ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 54752— 2011 (ЕЭК ООН FFV-15: 2010)**

# ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

## Технические условия

**UNECE standard FFV-15:2010**
**Concerning the marketing and commercial quality control of cucumbers**
**(MOD)**

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

**Сведения о стандарте**

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 13 декабря 2011 г. № 939-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-15:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества огурцов (UNECE standard FFV-15:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of cucumbers»), 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 на учет особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного стандарта ЕЭК ООН приведено в дополнительном приложении ДА.

Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН, приведены в приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта ЕЭК ООН 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)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2013

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 . . . . . 4
*6 Маркировка* . . . . . 5
*7 Правила приемки* . . . . . 5
*8 Методы контроля* . . . . . 6
*9 Транспортирование и хранение* . . . . . 7
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН . . . . . 8
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН . . . . . 9
*Библиография* . . . . . 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

## Технические условия

Fresh cucumbers for retail. Specifications

**Дата введения — 2013—01—01**

## 1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на огурцы ботанических сортов (*Cucumis sativus* L.), реализуемые в розничной торговле *для потребления* в свежем виде *(далее — огурцы)*.

Настоящий стандарт не распространяется на корнишоны.

*Требования безопасности 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 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия*

*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 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 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия*

*ГОСТ 7502—89 Рулетки измерительные металлические. 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*

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

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

*ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры*

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

*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 27519—87 (ИСО 1956-1—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1*

*ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1—82) Овощи. 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 27519, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями.*

3.1 ***излишняя внешняя влажность:*** *Влага на овощах от полива, росы и дождя.*

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

3.2 ***высота внутренней дуги:*** *Наибольшее расстояние между плоскостью и внутренним контуром поверхности плода.*

## 4 Технические требования

*4.1 Огурцы должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.*

*Примечание — Пункт 4.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их реализации.*

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

*4.2 Органолептические и физические показатели огурцов должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.*

*Таблица 1*

<table>
<tr><td rowspan="2">*Наименование показателя*</td><td colspan="3">*Характеристика и норма для товарных сортов*</td></tr>
<tr><td>*высшего*</td><td>*первого*</td><td>*второго*</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Внешний вид</td><td colspan="3">*Плоды* целые, *здоровые,* чистые, свежие, без *механических* повреждений, без излишней внешней влажности,</td></tr>
<tr><td colspan="2">типичной для ботанического сорта *формы и окраски,* правильной формы и практически прямые (допускается высота внутренней дуги не более 10 мм на 10 см длины огурца).</td><td rowspan="2">Допускаются дефекты формы, за исключением дефектов, вызванных чрезмерным развитием семян, изогнутые огурцы (допускается высота внутренней дуги не более 20 мм на 10 см длины огурца)**, дефекты окраски (светлая окраска на площади не более одной трети поверхности)*, дефекты кожицы (*легкая потертость, царапины),* не влияющие на характерные признаки качества, сохранность и товарный вид продукта</td></tr>
<tr><td>Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта</td><td>Допускаются незначительный дефект формы, за исключением связанного с увеличением размера семян при их созревании, незначительные дефекты окраски (светлая окраска)*, незначительные дефекты кожицы (*легкая потертость, царапины*), не влияющие на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта</td></tr>
<tr><td>*Внутреннее строение*</td><td colspan="3">*Мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми некожистыми* семенами, *без внутренних пустот*</td></tr>
<tr><td>Состояние *огурцов*</td><td colspan="3">Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="3">Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса</td></tr>
<tr><td>Массовая доля (количество) огурцов, %, для:<br>первого сорта</td><td>Не более 5,0</td><td>Не менее 90,0</td><td>Не нормируется</td></tr>
<tr><td>второго сорта</td><td>Не более 0,5</td><td>Не более 10,0</td><td>Не менее 90,0</td></tr>
<tr><td>в том числе с признаками порчи</td><td>Не допускается</td><td>Не более 1,0***</td><td>Не допускается</td></tr>
<tr><td>не соответствующих требованиям второго сорта</td><td>Не допускается</td><td>Не допускается</td><td>Не более 10,0</td></tr>
<tr><td>в том числе с признаками порчи или имеющих горький привкус</td><td>Не допускается</td><td>Не допускается</td><td>Не более 2,0***</td></tr>
<tr><td>Наличие *сельскохозяйственных* вредителей, %</td><td colspan="3">Не допускается</td></tr>
<tr><td>Наличие огурцов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями *и пораженных болезнями, %*</td><td colspan="3">Не допускается</td></tr>
<tr><td>Наличие сорной примеси *(земли и пр.)*, %</td><td colspan="3">Не допускается</td></tr>
</table>

*Окончание таблицы 1*

| *Наименование показателя* | *Характеристика и норма для товарных сортов* | | |
|---|---|---|---|
| | *высшего* | *первого* | *второго* |
| Наличие огурцов, гнилых, *увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой, %* | Не допускается | | |

* Допускается светлая окраска части огурца, которая соприкасалась с землей.
** Изогнутые огурцы с высотой внутренней дуги, превышающей 20 мм на 10 см длины, допускаются при условии наличия у них только незначительных дефектов в окраске и отсутствия других дефектов или деформации, помимо изогнутости.
*** В пределах допуска по наличию в первом и втором сортах плодов, не соответствующих требованиям этих сортов.

### 4.3 Калибровка

4.3.1 Калибровка является обязательной для огурцов высшего и первого сортов.

4.3.2 Калибровку огурцов проводят по массе или диаметру и длине огурца.

*4.3.3 Требования к* калибровке огурцов в единичной упаковке *приведены в таблице 2.*

*Таблица 2*

| *Наименование показателя* | *Значение показателя* |
|---|---|
| Разница в массе огурцов, г, при массе плода:<br>До 180,0<br>От 180,0 до 400,0 включ.<br>Св. 400,0 | <br>Не нормируется*<br>Не более 100,0<br>Не более 150,0 |
| Разница между длиной самого короткого и самого длинного огурца, см, не более** | 5,0 |
| Массовая доля (количество) огурцов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более*** | 10,0 |

* Огурцы должны быть примерно одинаковыми по размеру.
** Огурцы должны быть примерно одинаковыми по диаметру.
*** Только для огурцов, которые по своим размерам или по массе превышают предельные значения не более чем на 10 %.

*4.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в огурцах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации*.*

*Примечание — Пункт 4.4 введен дополнительно для учета особенностей национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.*

## 5 Упаковка

*5.1* Огурцы упаковывают *в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 21133 или другие виды тары из других материалов, обеспечивающих качество и безопасность огурцов. Укладывают огурцы вровень с краями тары.*

---

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].*

5.2 *Тара, применяемая для упаковки огурцов, и* материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, а также чернила, *краска*, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми, нетоксичными *и должны обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасности.*

5.3 Этикетки, наклеиваемые непосредственно на огурцы, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

5.4 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и должно состоять из огурцов одних ботанического и товарного сортов, происхождения и размера (в случае калибровки). Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.5 Изогнутые огурцы с высотой внутренней дуги, превышающей 20 мм на 10 см длины, имеющие незначительные дефекты в окраске, без других дефектов или деформации, помимо изогнутости, упаковывают отдельно.

*5.6 Масса нетто огурцов в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.*

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

*Примечание — Пункты 5.1, 5.6, 5.7 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.*

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

## 6 Маркировка

*6.1 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.*

*6.2 Текст информации наносят на русском языке.*

*6.3 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 с указанием:*

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения *производителя [юридический адрес, включая* страну, *и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);*
- *товарного знака изготовителя (при наличии);*
- *массы* нетто;
- *ботанического сорта;*
- *товарного* сорта;
- размера (для огурцов высшего и первого сортов), выраженного максимальной и минимальной массой;
- количества огурцов (не обязательно);
- *даты сбора и даты упаковывания;*
- *«выращено в защищенном грунте» (для продукции, выращенной в защищенном грунте);*
- *условий хранения;*
- *обозначения настоящего стандарта;*
- *информации о подтверждении соответствия.*

*6.4 Маркировка транспортной тары — по 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 Огурцы принимают партиями. Под партией понимают любое количество огурцов одного ботанического и товарного сорта, одной даты сбора, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны.*

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

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 |
| 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. | |

7.3 От каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы 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 огурцов.

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

7.6 Контроль внешнего вида, органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят в каждой партии огурцов.

7.7 Порядок и периодичность контроля за содержанием 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 проводят в соответствии с 7.2, 7.3.

8.2 Применяют следующие средства измерений:

- весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ± 1 e;
- линейка измерительная металлическая по ГОСТ 427;
- 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 огурцов 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 огурцов в упаковке проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

8.3.3 Проверке по качеству подлежат все огурцы из объединенной пробы.

*8.3.4 Внешний вид и состояние огурцов определяют визуально, запах и вкус оценивают органолептически.*

*8.3.5 Длину огурца измеряют линейкой по ГОСТ 427, диаметр — штангенциркулем по ГОСТ 166 или рулеткой по ГОСТ 7502.*

*8.3.6 Внутреннее строение определяют визуально, разрезая в продольном направлении не менее 20 огурцов.*

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

*8.3.8 Массу фракций огурцов определяют взвешиванием с записью результата до второго десятичного знака.*

*8.3.9 Массовую долю фракций в процентах от общей массы огурцов в объединенной пробе К, %, вычисляют по формуле*

$$K = \frac{m_i}{m} \cdot 100,$$

*где $m_i$ — масса фракции, кг;*

*$m$ — общая масса огурцов 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 таблице 1. Результаты распространяются 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 51301.*

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

*8.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [3].*

*8.10 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.*

*8.11 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [4], [5].*

*8.12 Определение нитратов — по [6].*

## *9 Транспортирование и хранение*

*9.1 Фасованные огурцы транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми-вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.*

*9.2 При транспортировании огурцов в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температура должна быть от 6 °С до 9 °С.*

*9.3 Допускается транспортирование огурцов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.*

*9.4 Огурцы хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах.*

*9.5 Огурцы, выращенные в защищенном грунте, хранят при температуре от 10 °С до 14 °С, выращенные в открытом грунте — при температуре от 7 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %.*

*9.6 Срок годности огурцов устанавливает изготовитель.*

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

**Приложение ДА**
**(справочное)**

## Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН

Таблица ДА.1

| Структура настоящего стандарта | Структура ЕЭК ООН FFV-15:2010 |
|---|---|
| *1 Область применения* | I Определение продукта |
| *2 Нормативные ссылки* | — |
| *3 Термины и определения* | — |
| *4 Технические требования* | II Положения, касающиеся качества<br>A. Минимальные требования<br>B. Требования в отношении зрелости<br>C. Классификация<br>III Положения, касающиеся калибровки<br>IV Положения, касающиеся допусков<br>A. Допуски по качеству<br>B. Допуски по размеру<br>V Положения, касающиеся товарного вида продукции<br>A. Однородность |
| 5 Упаковка | B. Упаковка |
| | C. Расфасовка |
| *6 Маркировка* | VI Положения, касающиеся маркировки<br>A. Опознавательные обозначения<br>B. Вид продукта<br>C. Происхождение продукта<br>D. Товарные характеристики<br>E. Официальная контрольная отметка (не обязательно) |
| *7 Правила приемки* | — |
| *8 Методы контроля* | — |
| *9 Транспортирование и хранение* | — |
| Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ОНН | — |
| Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ОНН | — |
| *Библиография* | — |

**Приложение ДБ**
**(справочное)**

## Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН

Таблица ДБ.1

| Обозначение ссылочного национального, межгосударственного стандарта | Степень соответствия | Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта |
|---|---|---|
| ГОСТ 166—89 | IDT | ИСО 3599—76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм» |
| ГОСТ 27519—87 | IDT | ИСО 1956-1—82 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1» |
| ГОСТ 27523–87 | IDT | ИСО 1991-1—82 «Овощи. Номенклатура. Первый список» |
| Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:<br>IDT — идентичные стандарты. | | |

## Библиография


[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*

[3] 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

[4] МУК 4.2.796—99 — Методы санитарно-паразитологических исследований

[5] МУК 4.2.1881—2004 — Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции

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


* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 635.63:006.354 ОКС 67.080.20 С42 ОКП 97 3251

Ключевые слова: огурцы свежие, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 09.07.2013. Подписано в печать 17.07.2013. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 188 экз. Зак. 779.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru