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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 31788— 2012 (CODEX STAN 131—1981)**

# ОРЕХИ ФИСТАШКОВЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ

## Технические условия

(CODEX STAN 131—1981, 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. № 1780-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31788—2012 (CODEX STAN 131—1981) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к международному стандарту CODEX STAN 131—1981 Codex standard for unshelled pistachio nuts (Орехи фисташковые неочищенные), разработанному Комиссией Codex Alimentarius, путем внесения изменений по отношению к CODEX STAN 131—1981 в содержание разделов 2—6 и 8, отдельных структурных элементов и слов в разделе 8. Настоящий стандарт дополнен разделами 9 и 10.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного 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).

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

Степень соответствия — модифицированная (MOD).

Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53216—2008 (Codex stan 131—1981)

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 *Классификация* . . . . . 2
4 *Технические* требования . . . . . 3
5 *Пищевые добавки* . . . . . 3
6 *Упаковка* . . . . . 4
7 Маркировка. . . . . *4*
8 *Правила приемки* . . . . . *4*
*9 Методы испытания* . . . . . *5*
*10 Транспортирование и хранение*. . . . . 6
Приложение ДА (справочное*)* Сравнение структуры международного стандарта со структурой межгосударственного стандарта . . . . . 7
*Библиография* . . . . . 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ОРЕХИ ФИСТАШКОВЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ

## Технические условия

Unshelled pistachio nuts.
Specifications

Дата введения — 2014—01—01

## 1 *Область* применения

Настоящий стандарт распространяется на фисташковые неочищенные орехи сортов Pistachio vera L. в натуральном или обработанном виде, готовые к употреблению, а также на орехи неочищенные фисташковые, упакованные в тару для насыпных продуктов с последующей расфасовкой в потребительскую тару.

*Фисташковые орехи предназначены для непосредственного употребления в пищу человеком, а также для пищеконцентратной, хлебопекарной, кондитерской промышленности.*

*Требования, обеспечивающие безопасность фисташковых орехов для здоровья человека, изложены в 4.3, 4.4, 4.6, требования к качеству в 4.2, 4.3, 4.4, к маркировке в разделе 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 1750—86 Фрукты сушеные. Правила приемки. Методы испытаний*

*ГОСТ 2226—88 Мешки бумажные. Технические условия*

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

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

*ГОСТ 12301—81 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия*

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

*ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия*

*ГОСТ 13502—86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. 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 24370—80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия*

*ГОСТ 25951—80 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия*

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

Издание официальное

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

*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. 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 В1 и М1*

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 *Классификация*

Фисташковые орехи Pistachio nuts представляют собой продукт, получаемый из спелых семян плода Pistachio vera L., которые искусственно высушиваются в условиях, имитирующих сушку на открытом воздухе, и вскрываются естественным или механическим способом.

Фисташковые орехи могут быть обжаренными, подсоленными и/или обработанными соком *цитрусовых культур*.

3.1 **Сортовой тип**

Сортовые типы классифицируют:

на длинные фисташки;

круглые фисташки.

3.2 **Виды**

Продукт может быть представлен следующими видами:

необжаренные фисташки;

обжаренные фисташки.

3.3 **Подвиды**

Продукт может быть представлен следующими подвидами:

подсоленные;

обработанные соком *цитрусовых культур*.

3.4 **Классификация по размеру (необязательная)**

Орехи фисташковые классифицируют по размеру в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

| Обозначение | Количество орехов в 100 г продукта |
|---|---|
| Мелкие | Более 106 |
| Средние | 92—106 |
| Крупные | 81—91 |
| Очень крупные | 71—80 |
| Чрезвычайно крупные | Менее 71 |

3.5 Необязательные компоненты: соль, сок цитрусовых культур.

## 4 *Технические* требования

*4.1 Фисташковые орехи изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и согласно технологической инструкции в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].*

4.2 Фисташковые орехи должны быть чистые и здоровые, качество которых пригодно для потребления человеком.

4.3 *Требования к физико-химическим показателям фисташковых орехов приведены в таблице 2.*

*Таблица 2*

| *Наименование показателя* | *Норма* |
|---|---|
| Запах и вкус | Характерные для орехов, без постороннего, плесневелого или прогорклого привкуса |
| Массовая доля влаги, %, не более | 7,0 |
| Посторонние компоненты, не являющиеся частью фисташек (ядро, твердая скорлупа, околоплодник), %, не более | *Не допускается* |
| Зараженность живыми насекомыми вредителями и клещами | *Не допускается* |

*4.4 Характеристика и перечень дефектов фисташковых орехов приведены в таблице 3.*

Таблица 3

| *Наименование дефекта* | *Максимальные допуски на дефекты (по счету)* |
|---|---|
| Сомкнутость (нерасщепленность) — скорлупа фисташек не расщеплена, но содержит полностью развившееся ядро, %, не более | 5,0 |
| Пустые орехи — плоды с несформировавшимся ядром, %, не более | 5,0 |
| Недозрелость — плоды с недозрелым, недоразвитым плодом, %, не более | 8,0 |
| Плод, пораженный насекомыми или содержащий мертвых насекомых, клещей или других вредителей, %, не более | 4,0 |
| Заплесневевшие плоды — плоды заметно пораженные плесенью или гнилью, %, не более | 1,0 |

4.5 Общее количество орехов с дефектами не должно превышать 10,0 %.

*4.6 Содержание в фисташковых неочищенных орехах токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[2)].*

## 5 *Пищевые добавки*

Пищевые добавки не допускаются.

---

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

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

## 6 *Упаковка*

*6.1 Орехи фисташковые упаковывают и фасуют в транспортную и потребительскую тару по ГОСТ 2226, ГОСТ 12003, ГОСТ 12301, ГОСТ 12302, ГОСТ 12303, ГОСТ 13502, ГОСТ 19360, ГОСТ 24370, ГОСТ 25951, ГОСТ 30090, изготовленную из материалов, обеспечивающих качество и безопасность арахиса в течение его срока годности[1)].*

*Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность орехов и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.*

*6.2 Тара, применяемая для упаковывания орехов, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями и не должна иметь постороннего запаха.*

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

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

*6.5 Фисташковые орехи, предназначенные для транспортирования в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.*

## 7 Маркировка

7.1 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары фисташковых орехов, должна содержать[2)]:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации на территории государства, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- *сведения о пищевой ценности;*
- год сбора и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Наименование пищевого продукта, обозначенное на этикетке, должно быть следующим: «орехи фисташковые неочищенные». На этикетке как часть наименования или в непосредственной близости от наименования должен быть указан сортовой тип продукта:

- «длинные»;
- «круглые».

Наименование продукта может включать виды и подвиды обработки:

- «необжаренные»;
- «обжаренные»;
- «подсоленные»;
- «обработанные соком *цитрусовых культур*».

В наименовании также указывают размер фисташек: «мелкие», «средние», «крупные», «очень крупные», «чрезвычайно крупные».

*7.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192.*

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

## 8 *Правила приемки*

*8.1 Орехи фисташковые неочищенные 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.*

---

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

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

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

- *наименование продукта;*
- *наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);*
- *номер и дачу выдачи документа;*
- *номер партии и дату отгрузки;*
- *товарный знак изготовителя (при наличии);*
- *массу нетто;*
- *количество упаковочных единиц;*
- *товарный сорт (при наличии);*
- *год сбора и дату упаковывания;*
- *условия хранения;*
- *срок годности (хранения);*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информацию о подтверждении соответствия.*

8.3 Партия будет считаться удовлетворяющей требованиям к показателям качества фисташковых неочищенных орехов, если в ней отсутствуют признаки зараженности; качество продукции удовлетворяет требованиям, приведенным *в таблице 2,* и не превышает допусков на соответствующие дефекты, приведенные *в таблице 3.*

*8.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии фисташковых неочищенных орехов.*

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

## *9 Методы контроля*

*9.1 Отбор проб — по ГОСТ 1750 с дополнениями. Масса объединенной пробы должна быть не менее 4 кг, лабораторной пробы — не менее 2 кг.*

*9.2 Определение органолептических и физических показателей — по ГОСТ 1750 с дополнением.*

*Определение массовой доли посторонних компонентов проводят выделением из лабораторной пробы посторонних компонентов, не являющихся частью фисташек (части ядра, части твердой скорлупы, околоплодник), которые взвешивают и вычисляют в процентах по отношению к общей массе лабораторной пробы.*

*Зараженность насекомыми вредителями и клещами, вкус, запах, наличие орехов с дефектами определяют органолептически.*

*9.3 Зараженность насекомыми вредителями и клещами определяют после выделения посторонних компонентов путем просеивания лабораторной пробы через сита с размером диаметра отверстий 2,5 мм вручную в течение 2 мин при частоте вращения 120 об./мин или механизированным способом.*

*9.4 Для определения вкуса и запаха орехов, орехов с дефектами (сомкнутых, пустых, недозрелых, пораженных насекомыми, клещами или другими вредителями, заплесневевших) из лабораторной пробы отбирают 100 орехов, из которых извлекают ядра.*

*Из ядер орехов тщательно отбирают вручную или при помощи пинцета указанные фракции, подсчитывают каждую фракцию отдельно и количество орехов с дефектами выражают в процентах.*

*Все орехи из 100, оставшиеся после отбора орехов с дефектами ядра, оценивают на вкус.*

*9.5 Классификацию орехов по размеру проводят путем подсчета количества фисташек в пробе орехов массой 100 г, выделенной из лабораторной пробы после извлечения посторонних компонентов.*

---

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

*9.6 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 28561 с дополнением. Из лабораторной пробы после выделения посторонних компонентов и определения зараженности насекомыми вредителями и клещами отбирают 100 полноценных орехов, измельчают путем разрезания их до величины частиц размером 1—2 мм. Две параллельные пробы для анализа 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.*

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

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

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

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

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

*9.12 Определение микробиологических показателей обжаренных фисташковых орехов —по ГОСТ 10444.12 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

## *10 Транспортирование и хранение*

*10.1 Фисташковые орехи размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и хранилищах в соответствии с правилами и условиями хранения и перевозок, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке.*

*10.2 Обжаренные фисташковые орехи хранят отдельно.*

*10.3 Сроки годности орехов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.*

*10.4 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 CODEX STAN 131—1981 | | Структура межгосударственного стандарта ГОСТ 31788—2012 (CODEX STAN 131—1981) |
|---|---|---|
| Раздел | Подраздел и пункт | Раздел |
| I Сфера применения | | 1 *Область* применения |
| 2 Описание | 2.1 Определение продукта<br>2.2 Сорта<br>2.4 Разновидности<br>2.5 Классификация по размерам (факультативно) | 2 *Нормативные ссылки* |
| 3 Основной состав и показатели качества | 3.1 Сырье<br>3.2 Дополнительные ингредиенты<br>3.3 Готовый продукт<br>3.3.1 Состав — массовая доля влаги<br>3.3.2 Показатели качества — общие требования<br>3.3.3 Описание дефектов<br>3.3.4 Допуски для дефектов<br>3.4 Приемка партии | 3 *Классификация* |
| 4 Пищевые добавки | | 4 *Технические требования* |
| 5 Гигиена | | 5 *Пищевые добавки* |
| 6 Масса измерения | | 6 *Упаковка* |
| 7 Маркирование | | 7 Маркировка |
| 8 Методы анализа и отбора проб | | 8 *Правила приемки* |
| — | | *9 Методы контроля* |
| — | | *10 Транспортирование и хранение* |
| — | | Приложение ДА Сравнение структуры международного стандарта со структурой межгосударственного стандарта |
| — | | *Библиография* |
| Примечание — Настоящий стандарт дополнен разделами 9—10, а также дополнительным приложением ДА в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к международному стандарту CODEX STAN. | | |

## *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 664:854:634.574:006.354 МКС 67.080.10 С23 MOD

Ключевые слова: орехи фисташковые неочищенные, классификация, технические требования, дефекты, пищевые добавки, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.О. Грач*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 11.09.2014. Подписано в печать 30.09.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05. Тираж 90 экз. Зак. 3795.

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

gost.e-ecolog.ru