* — *Методические указания. Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства*

УДК 635.5.5:006.354 ОКС 67.080.01 С42 ОКП 97 3233

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

Подписано в печать 01.08.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 78 экз. Зак. 2872.

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