ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54689— 2011 (ЕЭК ООН FFV-42:2010)

ПЛОДЫ АВОКАДО СВЕЖИЕ

Технические условия

UNECE standard FFV-42:2010 concerning the marketing and commercial quality control of avocados (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. № 848-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-42:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества авокадо (UNECE standard FFV-42:2010 concerning the marketing and commercial quality control of avocados), 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 стандарте ЕЭК ООН, приведены в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта ЕЭК ООН для приведения в соответствие с общепринятой в Российской Федерации 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 2
6 Упаковка 5
7 Маркировка 5
8 Правила приемки 6
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 стандарте ЕЭК ООН 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПЛОДЫ АВОКАДО СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh avocados.
Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды авокадо свежие культурных сортов, полученных от Persea Americana Mill., предназначенные для поставки и реализации для потребления 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 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 14192—96 Маркировка грузов

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

Издание официальное

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 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:

3.1 ***деградация:*** *Незначительная утрата свежести и упругости, ухудшение состояния продукта, вызванное тенденцией к порче.*

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

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

4 Классификация

Плоды авокадо *в зависимости от качества* подразделяют на три сорта (класса): высший, первый, второй.

5 Технические требования

5.1 *Плоды авокадо 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*.*

---

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

Примечание — 5.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их реализации.

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

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта (класса)*		
	высшего	*первого*	*второго*
Внешний вид	*Плоды свежие,* здоровые, чистые, *в стадии потребительской зрелости*, не перезревшие, без повреждений, вызванных низкой температурой; без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; *типичной для данной разновидности формы и окраски*[1], без *излишней внешней* влажности, *с аккуратно отрезанной плодоножкой*[2] длиной не более 10 мм		
	Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не отражающимися на качестве и сохраняемости продукта. Плодоножка (при наличии) должна быть неповрежденной	Допускаются плоды с незначительными дефектами[3]: формы и окраски; кожуры в виде опробковения, зарубцевавшихся пятен и солнечных ожогов. Плодоножка (при наличии) может быть слегка повреждена	Допускаются плоды с дефектами[3]: формы и окраски; кожуры в виде опробковения, зарубцевавшихся пятен и солнечных ожогов. Плодоножка (при наличии) может быть слегка повреждена
Запах и вкус	*Свойственные данной разновидности* без постороннего запаха и (или) привкуса; спелые плоды не должны быть горькими		
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям товарного сорта, но соответствующих более низкому сорту или минимальным требованиям, %, не более	5,0[4]	10,0	Не нормируется
в т. ч. не соответствующих требованиям второго сорта и минимальным требованиям	Не допускается	1,0	10,0
из них плодов, подвергшихся деградации	Не допускается	1,0	2,0
Площадь дефектов кожуры и солнечных ожогов, $см^2$, не более	Не допускается	4,0	6,0
Содержание сухого вещества в плодах для разновидностей, %, не менее:			
«Hass»	21,0		
«Fuerte», «Pinkerton», «Reed», «Edranol»	20,0		
прочих[5]	19,0		
Минимальная масса плода для разновидностей, г:			
«Hass»	80,0		
антильских	170,0		
прочих	123,0		
Массовая доля плодов, не отвечающих требованиям калибровки, %, не более	10,0		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта (класса)*		
	высшего	*первого*	*второго*
Наличие насекомых-вредителей *и продуктов их жизнедеятельности*	*Не допускается*		
Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых	*Не допускается*		

1) *Окраска кожуры плодов — равномерная, различных оттенков зеленого цвета, за исключением разновидности «Hass», у плодов которой при созревании кожура изменяет цвет с зеленого на черный.*

2) Отсутствие плодоножки не рассматривается как дефект при условии, что место соединения плодоножки с плодом является сухим и неповрежденным.

3) Дефекты не должны затрагивать мякоть плодов.

4) В том числе не более 0,5 % авокадо второго сорта.

5) За исключением антильских разновидностей, которые могут содержать меньше сухих веществ.

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку проводят по массе или количеству плодов.

5.3.2 Масса самого мелкого плода авокадо антильских разновидностей в упаковке должна составлять не менее 75 % массы самого крупного плода.

5.3.3 *Калибровку разновидностей* авокадо, помимо антильских, *проводят по* шкале *согласно таблице 2.*

Таблица 2

Категория по калибру	*Масса плодов авокадо, г*
4	781—1220
6	576—780
8	456—576
10	364—462
12	300—371
14	258—313
16	227—274
18	203—243
20	184—217
22	165—196
24	151—175
26	144—157
28	134—147
30	123—137
S*	(80—123)**

* *Разность по массе* между самым мелким и самым крупным плодами в одной упаковке *не более 25 г.*

** *Только разновидность «Hass».*

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

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

---

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

6 Упаковка

6.1 Плоды авокадо *упаковывают 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 52903, ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другую тару, обеспечивающую качество и безопасность продукции.*

По согласованию с потребителем допускается плоды авокадо не фасовать.

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

6.3 Тара, применяемая для упаковки плодов авокадо, *должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, 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* авокадо *сохранение их качества и безопасности.* Наклейки, прикрепляемые на плоды, должны быть такими, чтобы после их снятия на плодах не оставалось следов клея и не образовывалось дефектов кожуры.

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов авокадо одной и той же разновидности, качества, окраски и размера. Изменение окраски разновидностей с темной кожурой не считается дефектом, однако окраска плодов в каждой упаковке должна быть однородной.

6.6 В упаковке не допускается наличие посторонних примесей.

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

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

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

Примечание — 6.1, 6.3, 6.8, 6.9 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят на русском языке несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

7.2 Маркировка тары со свежими плодами авокадо *— по ГОСТ Р 51074 с указанием:*

- *наименования продукта* («Авокадо»);
- *наименования* разновидности («Антильские»/«Флорида») или эквивалентного в соответствующих случаях;
- 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;*
- *помологического* сорта;
- *товарного сорта (класса);*
- калибра, выраженного минимальной и максимальной массой или количеством плодов;
- *обозначения* калибра и количества плодов, если оно отличается от *характерного для данного калибра,* или *(при необходимости) обозначения* калибра и *массы* нетто упаковки;
- *даты сбора и даты упаковывания;*
- *условий хранения;*
- *обозначения настоящего стандарта;*
- *информации о подтверждении соответствия.*

7.3 В случае предпродажного фасования и упаковки плодов в потребительскую тару непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую тару, должна соответствовать [2].

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

Примечание — В 7.2 введены дополнения, 7.1, 7.3 и 7.4 введены дополнительно для учета особенностей национальной экономики Российской Федерации.

8 Правила приемки

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

8.2 Для проверки качества плодов авокадо, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии авокадо 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 » 10 000 »	30
Более 10 000	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 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 авокадо.

8.5 Качество авокадо 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 свежих плодах авокадо устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

8.7 При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию.

9 Методы контроля

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

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

9.3 Наличие больных, поврежденных плодов авокадо, плодов с дефектами формы, окраски, кожуры, с повреждением стебля, внешний вид, запах и вкус авокадо оценивают органолептически.

9.4 Размер дефектов кожуры и солнечных ожогов 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 авокадо 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 авокадо в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

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

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

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

m — общая масса плодов авокадо 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, [3].

9.13 Определение радионуклидов — по [4].

9.14 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [5], [6].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Фасованные плоды авокадо 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.

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

10.3 Авокадо 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 авокадо свежих устанавливает изготовитель.

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

Приложение ДБ
(справочное)

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

Таблица ДБ.1

Обозначение ссылочного национального стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ИСО 3599-76)	MOD	ИСО 3599—76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ 27521—87 (ИСО 1990-1:1982)	MOD	ИСО 1990-1—82 «Фрукты. Номенклатура. Первый список»
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: MOD — модифицированные 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] *Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55* — *Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размеров, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации*

[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 2.6.1.1194—2003* — *Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*

[5] *МУК 4.2.796—99* — *Методы санитарно-паразитологических исследований*

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

УДК 634.653:006.034 ОКС 67.080.10 С34 ОКП 97 6620

Ключевые слова: плоды авокадо свежие, 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 *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 29.11.2012. Подписано в печать 19.12.2012. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 155 экз. Зак. 1134.

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