МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31821— 2012 (UNECE STANDARD FFV-05:2000)

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-05:2000, 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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-05:2000 «Concerning the marketing and commercial quality control of aubergines moving in international trade between and to UNECE member countries», касающемуся сбыта и контроля товарного качества баклажан, разработанному Европейской экономической комиссией Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН), путем внесения выделенных курсивом изменений по отношению к UNECE STANDARD FFV-05:2000 в содержание разделов 2 и 3, отдельных структурных элементов и слов в разделах 3—6.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного европейского регионального стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подразделы 3.5, 3.6).

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).

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам приведены в справочном приложении ДА.

Сравнение структуры европейского регионального стандарта со структурой межгосударственного стандарта приведено в дополнительном приложении ДБ.

Степень соответствия — модифицированная (MOD)

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53071—2008 (ЕЭК ООН FFV-05:2000)

6 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1781-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31821—2012 (UNECE STANDARD FFV-05:2000) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 года

7 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 Классификация 3
5 *Технические требования* 3
6 Упаковка 5
7 *Маркировка* 5
8 *Правила приемки* 6
9 *Методы контроля* 7
10 *Транспортирование и хранение* 9
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам 10
Приложение ДБ (справочное) Сравнение структуры европейского регионального стандарта со структурой межгосударственного стандарта 11
Библиография 12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

Fresh aubergines for retail. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на плоды баклажанов культурных сортов Solanum melongena L., поставляемые *для реализации в свежем виде в розничную торговлю* потребителю и не предназначенные для переработки.

Цель стандарта — определение требований к качеству *и безопасности свежих* баклажанов *после подготовки и упаковки перед реализацией потребителю.*

Требования, обеспечивающие безопасность баклажанов для здоровья человека, изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, 5.4, к маркировке — в 7.

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 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 2226—80 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 2226—80 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 7502—89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Технические условия

ГОСТ 9396—88 Ящики деревянные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 1135—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 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 13907—86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия

ГОСТ 26927—94 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 27520—87 (ИСО 1956-2—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1—82) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 27735—94 Весы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические условия

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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 применены термины по ГОСТ 27520, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от промывки, дождя.

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

3.2 **миниатюрная продукция:** Разновидность овощной культуры, полученная методом селекции растений и/или с помощью специальной техники выращивания, за исключением образцов продукции неминиатюрных сортов, не достигших полного развития или имеющих неадекватный размер.

4 *Классификация*

4.1 Баклажаны *в зависимости от формы* подразделяют:

- на продолговатые баклажаны (*грушевидные, удлиненно-грушевидные, цилиндрические, змеевидные, серповидные*);

- другой формы (шаровидные, яйцевидные, укорочено-грушевидные).

Баклажаны *в зависимости от качества*, подразделяют на два сорта: *первый и второй.*

5 *Технические требования*

5.1 Свежие баклажаны должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.[1)]

5.2 Качество баклажанов должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	*второго*
Внешний вид	*Плоды* свежие, целые, чистые, здоровые, *не увядшие, технически спелые,* с плодоножкой, без повреждений *сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски*	
	Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, небольшим изменением цвета у основания, незначительными помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами, общая площадь *которых* не превышает 3 см^2	*Допускаются плоды* с дефектами формы и окраски, с незначительными солнечными ожогами, общая площадь *которых* не превышает 4 см^2, с незначительными зарубцевавшимися трещинами, общая площадь *которых* не превышает 4 см^2
Запах и вкус	*Свойственные данному ботаническому сорту* без постороннего запаха и/или привкуса	
Внутреннее строение	*Мякоть сочная, упругая, без пустот, не волокнистая и не деревянистая, без избыточного образования семян, семенное гнездо с недоразвитыми белыми не кожистыми семенами*	
Размер плодов: *по наибольшему поперечному диаметру, см,* *не менее* *не более*	 *4,0 для плодов продолговатой формы* *7,0 для плодов другой формы* *10,0 для плодов продолговатой формы* *12,0 для плодов другой формы*	 *4,0 для плодов продолговатой формы* *7,0 для плодов другой формы* *Не нормируется*
по длине без плодоножки, см, *не менее* *не более*	 *8,0* для плодов *продолговатой формы* *Не нормируется*	 *8,0* для плодов *продолговатой формы* *Не нормируется*

[1)] *Для государств—участников Таможенного союза — по [1], [2], [3].*

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	*второго*
Масса плодов, г, *не менее* *не более*	 *100* *650*	 *100* *Не нормируется*
Массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров не более чем на 0,5 см (или по массе более чем на 10 %), % от массы, не более	*5,0*	*10,0*
Массовая доля плодов потертых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения мякоти, %, не более	*5,0*	*10,0*
Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см^2, %, не более	*Не допускаются*	*10,0*
Плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см^2, и зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см^2	*Не допускаются*	*Не допускаются*
Плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с повреждением мякоти, без плодоножки	*Не допускаются*	
Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью	*Не допускаются*	

5.3 Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших на свежих баклажанах не допускается.

5.4 Содержание в свежих баклажанах токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

5.5 Калибровка

5.5.1 Калибровку баклажанов проводят по наибольшему поперечному диаметру или по массе.

5.5.2 Разница между *наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами плодов* в одной упаковочной единице не должна превышать: *для первого сорта баклажанов продолговатой формы 2,0 см, для баклажанов другой формы 2,5 см; для второго сорта не нормируется.*

5.5.3 Калибровка плодов *первого сорта* по массе допускается только среди баклажанов одной формы плода и производится в соответствии со следующей шкалой:

- *при массе одного плода* от 100 до 300 г *включительно* максимальная разница между самыми мелкими и крупными баклажанами в одной и той же упаковке *должна быть не более* 75 г;
- *при массе одного плода* от 300 до 500 г *включительно* максимальная разница между самыми мелкими и крупными баклажанами в одной и той же упаковке *должна быть не более* 100 г;
- *при массе одного плода* свыше 500 г максимальная разница между самыми мелкими и крупными баклажанами в одной и той же упаковке *должна быть не более* 150 г.

5.5.4 Плоды баклажанов второго сорта по массе не калибруются.

---

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

5.5.5 Размеры (или массу) плодов, выраженные максимальным и минимальным значениями, в упаковочной единице в партиях калиброванных баклажанов первого сорта устанавливает изготовитель.

6 Упаковка[1)]

6.1 Свежие баклажаны должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и *безопасность*.

По согласованию с потребителем допускается не расфасовывать свежие баклажаны в потребительскую тару.

6.2 Тара, применяемая для упаковки баклажанов, должна быть чистой, сухой, незараженной сельскохозяйственными вредителями и не иметь постороннего запаха.

6.3 Материалы, используемые *для* упаковки, а также *чернила, краска,* клей, *бумага*, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть не токсичными и *обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности.*

6.4 Этикетки, отдельно наклеиваемые непосредственно на каждый баклажан, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из баклажанов одного и того же происхождения, товарного сорта, качества, откалиброванных по массе (в тех случаях, когда калибровка является обязательной) и одинаковой степени зрелости и окраски. Продолговатые баклажаны, упакованные в одну и ту же упаковку, должны быть приблизительно одинаковыми по длине.

6.6 Посторонние примеси в упаковке не допускаются.

6.7 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей *упаковочной единицы или партии.*

6.8 Баклажаны фасуют по 1,0—5,0 кг в потребительскую тару из полимерной пленки по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, лотки и ящики пластмассовые перфорированные и сплошные различной вместимости и конфигурации или тару из других материалов, обеспечивающих качество и безопасность баклажанов в течение их срока годности.

6.9 Допускается фасовать баклажаны произвольной массой нетто.

6.10 Фасованные баклажаны упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 17812, поддоны по ГОСТ 21133, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую тару, по нормативным документам, *утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

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

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

6.12 Миниатюрные баклажаны должны быть приблизительно одинаковыми по размеру. Их можно смешивать с другими миниатюрными продуктами разных типов и происхождения.

7 Маркировка

7.1 Маркировка — по ГОСТ 14192.

7.1.1 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

7.1.2 Текст информации наносят на русском языке.

7.1.3 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары, должна содержать[2)]:

- наименование продукта;

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории госу-

---

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

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

дарства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- массу нетто;

- ботанический сорт;

- товарный сорт;

- размер (при наличии калибровки), выраженный либо максимальным и минимальным диаметром при калибровке плодов по диаметру, либо максимальной и минимальной массой при калибровке плодов по массе;

- дату сбора и дату упаковывания;

- сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);

- условия хранения;

- обозначение настоящего документа;

- информацию о подтверждении соответствия.

7.1.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

8 Правила приемки

8.1 Свежие баклажаны принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежих баклажанов одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

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

- номер документа и дату его выдачи;

- наименование и адрес отправителя;

- наименование и адрес получателя;

- наименование продукта;

- товарный сорт;

- ботанический сорт;

- количество упаковочных единиц;

- массу нетто;

- даты сбора, упаковывания, отгрузки;

- номер и вид транспортного средства;

- обозначение настоящего стандарта;

- информацию о подтверждении соответствия.

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

Таблица 2

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*
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.	

8.3 Вся продукция, содержащаяся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2, составляет объединенную пробу.

8.4 Результаты проверки распространяются на всю партию.

8.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии баклажанов.

8.6 Качество баклажанов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяются только на баклажаны, находящиеся в этих упаковочных единицах.

8.7 При приемке партии фасованных в потребительскую тару баклажанов соблюдают следующие требования качества:

- в каждой упаковке допускается содержание продукции, не отвечающей требованиям качества для данного сорта в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров;
- в *партии баклажанов первого сорта* допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта;
- *в партии баклажанов второго сорта* допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих требованиям второго сорта; при этом не допускается наличие продукта, подверженного гниению и порче.

8.8 В случае калибровки баклажанов по размеру:

- в партии баклажанов первого сорта допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих размерам (или массе), указанным на упаковке;

- *в партии баклажанов второго сорта* допускается содержание 10 % плодов, не соответствующих минимальным требованиям.

Такая норма не применима к баклажанам всех сортов, диаметр которых меньше минимального диаметра на 0,5 см или, в случае калибровки по *массе*, к баклажанам, *масса* которых составляет менее 90 г.

8.9 Контроль внешнего вида, органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят для каждой партии баклажанов.

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

9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с плодами баклажанов, отобранных по 8.3, на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.2 Порядок проведения контроля качества

9.2.1 Средства измерений:

- весы бытовые для взвешивания по ГОСТ 27735;

- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ± 0,5 e;

- весы по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления e ≤ 2 г;

- линейка металлическая по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм с погрешностью измерений ± 0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали по ГОСТ 7502 номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на выдвижном конце ленты, 2 класса точности;

- штангенциркуль по ГОСТ 166 1 или 2 класса точности с погрешностью измерений 0,05—0,1 мм.

Допускается применение других средств измерений, утвержденных в установленном порядке и внесенных в Государственный реестр средств измерений государства, принявшего стандарт, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

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

9.3 Определение массовой доли фракций плодов свежих баклажанов товарных сортов по показателям качества

9.3.1 Проверке подлежат все баклажаны в отобранных по 8.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

9.3.2 Баклажаны в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру размеров (или массы);

- плоды потертые, со свежими царапинами, с дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами нажимов без повреждения мякоти;

- плоды с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 3 см^2;

- плоды с солнечными ожогами общей площадью более 4 см^2;

- плоды с зарубцевавшимися трещинами общей площадью более 4 см^2;

- плоды увядшие, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с поврежденной мякотью, с излишней внешней влажностью, без плодоножки;

- плоды с пустотами, перезрелые, с волокнистой мякотью.

9.3.3 Внутреннее строение плодов определяют на разрезе 3 % плодов от массы объединенной пробы.

9.3.4 Внешний вид, запах и вкус плодов оценивают органолептически.

9.3.5 Размеры плодов, площадь солнечных ожогов и зарубцевавшихся трещин измеряют линейкой и штангенциркулем.

9.3.6 Массу плодов определяют взвешиванием.

9.3.7 Каждую фракцию плодов m_i взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.3.8 По результатам взвешиваний определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

9.4 Обработка результатов

Содержание массовой доли плодов с отклонениями по каждой фракции X, в процентах от общей массы плодов объединенной пробы, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса плодов с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса плодов объединенной пробы, кг.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

9.5 Протокол испытаний

В протоколе испытаний должны быть указаны использованный метод и полученный результат. Должны быть указаны все детали испытаний, не учтенные настоящим стандартом или рассматриваемые как необязательные, а также любые обстоятельства, которые могли бы повлиять на результаты испытаний.

Протокол испытаний должен содержать всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы.

9.6 Калибровку плодов проводят в соответствии с 5.5.

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

9.8 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

9.9 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930.

9.10 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.11 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.12 Определение нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежих баклажанах — по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

9.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Свежие баклажаны транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

10.2 При транспортировании в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 7 °С до 10 °С.

10.3 Высота укладывания ящиков со свежими баклажанами при перевозке в рефрижераторных вагонах должна быть 2,0—2,2 м в зависимости от типа подвижного состава.

10.4 Допускается транспортирование свежих баклажанов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

10.5 Свежие баклажаны хранят в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре от 7 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % не более 15 сут.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта
ISO 3599—76 Штангенциркули с ценой деления 0,1 и 0,05 мм	IDT	ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия
ISO 1956-2—82 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2	IDT	ГОСТ 27520—87 (ИСО 1956-2—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2
ISO 1991-1—82 Овощи. Номенклатура. Первый список	IDT	ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1—82) Овощи. Номенклатура. Первый список
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: - IDT — идентичные стандарты.		

Приложение ДБ
(справочное)

Сравнение структуры европейского регионального стандарта со структурой межгосударственного стандарта

Таблица ДБ.1

Структура европейского регионального стандарта ЕЭК ООН FFV-05—2000		Структура межгосударственного стандарта ГОСТ 31821—2012 (ЕЭК ООН FFV-05—2000)
Раздел	Подраздел	Раздел
I Определение продукта		*1 Область применения*
II Положения, касающиеся качества	A — Минимальные требования B — Классификация	*2 Нормативные ссылки*
III Положения, касающиеся калибровки		3 *Термины и* определения
IV Положения, касающиеся допусков		4 *Классификация*
V Положения, касающиеся товарного вида	A — Однородность B — Упаковка	5 Технические *требования*
VI Положения, касающиеся маркировки		6 Упаковка
—		*7 Маркировка*
—		*8 Правила приемки*
—		*9 Методы контроля*
—		*10 Транспортирование и хранение*
—		Приложение ДА Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам
—		Приложение ДБ Сравнение структуры европейского регионального стандарта со структурой межгосударственного стандарта
—		*Библиография*
Примечание — Межгосударственный стандарт дополнен разделами 2, 3, 4, 9 и 10, а также дополнительными приложениями ДА и ДБ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом ЕЭК ООН FFV.		

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»*

УДК 635.646 МКС 67.080 С42 MOD

Ключевые слова: свежие баклажаны, термины и определения, технические требования, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 03.10.2014. Подписано в печать 27.10.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,27. Тираж 102 экз. Зак. 4396.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru