МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31855— 2012 (ISO 6477:1988)

ЯДРА КЕШЬЮ

Технические условия

(ISO 6477:1988, MOD)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1790-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31855—2012 (ISO 6477:1988) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ISO 6477:1988 Cashew kernels — Specification (Ядра кешью. Технические условия), разработанный Техническим комитетом по стандартизации ISO TC 34/SC 14 Fresh, dry and dried fruits and vegetables (Свежие, сухие и сушеные фрукты и овощи), путем внесения изменений по отношению к ISO 6477:1988 в содержание разделов 1—9, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1—9.

Официальные экземпляры международного документа, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии (Росстандарте).

Сравнение структуры международного стандарта со структурой межгосударственного стандарта приведено в дополнительном приложении ДА.

Степень соответствия – модифицированная (MOD).

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53215—2008 (ИСО 6477:1988)

6 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, 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 *Технические* требования 2
5 Упаковка 6
6 *Маркировка* 6
7 *Правила приемки* 6
8 *Методы контроля* 7
9 *Транспортирование и хранение* 8
Приложение ДА (справочное) Сравнение структуры международного стандарта со структурой межгосударственного стандарта 9
Библиография 10

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯДРА КЕШЬЮ

Технические условия

Cashen kernels.
Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт *распространяется* на ядра, полученные из плодов орехоплодного дерева кешью (анакардия западная, Anacardium occidentale Linnaeus) и предназначенные для непосредственного употребления в пищу человеком, *а также для кондитерской, пищеконцентратной, хлебопекарной промышленности.*

Требования, обеспечивающие безопасность ядер кешью для здоровья человека, изложены в 4.3, 4.5, 4.7, к качеству — в 4.2, 4.4, 4.6, к маркировке — в разделе 6.

2 *Нормативные* ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 1750—86 Фрукты сушеные. Правила приемки. Методы испытаний

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 12003—76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927—94 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

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 30518—97 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксина M_1 и B_1

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 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 применяют следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **ядра кешью** (Cashen kernels): Продукт, полученный в результате обжаривания, лущения и очистки от кожицы плодов орехоплодного дерева кешью.

4 *Технические* требования

4.1 Ядра кешью должны быть подготовлены и *расфасованы в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].*

Изготавливаются в соответствии с требованиями настоящего стандарта согласно технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Ядра кешью должны быть сухими и иметь характерную форму.

Ядра могут быть либо обжаренными, *либо пережаренными (подгоревшими) при применении более интенсивной тепловой обработки (перегрева), в результате чего они приобретают признаки карамелизации или подгорания, изменяют цвет, но не утрачивают своей съедобности.*

Ядра кешью могут быть целыми, ломаными или дробленными в виде кусочков различного размера и конфигурации.

4.3 Прогорклые ядра кешью не допускаются.

4.4 Массовая доля влаги в ядрах кешью не должна превышать 5,0 %.

4.5 В пробах ядер кешью не допускается наличие живых насекомых и плесени, мертвых насекомых, клещей, фрагментов насекомых, ядер, поврежденных грызунами и насекомыми, видимых невооруженным глазом (с коррекцией, если необходимо, на ослабленное зрение), или при увеличении, необходимом в каждом конкретном случае.

Если увеличение превышает десятикратное ($10^{\times}$), этот факт должен быть зафиксирован в протоколе испытаний.

[1)] Для государств — участников Таможенного союза — по [3], [4], [5].

4.6 Классификация и характеристика ядер кешью приведены в таблицах 1, 2.

Таблица 1

Сорт[1)]	Обозначение сорта	Число ядер на килограмм (на фунт)	Характеристики ядер
Ядра кешью целые обжаренные			
	W 180	265—395 (120—180)	Ядра должны иметь характерную форму. Не должны быть повреждены насекомыми, не иметь черных или коричневых пятен, кожицы (интегумента). Цвет ядра: белый, очень бледной слоновой кости или светло-пепельно-серый
I	W 210	440—465 (200—210)	
II	W 240	485—530 (220—240)	
III	W 280	575—620 (260—280)	
IV	W 320	660—706 (300—320)	
V	W 400	770—880 (350—400)	
VI	W 450	880—990 (400—450)	
VII	W 500	990—1100 (450—500)	
[1)] Допустимые отклонения: при наличии раздробленных ядер и ядер следующего более низкого сорта их общая массовая доля не должна превышать во время упаковки 5,0 %.			

Таблица 2

Сорт[1)]	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
Пережаренные ядра кешью целые					
VIII	SW	*Пережаренные* целые	—	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не иметь других повреждений, черных пятен, без кожицы (интегумента). Цвет ядер: светло-коричневый, светлой слоновой кости, светло-пепельно-серый, темной слоновой кости *вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)*
Десертные ядра кешью целые					
IX	SSW или SWIA	*Пережаренные*: второсортные или пережаренные целые IA	—	Слегка сморщенные	Ядра должны иметь характерную форму, не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допускаются слегка *пережаренные* ядра, с легкой пятнистостью и обесцвечиванием, недозрелые. Цвет ядер: светло-коричневый, светло-голубой или светлой слоновой кости *вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева).*
X	—	Десертные ядра	—	—	Ядра должны иметь характерную форму, не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допускаются *пережаренные, вследствие интенсивной тепловой обработки,* обесцвеченные, пятнистые и сморщенные ядра, допускаются глубокие черные пятна

Продолжение таблицы 2

Сорт[1)]	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
Ядра кешью ломаные и дробленые обжаренные					
XI	B	Бочонки (Butts)-ломаные ядра	Ядра, разломанные поперек и естественно скрепленные	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не иметь других повреждений, черных пятен и кожицы (интегумента). Цвет ядер: белый, бледной слоновой кости, светло-пепельный серый
XII	S	Дольки (Splits) — ломаные ядра	Ядра, разломанные естественно вдоль	—	См. сорт XI
XIII	LWP	Большие белые кусочки — ломаные ядра	Ядра, разломанные на более чем два кусочка и не проходящие через сито с размером отверстий 4,75 мм (см. [1], [2])	—	См. сорт XI
XIV	SWP	Маленькие белые кусочки — дробленые ядра	Ядра, раздробленные менее, чем LWP, но не проходящие через сито с размером отверстий 2,80 мм (см. [1], [2])	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не иметь повреждений, черных пятен и кожицы (интегумента). Цвет ядер: белый, бледной слоновой кости, светло-пепельно-серый
XV	BB	Крошки (Bady bits) — мелкие дробленые ядра	Ядра, раздробленные менее, чем SWP, но не проходящие через сито с размером отверстий 1,70 мм (см. [1], [2])	—	См. сорт XIV
XVI	SB	*Пережаренные* ломаные ядра	*Пережаренные* ядра, разломанные поперек и естественно скрепленные	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не иметь других повреждений, черных пятен и кожицы (интегумента). Цвет ядер: светло-коричневый, темной слоновой кости *вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)*
XVII	SS	*Пережаренные* дольки — ломаные ядра	*Пережаренные* ядра, расколотые естественно вдоль	—	См. сорт XVI
XVIII	SP	*Пережаренные* кусочки — дробленые ядра	*Пережаренные* ядра — раздробленные на кусочки и не проходящие через сито с размером отверстий 4,75 мм (см. [1], [2])	—	См. сорт XVI

Окончание таблицы 2

Сорт[1)]	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
XIX	SSP	*Пережаренные* маленькие кусочки — дробленые ядра	*Пережаренные* ядра размером меньше чем SP, но не проходящие через сито с размером отверстий 2,80 мм (см. [1], [2])	—	См. сорт XVI
XX	SPS	*Пережаренные* кусочки (дробленые ядра): второсортные или пережаренные кусочки IA	*Пережаренные* ядра, раздробленные на кусочки, но не проходящие через сито с размером отверстий 4,75 мм (см. [1], [2])	Кусочки сморщенных ядер могут быть деформированными вследствие неполного развития и иметь черные пятна	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допустимы *пережаренные* кусочки с пятнистостью и обесцвеченностью. Цвет ядер: светло-коричневый, темной слоновой кости, от светлого до темно-голубого, *вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)*
XXI	DP	Десертные кусочки — дробленые ядра	См. сорт XX	Более сморщенные, чем описанные как SPS и сильно пережаренные	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Ядра могут быть сильно пережаренными, иметь пятнистость и обесцвеченную поверхность. Цвет ядра: коричневый, темной слоновой кости, от светлого до темно-голубого. Ядра могут быть деформированными, сморщенными вследствие неполного развития и иметь пятна
XXII	DSP	Десертные маленькие кусочки — дробленые ядра	Десертные ядра, описанные как DP, но меньше размером и не проходящие через сито с размером отверстий 2,80 мм (см. [1], [2])	См. сорт XXI	См. сорт XXI
XXIII	DB	Десертные бочонки — ломаные ядра	Десертные ядра, разломанные поперек и естественно скрепленные	См. сорт XXI	См. сорт XXI
XXIV	DS	Десертные дольки — ломаные ядра	Десертные ядра, расколотые естественно вдоль	См. сорт XXI	См. сорт XXI

[1)] Допустимые отклонения: при наличии раздробленных ядер и ядер следующего более низкого сорта их общая массовая доля не должна превышать во время упаковки 5,0 %.

4.7 Содержание в ядрах кешью токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологических показателей не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

5 Упаковка

5.1 Ядра кешью упаковывают в чистую и прочную транспортную тару из белой жести или какую-либо другую герметичную тару в среде инертного газа.

5.2 Ядра кешью упаковывают в потребительскую и транспортную тару по ГОСТ 12003, ГОСТ 12302, ГОСТ 12303, ГОСТ 19360, изготовленную из материалов, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

5.3 Допускаются другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность ядер кешью и *использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает их качество и безопасность[2)].*

5.4 Тара, применяемая для упаковывания ядер кешью, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

5.5 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.

5.6 Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального значения — по ГОСТ 8.579.

5.7 Продукцию, предназначенную для транспортирования в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Маркировка

6.1 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары с ядрами кешью, должна содержать[3)]:

- наименование продукта;

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства), наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей (при наличии);

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- товарного сорта (класса);

- массы нетто;

- сведений о пищевой ценности;

- года сбора и даты упаковывания;

- условий хранения;

- срока годности;

- обозначения настоящего стандарта;

- информации о подтверждении соответствия.

6.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192.

6.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Правила приемки

7.1 Ядра кешью принимают партиями. Под партией понимают любое количество орехов одного наименования, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

7.2 Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, должен содержать следующую информацию:

- наименование продукта;

[1)] Для государств — участников Таможенного союза — по [3].

[2)] Для государств — участников Таможенного союза — по [4].

[3)] Для государств — участников Таможенного союза —по [5].

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства), наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей (при наличии);

- номер и дату выдачи документа;

- номер партии и дату отгрузки;

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- торговый сорт или класс;

- массу нетто;

- год сбора и дату упаковывания;

- количество упаковочных единиц;

- условия хранения;

- срок годности;

- обозначение настоящего стандарта;

- информацию о подтверждении соответствия.

7.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии ядер кешью.

7.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[1)].

7.5 Микробиологический контроль качества ядер кешью проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[2)].

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб — по *ГОСТ 15113.0, ГОСТ 1750 с дополнениями.*

Масса объединенной пробы ядер кешью должна быть не менее 3 кг, контрольной пробы — не менее 1,5 кг.

8.2 Определение органолептических и физических показателей — по ГОСТ 1750 с дополнениями.

Определение внешнего вида, формы отдельных категорий, наличия живых вредителей, плесени проводят путем визуального осмотра контрольной пробы. Вкус и запах определяют органолептически путем раскусывания целых ядер и кусочков в 100 г пробы, выделенной из контрольной пробы.

Определение массовой доли ядер, покрытых кожицей (интегументом), фрагментов насекомых, обесцвеченных, пятнистых, сморщенных, недоразвитых, гнилых ядер проводят в 100 г пробы, выделенной из контрольной пробы. Пробу изучают визуально, тщательно отбирают вручную или при помощи пинцета фракции, взвешивают каждую отдельно с записью результата взвешивания и выражают в процентах к массе пробы.

8.3 Для товарных сортов ядер кешью I-VII соответствие продукта по крупности настоящему стандарту определяют путем подсчета количества целых ядер в 1 кг (1 фунте) пробы. При наличии целых ядер или кусочков, принадлежащих к следующему более низкому сорту, устанавливается их процентное содержание с учетом допустимых отклонений, указанных в таблице 1.

Для сортов XIII-XV, XVIII-XXII соответствие продукта настоящему стандарту по форме и крупности ядер определяют путем проведения ситового анализа с использованием сит из металлической проволочной сетки с номинальными отверстиями ячеек 4,75; 2,80; 1,7 мм по [1] и [2].

Просеивание проводят вручную в течение двух мин при частоте вращения 120 оборотов в минуту или механизированным способом по [1] и [2].

Сход с сита взвешивают и устанавливают процентное содержание продукта, соответствующего данному сорту с учетом допустимого отклонения, указанного таблице 2.

Для сортов XVI—XVII, XXIII—XXIV соответствие продукта стандарту по форме устанавливают визуально.

Зараженность насекомыми вредителями и клещами определяют при проведении ситового анализа на крупность.

---

1) Для государств — участников Таможенного союза — по [3].

2) Для государств — участников Таможенного союза — по [3].

8.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 28561 с дополнением.

Из контрольной пробы после выделения посторонних компонентов отбирают 100 ядер. Ядра измельчают путем разрезания их до величины частиц размером 1—2 мм. Две параллельные навески по 5 г высыпают в бюксы диаметром (40 ± 2) мм, взвешивают и высушивают в сушильном шкафу при температуре (130 ± 2) °С в течение 40 мин.

8.5 Подготовка и минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

8.6 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

8.7 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.9 Определение радионуклидов — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.10 Отбор проб и определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 30158 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Ядра кешью размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и хранилищах в соответствии с правилами хранения и перевозок, действующими на транспорте данного вида.

9.2 Сроки годности ядер кешью устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

9.3 Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение ДА
(справочное)

Сравнение структуры международного стандарта со структурой межгосударственного стандарта

Таблица ДА.1

Структура международного стандарта ISO 6477:1988	Структура межгосударственного стандарта ГОСТ 31855 (ISO 6477:1988)	
Раздел	Раздел	Подраздел
1 Назначение и область применения	1 Область применения	
2 Ссылки	2 *Нормативные ссылки*	
3 Определение	3 *Термины и* определения	
4 Общие требования	*4 Технические* требования	*4.1—4.7*
5 Конкретные требования	—	
6 Отбор проб	8 Методы *контроля*	*8.1—8.10*
7 Методы исследования		
8 Упаковка и маркировка	*5* Упаковка	*5.1—5.7*
	6 Маркировка	*6.1—6.3*
—	*7 Правила приемки*	*7.1—7.5*
Таблица	—	
—	9 *Транспортирование и хранение*	
—	Приложение ДА Сравнение структуры международного стандарта со структурой межгосударственного стандарта	
—	*Библиография*	

Примечания

1 Сравнение структур стандартов приведено по всем разделам.

2 Внесены разделы 7 «Правила приемки», 9 «Транспортирование и хранение», а также дополнительное приложение ДА в соответствии с требованиями, установленными к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к международному стандарту ISO 6477:1988, а также структурный элемент «Библиография».

3 Так как в разделе 5 «Отбор проб» ISO 6756:1984 нет ссылки на соответствующий стандарт, то в межгосударственном стандарте требования к отбору проб перенесены в раздел 8, подраздел 8.1, со ссылками на соответствующие межгосударственные стандарты.

Библиография

[1] ISO 565:1990 Сита контрольные. Металлическая проволочная ткань, перфорированные металлические пластины и листы, изготовленные гальваническим методом. Номинальные размеры отверстий

[2] ISO 3310-1:2000 Сита контрольные. Технические требования и испытания. Часть 1. Контрольные сита из проволочной ткани

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

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

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

УДК 664.696:543.06:006.354 МКС 67.200.20 С23 MOD

Ключевые слова: ядра кешью, определение, технические требования, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, отбор проб, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 10.09.2014. Подписано в печать 08.10.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.
Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 95 экз. Зак. 4239.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru