ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55870— 2013 (ЕЭК ООН FFV–17:2010)

ИНЖИР СВЕЖИЙ

Технические условия

UNECE STANDARD FFV-17:2010 concerning the marketing and commercial quality control of fresh figs (MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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 22 ноября 2013г. № 1965-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV–17:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества инжира свежего (UNECE STANDARD FFV–17:2010 Concerning the marketing and commercial quality control of fresh figs), 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.

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

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта ЕЭК ООН FFV–17:2010 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–17:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сведения о соответствии национальных и межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН FFV–17:2010, приведены в дополнительном приложении ДБ.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV–17:2010 приведено в дополнительном приложении ДВ

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2016 г.

*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 ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

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–17:2010, касающегося сбыта и контроля товарного свежего инжира, исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации», предусмотренное в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для плодов свежего инжира (II) второго и (III) третьего сортов (классов).

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

ИНЖИР СВЕЖИЙ

Технические условия

Figs fresh.
Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий инжир помологических сортов вида Ficus carica L., поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта для жизни и здоровья людей, изложены в 4.4, к качеству – в 4.2, 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 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 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 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

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 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

Издание официальное

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

ГОСТ 21133–87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 24831–81 Тара–оборудование. Типы, основные параметры и размеры

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 27521–87(ИСО 1990/1-82)Фрукты. 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 принять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27521, а также следующий термин с соответствующим определением.

излишняя внешняя влажность: Влага на плодах от полива, росы и дождя.

Примечание – Конденсат на плодах свежего инжира, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Технические требования

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

Примечание – Пункт 4.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

4.2 Органолептические и физические показатели свежего инжира должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	*первого*	*второго*
Внешний вид	*Плоды* целые, чистые, свежие, не мятые, без излишней внешней влажности		
	Типичной для помологического сорта, формы и окраски. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются незначительный дефект формы и развития, незначительные дефекты в окраске, черенок может быть слегка поврежден, при условии, что кожица не повреждена, незначительные дефекты кожицы (небольшие продольные трещины, трещины на противоположной от черенка стороне плода, длиной не более 3 см; незначительная пробковость или небольшая потертость кожицы размером не более 1 см для дефектов удлиненной формы или площадью не более 0,5 $см^2$ для других дефектов), не влияющие на общий вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются дефекты формы, развития, окраски отсутствие черенка (при условии, что его потеря не вызвала глубокий раскол кожицы), дефекты кожицы, (продльные трещены, трещены на стороне противоположной черенку, общей длиной не более 4 см, при этом размер одной трещины не должен быть более 3 см, небольшая пробковость или небольшая потертость кожицы размером не более 2 см для дефектов удлиненной формы или площадью не более 1,5 $см^2$ для других дефектов, не влияющие на характерные признаки качества, сохранность и товарный вид продукта

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*		
	высшего	*первого*	*второго*
Состояние *плодов*	*Плоды* плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения		
Запах и вкус	Свойственному данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса		
Массовая доля инжира, %:			
первого сорта,	Не более 5,0	Не менее 90,0	Не нормируется
второго сорта,	Не более 0,5*	Не более 10,0	Не менее 90,0
не соответствующего требованиям второго сорта	Не допускается	Не более *1,0***	Не более *10,0*
подверженного порче	Не допускается	Не более *1,0***	Не более *2,0****
Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйствен-ными вредителями, %	Не допускается		
Наличие посторонней примеси	Не допускается		

* В пределах допуска по наличию инжира первого сорта.
** В пределах допуска по наличию инжира второго сорта.
*** В пределах допуска по наличию плодов, не соответствующих требованиям второго сорта.

4.3 Калибровка

4.3.1 Калибровку плодов свежего инжира проводят по максимальному диаметру поперечного сечения плода.

4.3.2 Требования к размеру плодов свежего инжира в упаковке приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	*Значение показателя*
Диаметр плода, мм, не менее	40,0
Разница в диаметре плода, мм, не более: для плодов, уложенных рядами и слоями для плодов, уложенных свободно	 5,0 10,0
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0*
* в том числе, плодов свежего инжира диаметром менее 35 мм.	

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

Наличие в свежем инжире 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 4.4 введен дополнительно для учета особенностей национальной экономики Российской Федерации.

5 Упаковка

5.1 Плоды свежего инжира фасуют в потребительскую упаковку, соответствующую по показателям безопасности требованиям [2]. Потребительскую упаковку помещают в деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другие виды транспортной упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2]. Плоды должны быть аккуратно уложены в один слой в ячейки из полимерных материалов, соответствующих по безопасности требованиям [2].

5.2 По согласованию с потребителем допускается свежие плоды инжира не фасовать в потребительскую упаковку.

5.3 Тара, применяемая для упаковки свежих плодов инжира, должна быть новой, чистой, сухой, незараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

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

5.5 Этикетки, наклеиваемые непосредственно на свежие плоды инжира, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на поверхности плодов.

5.6 Содержимое каждой упаковки должно быть одного помологического и товарного сортов, размера, а также одинаковой степени зрелости. Для плодов свежего инжира высшего сорта требование однородности распространяется и на окраску.

5.7 Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.8 Масса нетто продукта в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке с учетом допустимых отклонений.

5.9 Отрицательное отклонение массы нетто от номинальной массы каждой потребительской упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Примечание – Пункты 5.1-5.3, 5.8-5.9 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

6 Маркировка

6.1 Информацию о продукции наносят 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 упаковочной единице, в соответствии с требованиями [3], способом, обеспечивающем ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения в соответствии с требованиями.

6.2 Текст информации наносят на русском языке.

6.3 Маркировка потребительской тары – по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта («Инжир свежий»);
- наименования и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также в случаях, установленных [3], наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя - импортера;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- помологического сорта (для свежего инжира высшего сорта);
- товарного сорта;
- размера, выраженного максимальным и минимальным диаметрами;
- количества плодов (не обязательно);
- даты сбора и даты упаковывания;
- 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).

6.4 Маркировка транспортной упаковки — по [3], ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Примечание – В пункт 6.3 введены дополнения, пункты 6.1, 6.2, 6.4 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Правила приемки

7.1 Свежий инжир принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов свежего инжира одного помологического и товарного сортов, одной даты сбора, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

7.2 Для проверки качества свежего инжира, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии инжира из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 3.

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

7.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежего инжира.

7.5 Качество свежего инжира в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	*Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.*
До 500 включ.	*15*
От 500 до 1000 включ.	*20*
Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	*Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.*
От 1000 до 5000 включ.	*25*
От 5000 до 10000 включ.	*30*
Св. 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.	

7.6 Контроль органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят в каждой партии свежего инжира.

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

7.8 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из этой же партии. Результаты повторного испытания распространяются на всю партию.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб - в соответствии с 7.2, 7.3.

8.2 Применяют следующие средства измерений:

- весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 Ш класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг и пределами допускаемой абсолютной погрешности ± 2 г;
- 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.

8.3 Порядок проведения контроля

8.3.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 7.2 упаковочных единиц определяют визуально.

8.3.2 Для определения средней массы нетто свежего инжира в упаковочной единице взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц из отобранных в выборку упаковочных единиц фасованной продукции с точностью до второго десятичного знака.

Вычисления средней массы нетто свежего инжира в упаковке проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

8.3.3 Проверке по качеству подлежат все плоды из объединенной пробы.

8.3.4 Внешний вид, состояние свежих плодов инжира, запах и вкус,

наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, посторонней примеси оценивают органолептически.

8.3.5 Диаметр свежих плодов инжира измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или рулеткой по ГОСТ 7502 .

8.3.6 Объединенную пробу взвешивают и рассортировывают вручную на фракции в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

8.3.7 Массу фракций свежих плодов инжира определяют взвешиванием с записью результата до второго десятичного знака.

8.3.8 Массовую долю фракций в процентах от общей массы плодов инжира в объединенной пробе К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i – масса фракции, кг;

m – общая масса плодов инжира в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в 4.2 (таблица 1). Результаты распространяют на всю партию.

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

8.5 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

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

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

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

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

8.10 Определение радионуклидов – по ГОСТ 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

8.11 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – по [5], [6].

8.12 Определение нитратов – по [7].

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

9 Транспортирование и хранение

9.1 Свежий инжир 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.

9.2 Свежий инжир хранят в холодильных камерах в условиях, обеспечивающих их сохранность.

9.3 Условия хранения свежего инжира устанавливает изготовитель.

Примечание – Разделы 7–9 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–17:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
ЕЭК ООН FFV–17:2010 раздел IV	Заменено: **« IV. Положения, касающиеся допусков** **(II) класс I** Допускается наличие 10 % по количеству или массе плодов свежего инжира, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации **(III) класс II** Допускается наличие 10 % по количеству или массе плодов свежего инжира, не соответствующих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.»
ГОСТ Р 55870–2013 (ЕЭК ООН FFV–17:2010) раздел 5, таблица 1	на: «Массовая доля или количество свежего инжира, не соответствующего требованиям товарного сорта, %, не более: для второго сорта и третьего сорта *10,0,* в т. ч. свежего инжира, не отвечающего требованиям второго сорта: для второго сорта, не более *1,0* для третьего сорта, не более *10,0*».
Примечание – В настоящем стандарте по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV–17:2010 (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 национальных и межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам

Таблица ДБ.1

Обозначение и наименование международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование межгосударственного стандарта
ИСО 3599–76 Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм	IDT	ГОСТ 166–89 (ИСО 3599–76) Штангенциркули. Технические условия
ИСО 1990-1–82 Фрукты. Номенклатура. Первый список	IDT	ГОСТ 27521–87(ИСО 1990/1-82) Фрукты. Номенклатура. Первый список
Примечание – В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: IDT – идентичный стандарт.		

Приложение ДВ
(справочное)

Сравнение структуры национального стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV–17:2010

Таблица ДВ.1

Структура национального стандарта ГОСТ Р 55870–2013 (ЕЭК ООН FFV–17:2010)	Структура стандарта ЕЭК ООН FFV–17:2010
1 *Область применения*	I Определение продукта
2 *Нормативные ссылки*	II Положения, касающиеся качества A. Минимальные требования B. Классификация
3 *Термины и определения*	III Положения, касающиеся калибровки
4 *Технические требования*	IV Положения, касающиеся допусков A. Допуски по качеству B. Допуски по размеру V Положения, касающиеся товарного вида A. Однородность
5 Упаковка	V Положения, касающиеся товарного вида A. Однородность B. Упаковка
6 *Маркировка*	VI Положения, касающиеся маркировки A. Идентификация B. Вид продукта C. Происхождение продукта D. Товарные характеристики

Окончание таблицы ДВ.1

Структура национального стандарта ГОСТ Р 55870–2013 (ЕЭК ООН FFV–17:2010)	Структура стандарта ЕЭК ООН FFV–17:2010
	E. Официальная пометка о контроле (факультативно)
7 Правила приемки	–
8 Методы контроля	–
9 Транспортирование и хранение	–
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–17:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации»	–
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии национальных и межгосударствен-ных стандартов ссылочным международным стандартам	–
Приложение ДВ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV–17:2010	–
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.	

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 хлорорганических пестицидов // Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: МЗ СССР. Сб., ч. 4–25, 1976 –1977

[5] МУК 4.2.3016–2012 Методы санитарно-паразитологических исследований

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

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

УДК 635.649 ОКС 67.080.10 ОКП 97 6161

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

Подписано в печать 23.05.2016. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 16 экз. Зак. 1325

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