ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 54694— 2011 (ЕЭК ООН FFV-45: 2010)**

# ПЛОДЫ МАНГО СВЕЖИЕ

## Технические условия

**UNECE standard FFV-45:2010**
**Concerning the marketing and commercial quality control of mangoes**
**(MOD)**

**Издание официальное**

**Москва**
**Стандартинформ**
**2012**

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 ЕЭК ООН, 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. № 853-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-45:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества манго (UNECE standard FFV-45:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of mangoes»), путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ Р 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 стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном международном стандарте, приведены в дополнительном 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 издаваемых информационных указателях «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, 2012

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 . . . . . 2
*5 Технические требования* . . . . . 3
6 Упаковка . . . . . 4
*7 Маркировка* . . . . . 5
*8 Правила приемки* . . . . . 5
*9 Методы контроля* . . . . . 6
10 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 стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном международном стандарте . . . . . 9
*Библиография* . . . . . 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ПЛОДЫ МАНГО СВЕЖИЕ

## Технические условия

Fresh mangoes. Specifications

**Дата введения — 2013—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды манго культурных сортов, полученных от Mangifera indica L., предназначенные для поставки и реализации в свежем виде.

*Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.4, к качеству — в 5.2, к маркировке — в разделе 7.*

## 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—2011 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 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия*

*ГОСТ Р 52903—2007 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия*

*ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания*

*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 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия*

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

*ГОСТ 12301—2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия*

**Издание официальное**

*ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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*

*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 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия*

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

*ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, 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 27521—87 (ИСО 1990-1—82) Фрукты. Номенклатура. Первый список*

*ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов*

*ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов*

*ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом*

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 *Термины и* определения

*В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:*

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

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

## 4 Классификация

Плоды манго свежие *в зависимости от качества* подразделяют на три сорта: высший, первый, второй.

## 5 Технические требования

5.1 Плоды манго свежие *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 5.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их реализации (статья 20 Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»).*

5.2 *Качество* плодов манго свежих *должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.*

*Таблица 1*

| *Наименование показателя* | *Характеристика и норма для товарного сорта* | | |
|---|---|---|---|
| | *высшего* | *первого* | *второго* |
| *Внешний вид* | *Плоды свежие,* здоровые, чистые, *в стадии товарной зрелости,* не перезревшие, без черных пятен или полос, проникающих под кожуру, без повреждений насекомыми-вредителями *и болезнями, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности* | | |
| | Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не отражающимися на качестве и сохраняемости продукта | Допускаются плоды с незначительными дефектами формы; с незначительными дефектами кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, затвердевших наплывов камеди (в том числе вытянутой формы) и зарубцевавшихся помятостей, не превышающих 3, 4, 5, 6 $см^2$ для калибровочных групп A, B, C и D соответственно | Допускаются плоды с дефектами формы, дефектами кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, затвердевших наплывов камеди (в том числе вытянутой формы) и зарубцевавшихся помятостей, не превышающих 5, 6, 7 и 8 $см^2$ для калибровочных групп A, B, C и D соответственно |
| | | Допускается присутствие отдельных «ржавых», черных или белых пятен; пожелтение разновидностей зеленой окраски, вызванное прямым воздействием солнечного света, не превышающее 40 % поверхности плода | |
| *Запах и вкус* | *Свойственные данному помологическому сорту* без постороннего запаха и (или) привкуса | | |
| Массовая доля плодов, не отвечающих требованиям товарного сорта, %:<br>- первого сорта<br>- второго сорта<br>- не соответствующих требованиям второго сорта,<br>*в т. ч. подвергшихся порче, %* | <br><br>Не более 5,0<br>Не более 0,5*<br>Не допускается<br><br>Не допускается | <br><br>Не менее 90,0<br>Не более 10,0<br>Не более 1,0*<br><br>Не более 1,0 | <br><br>Не нормируется<br>Не менее 90,0<br>Не более 10,0<br><br>Не более 2,0 |
| Массовая доля или количество плодов, не отвечающих требованиям калибровки, %, не более | 10,0 | | |

* *До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке [1].*

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика и норма для товарного сорта | | |
|---|---|---|---|
| | высшего | первого | второго |
| Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, с некротическими пятнами | Не допускается | | |
| * В пределах допуска по наличию в высшем и первом сортах плодов манго, не соответствующих требованиям этих сортов. | | | |

### 5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку проводят по массе плодов. Для обеспечения однородности *плодов манго в упаковке выделяют четыре калибровочные группы — калибры A, B, C и D согласно таблице 2.*

*Таблица 2*

| Наименование показателя | Характеристика и норма для калибра | | | |
|---|---|---|---|---|
| | A | B | C | D |
| *Масса* плода, г | 150—350 | 351—550 | 551—800 | *Более 800* |
| Допустимая разница *по массе* плодов в одной упаковке, г, *не более* | 75 | 100 | 125 | 150 |

5.3.2 В случае калибровки по количеству разница в *массе* между плодами в упаковке должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

*5.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в плодах манго не должно превышать допустимых уровней, установленных правовыми актами Российской Федерации*.*

*Примечание — В пункт 5.4 введены дополнения для учета особенностей национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.*

## 6 Упаковка

6.1 Плоды манго *фасуют в потребительскую тару деревянную, из полимерных и комбинированных материалов. Потребительскую тару помещают в деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903, ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 12301, ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другую тару, обеспечивающую сохранение качества и безопасность продукции.*

*По согласованию с потребителем допускается плоды манго не фасовать.*

6.2 Плоды манго должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивались их надлежащая сохранность и *безопасность*.

*6.3 Тара, применяемая для упаковки плодов манго, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.*

6.4 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, чернила, *краску*, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными *и обеспечивать при контакте с плодами манго сохранение их качества и безопасности.* Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы после их снятия на плодах не оставалось следов клея и не образовывалось дефектов кожуры.

---

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке [1].*

Если плоды обертываются, то следует использовать тонкую, сухую, новую бумагу без запаха.

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов манго одной и той же разновидности, качества, калибра.

6.6 В упаковке не допускается наличие посторонних примесей.

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

*6.8 Плоды манго высшего сорта упаковывают только в потребительскую упаковку, укладывая плоды в один слой.*

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

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

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

## 7 Маркировка

*7.1 Информацию о продукции наносят на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.*

*7.2 Маркировка потребительской тары (транспортной тары для плодов, не упакованных в потребительскую тару) со свежими* плодами манго *— по ГОСТ Р 51074 с указанием:*

*- наименования продукта* («Манго»), если содержимого *упаковки* не видно снаружи;

- наименования *и местонахождения изготовителя [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);*

- страны происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного названия;

*- массы нетто или количества плодов;*

*- помологического* сорта*;*

*- товарного сорта;*

- калибра, выраженного минимальной и максимальной массой плодов;

- *обозначения* калибра (при необходимости);

- количества плодов;

*- даты сбора и даты упаковывания;*

*- срока хранения;*

*- условий хранения;*

*- обозначения настоящего стандарта;*

*- информации о подтверждении соответствия (при наличии).*

*7.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».*

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

*Примечание — В пункт 7.2 включены дополнения, пункты 7.3 и 7.4 введены дополнительно для учета особенностей национальной экономики в Российской Федерации.*

## 8 Правила приемки

*8.1 Плоды манго принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов манго одного помологического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве.*

*8.2 Для проверки качества плодов манго, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии плодов манго из разных мест делают 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* |
| *Св. 500 » 1000 »* | *20* |
| *» 1000 » 5000 »* | *25* |
| *» 5000 » 10000 »* | *30* |
| *Более 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 включают все упаковочные единицы.* | |

*8.3 Из 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 30 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.*

*8.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии плодов манго.*

*8.5 Качество плодов манго в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.*

*8.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в плодах манго свежих устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.*

## *9 Методы контроля*

*9.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 8.2 упаковочных единиц плодов манго на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.*

*9.2 Проверке по качеству подлежат все плоды манго из объединенной пробы, составленной по 8.3.*

*9.3 Внешний вид, запах и вкус плодов манго, наличие больных, поврежденных плодов, плодов с дефектами формы оценивают органолептически.*

*9.4 Размер дефектов кожуры в виде потертостей или солнечных ожогов, опробковавшихся пятен от истечения камеди (в том числе вытянутых полос) и зарубцевавшихся помятостей, «ржавых» пятен, участков пожелтения разновидностей зеленой окраски, вызванного прямым воздействием солнечного света, определяют с погрешностью не более ± 1 мм* с использованием *следующих* средств измерения:

*- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм;*

*- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166, с погрешностью измерений 0,05—0,10 мм.*

*Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.*

*9.5 Массу плодов манго определяют с использованием весов неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228.*

### *9.6 Определение массовой доли плодов с отклонениями массы, не соответствующих товарному сорту, подвергшихся порче*

*9.6.1 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 ± 1e.*

*Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.*

*9.6.2 Плоды манго в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.*

*9.6.3 Массовую долю фракций плодов манго в процентах общей массы плодов в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле*

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

*где $m_i$ — масса фракции плодов манго, с показателями, не соответствующими указанным в таблице 1, кг;*

*m — общая масса плодов манго в объединенной пробе, кг.*

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

*9.7 Подготовка 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, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.*

*9.10 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.*

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

*9.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [2].*

*9.13 Определение радионуклидов — по [3].*

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

## *10 Транспортирование и хранение*

*10.1 Фасованные плоды манго перевозят 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.*

*Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.*

*10.2 Допускается транспортирование плодов манго транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.*

*10.3 Плоды манго хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих их сохранность.*

*10.4 Срок годности и условия хранения плодов манго свежих устанавливает изготовитель.*

*10.5 Транспортирование и хранение плодов манго, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.*

*Примечание — Разделы 8, 9 и 10 введены дополнительно в интересах национальной экономики в целях обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в 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-45:2010 |
|---|---|
| 1 *Область применения* | I Определение продукта |
| 2 *Нормативные ссылки* | — |
| 3 *Термины и* определения | — |
| 4 Классификация | II Положения, касающиеся качества<br>C. Классификация |
| *5 Технические требования* | II Положения, касающиеся качества<br>A. Минимальные требования<br>B. Требования к зрелости<br>C. Классификация<br>III Положения, касающиеся калибровки<br>IV Положения, касающиеся допусков<br>A. Допуски по качеству<br>B. Допуски по калибру<br>V Положения, касающиеся товарного вида продукции<br>A. Однородность |
| 6 Упаковка | B. Упаковка |
| *7 Маркировка* | VI Положения, касающиеся маркировки<br>A. Опознавательные обозначения<br>B. Характер продукта<br>C. Происхождение продукта<br>D. Товарные характеристики<br>E. Официальная пометка о контроле (не обязательно) |
| *8 Правила приемки* | — |
| *9 Методы контроля* | — |
| *10 Транспортирование и хранение* | — |
| Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН | — |
| Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном международном стандарте | — |
| *Библиография* | — |

**Приложение ДБ**
**(справочное)**

## Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном международном стандарте

Таблица ДБ.1

| Обозначение ссылочного национального 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 27521—87 | IDT | ИСО 1990/1—82 «Фрукты. 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 | Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы |
| [2] | 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 |
| [3] МУК 2.6.1.1194—2003 | Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка |
| [4] МУК 1440—76 | Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода. Утверждены 14.06.76 г. |
| [5] МУК 4.2.1881—2004 | Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции |

УДК 634:753:006.354 ОКС 67.080.10 С35 ОКП 97 6623

Ключевые слова: плоды манго, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *И.В. Алферова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 05.10.2012. Подписано в печать 09.11.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 155 экз. Зак. 1005.

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