ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54688— 2011 (ЕЭК ООН FFV-49:2003)

АНАНАСЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

UNECE standard FFV-49:2003 concerning the marketing and commercial quality control of pineapples (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 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. № 847-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-49:2003, касающемуся сбыта и контроля товарного качества ананасов (UNECE standard FFV-49:2003 concerning the marketing and commercial quality control of pineapples), 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 справочном 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, 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 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 стандарте ЕЭК ООН 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

АНАНАСЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh pineapples.
Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ананасы разновидностей (культурных сортов), полученных от Ananas comosus (L.) Merr., поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования по обеспечению 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 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 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 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 27520—87 (ИСО 1956-2—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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 27520, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 ***усеченный «хохолок»:*** *Верхняя розетка листьев, укороченная в середине секатором или аналогичным инструментом примерно за два месяца до сбора урожая.*

Примечание — При правильном проведении этой процедуры плоды не страдают и не требуют последующей специальной обработки.

3.2 ***подрезанный «хохолок»:*** *Верхняя розетка листьев, с которой после сбора плодов удалены вручную или острым ножом увядшие, поврежденные или омертвевшие листья.*

4 Классификация

Ананасы *в зависимости от качества* подразделяют на три сорта: высший, первый, второй.

5 Технические требования

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

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 ананасов должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды неповрежденные, вместе с верхней розеткой листьев — «хохолком»*, который может быть усеченным или подрезанным; свежие на вид, включая «хохолок», который не должен иметь увядшие, сухие, болтающиеся или поврежденные листья; чистые, в стадии товарной зрелости, без механических повреждений и повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, типичной формы и окраски, аккуратно собранные. При наличии плодоножки (стебля) она должна быть длиной не более 2 см и иметь ровный и чистый поперечный срез.		
	Плотные, с хорошо развитыми «глазками». Допускаются незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не отражаются на качестве и сохранности продукта. «Хохолок» должен быть простой и прямой, без боковых отростков и не превышать 150 % длины плода	Плотные, с хорошо развитыми «глазками». Допускаются незначительные дефекты формы и окраски, включая следы солнечных ожогов; незначительные дефекты поверхности плода (царапины, рубцы, потертости, следы побитости) размером не более 4 % общей поверхности плода. «Хохолок» должен быть простым или двойным, прямым или слегка наклонным, без боковых отростков и не превышать 150 % длины плода. «Хохолок» может иметь наклон не более 30° по отношению к продольной оси плода	Допускаются дефекты формы и окраски, включая следы солнечных ожогов; дефекты поверхности плода (царапины, рубцы, потертости, следы побитости, помятости) размером не более 8 % общей поверхности плода. «Хохолок» должен быть простым или двойным, прямым или слегка наклонным, без боковых отростков
Запах и вкус	Свойственные данной разновидности, без постороннего запаха и (или) привкуса		
Степень зрелости	Плод должен быть зрелым, без видимых признаков незрелости (непрозрачность, отсутствие запаха, чрезмерно пористая мякоть**) или перезрелости (чрезмерная прозрачность или брожение мякоти). В поперечном разрезе мякоть плода не должна быть чрезмерно волокнистой** или не иметь запаха. «Глазки» должны быть хорошо заполненными		
Массовая доля растворимых сухих веществ в мякоти плода, %, не менее	12,0		
Масса одного ананаса, г, не менее***	700,0		

* *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
Отклонение массы плодов от средней массы плода в упаковке, %	± 10,0		
Массовая доля плодов, не удовлетворяющих требованиям товарного сорта, %	Не более 5,0[4]*	Не более 10,0[4]*	Не более 10,0
Наличие ананасов загнивших, увядших, заплесневевших, с явными дефектами[5]*, с излишней внешней влажностью	Не допускается		

* «Хохолок» может быть устранен полностью только по требованию заказчика.
** Ананасы разновидности «Королева Виктория» могут иметь более пористую мякоть.
*** Минимальный вес ананасов разновидности «Королева Виктория» может составлять 250 г.
[4]* Плоды должны удовлетворять требованиям к более низкому товарному сорту.
[5]* К явным дефектам относятся незарубцевавшиеся повреждения, побитости, царапины, углубления и трещины (зарубцевавшиеся и незарубцевавшиеся).

5.3 По внешней окраске плода ананасы классифицируют:

C_0 — внешне полностью зеленый плод;

C_1 — желто-оранжевая окраска на $^1/_4$ поверхности плода;

C_2 — желто-оранжевая окраска на $^1/_2$ поверхности плода;

C_3 — желто-оранжевая окраска на $^2/_3$ поверхности плода;

C_4 — полностью желто-оранжевый плод.

5.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежих ананасах не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными 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.

6 Упаковка

6.1 Ананасы 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 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 12301, ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другую тару, обеспечивающую качество и безопасность продукции.

Ананасы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность.

По согласованию с потребителем допускается ананасы не фасовать.

6.2 Ананасы могут упаковываться следующим образом:

- располагаться внутри упаковки горизонтально;
- располагаться внутри упаковки вертикально, «хохолками» вверх.

6.3 Тара, применяемая для упаковки ананасов, должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

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

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 сохранение их качества и безопасности.*

Наклейки, прикрепляемые на плоды, должны быть такими, чтобы после их снятия на плодах не оставалось следов клея и дефектов кожуры.

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из ананасов одной разновидности, товарного вида, качества, размера и одинаковой степени зрелости и окраски. Допускается наличие 10 % по количеству или массе ананасов, не соответствующих массе плодов, указанной на упаковке.

6.6 Посторонние предметы в упаковке не допускаются.

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

6.8 Ананасы высшего сорта следует укладывать 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.

Примечание — 6.1—6.3, 6.8—6.10 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Маркировка

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

7.2 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта («Ананасы»), если содержимое 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);

- массы нетто*;*

- наименования разновидности и (или) *товарного сорта* (при необходимости)*;*

- информации о наличии или отсутствии «хохолка» у плодов;

- количества плодов;

- массы плодов в упаковке (или при необходимости — кода размера);

- кода окраски (при необходимости)*;*

- даты сбора и даты упаковывания;

- условий хранения;

- обозначения настоящего стандарта;

- информации о подтверждении соответствия.

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

7.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием «8—9 °С».

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

8 Правила приемки

8.1 Ананасы принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов одной разновидности или товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве.

8.2 Для проверки качества ананасов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии ананасов из разных мест делают выборку в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ. Св. 500 » 1000 » » 1000 » 5000 » » 5000 » 10000 » Более 10000	15 20 25 30 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 Отобранные упаковочные единицы используют для определения отклонения массы плодов от средней массы плода в упаковке.

8.4 Из каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии ананасов.

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

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

8.8 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в ананасах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

9 Методы контроля

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

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

9.3 Внешний вид, наличие больных, загнивших, увядших, заплесневевших, с явными дефектами ананасов, запах и вкус, степень зрелости ананасов оценивают органолептически.

9.4 Длину стебля, длину «хохолка», размер дефектов поверхности ананасов 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 Массовую долю растворимых сухих веществ в мякоти плода, в процентах, определяют по ГОСТ 28562.

9.6 Определение массы плодов и массовой доли плодов, не соответствующих товарному сорту

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.

9.6.2 Ананасы в объединенной пробе взвешивают, рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

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

$$K = \frac{m_i}{m} 100, \quad (1)$$

где m_i — масса фракции ананасов, кг;

m — общая масса ананасов в объединенной пробе, кг.

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

9.7 Отклонения массы плодов от средней массы плода в упаковке, ΔM, %, вычисляют по формуле

$$\Delta M = m_i - \frac{m}{n} \cdot 100, \quad (2)$$

где m — общая масса ананасов в упаковке, кг;

n — количество ананасов в упаковке, шт.;

m_i — масса i-го ананаса, кг.

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

9.9 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

9.10 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

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

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

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

9.14 Определение радионуклидов — по [4].

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Ананасы 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.

10.2 При транспортировании ананасов в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть 8 °С—9 °С.

10.3 Допускается транспортирование ананасов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

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

10.5 Срок годности и условия хранения ананасов 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	II Положения, касающиеся качества C. Классификация
5 Технические требования	II Положения, касающиеся качества A. Минимальные требования B. Требования в отношении зрелости C. Классификация III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков A. Допуски по качеству B. Допуски по размеру V Положения, касающиеся товарного вида продукции A. Однородность
6 Упаковка	V Положения, касающиеся товарного вида продукции B. Упаковка C. Расфасовка
7 Маркировка	VI Положения, касающиеся маркировки A. Опознавательные обозначения B. Вид продукта C. Происхождение продукта D. Товарные характеристики E. Официальная контрольная отметка (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 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)	IDT	ИСО 3599—76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ 27520—87 (ИСО 1956-2—82)	IDT	ИСО 1956-2—82 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология»
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: 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] *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 размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации*

[3] *Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: МЗ СССР. Сб. Ч. 4—25, 1976—1977*

[4] *МУК 2.6.1.1194—03* — *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. Методические указания (утверждены 22.12.1999)*

[6] *МУК 4.2.1881—04* — *Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции*

УДК 634.774:006.034 ОКС 67.080.10 С34 ОКП 97 6621

Ключевые слова: свежие ананасы, 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.В. Бучная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 29.11.2012. Подписано в печать 18.01.2013. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 160 экз. Зак. 45.

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