ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54695— 2011 (ЕЭК ООН FFV-06:2010)

ФАСОЛЬ ОВОЩНАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

ЕЭК ООН FFV-06:2010
(UNECE standard FFV-06:2010)
Concerning the marketing and commercial quality control of beans
(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, 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. № 854-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-06:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества фасоли (UNECE standard FFV-06:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of beans»), 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 приведено в дополнительном приложении ДА.

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

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта 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. 4
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 и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФАСОЛЬ ОВОЩНАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh beans. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на овощную свежую фасоль ботанических сортов видов Phaseolus vulgaris L. и Phaseolus coccineus L., поставляемую и реализуемую *для потребления* в свежем виде (далее — фасоль).

Настоящий стандарт не распространяется на фасоль, предназначенную для лущения.

Требования по 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—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 52903—2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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—1976) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

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 1956-2:1989) Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 2

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1:1982) 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27520, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 ***излишняя внешняя влажность:*** *Влага на бобах после полива, росы и дождя.*

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

3.2 ***ширина боба:*** *Максимальная ширина боба, измеряемая под прямым углом по отношению к шву лопатки фасоли.*

4 Классификация

4.1 Фасоль *в зависимости от качества* подразделяют на три товарных сорта: высший, первый, второй.

5 Технические требования

5.1 Фасоль должна быть подготовлена и упакована 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.

5.2 Органолептические и физические показатели фасоли должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и значение показателя для товарного сорта*		
	высшего	*первого*	*второго*
Внешний вид	*Бобы (лопатки) молодые, здоровые,* свежие, чистые, целые, потребительской зрелости, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта *формы и окраски*		
	Допускаются очень незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются незначительные дефекты формы, окраски, оболочки, не влияющие на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются дефекты формы, окраски, оболочки, незначительные пятна ржавчины*, не влияющие на качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке
Внутреннее строение	Бобы *сочные,* упругие, молодые, легко разламывающиеся, мякоть очень нежная, без волокнистых нитей, без пергаментного слоя, семена *недоразвитые, сочные***	Бобы *сочные,* упругие, молодые, мякоть нежная, семена *недоразвитые, сочные*	Мякоть мягкая, семена недоразвитые. Допускаются волокнистые нити
Запах и вкус	Без постороннего запаха и (или) привкуса		
Массовая доля (количество) фасоли, %			
первого сорта	Не более 5,0	Не менее 90,0	Не нормируется
второго сорта	0,5***	10,0	Не менее 90,0
в том числе, не отвечающей требованиям второго сорта или с признаками порчи[*4]	Не допускается	1,0***	10,0
с волокнистыми нитями	Не допускается	5,0***	Не нормируется
без плодоножки и части чашелистника (при условии, что створки остаются закрытыми, сухими и необесцвеченными)	Не допускается	15,0	30,0
с признаками порчи	Не допускается		2,0[*4]
Наличие сельскохозяйственных вредителей, %	Не допускается		
Наличие гнилых и испорченных бобов, %	Не допускается		

* Пятна ржавчины для игловидной фасоли не допускаются.
** Наличие семян в игловидной фасоли не допускается.
*** В пределах допуска по наличию в первом и втором сортах фасоли, не соответствующей требованиям этих сортов.
[*4] Наличие фасоли, пораженной Colletotrichum lindemuthianum (заболевание фасоли — пятнистость), не допускается.

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

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровка является обязательной для игловидной фасоли; ширина боба *для всех товарных сортов должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.*

Таблица 2

Наименование показателя	*Значение показателя*
Ширина боба, мм, не более: - очень мелкая фасоль - мелкая фасоль - средняя фасоль	 6,0 9,0 12,0
Массовая доля (количество) фасоли, не соответствующей по калибровке требованиям данного сорта, %, не более	10,0

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

Примечание — Пункт 5.4 введен дополнительно для учета особенностей национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

6 Упаковка

6.1 Фасоль упаковывают *в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903 и другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом обеспечивает сохранение ее качества. Потребительскую тару помещают в деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 12301, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другую тару, обеспечивающую качество и безопасность продукции.*

*6.2 Тара, применяемая для упаковки фасоли, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запах*а.

6.3 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, чернила, *краску*, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и не вызывать внешнего и внутреннего повреждений продукта.

6.4 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать фасоль одного ботанического сорта, качества и размера (в случае калибровки).

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

6.6 Масса нетто продукта в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта на упаковке с учетом допустимых отклонений.

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

Примечание — Пункты 6.1, 6.2, 6.6, 6.7 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Маркировка

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

7.2 Текст информации наносят на русском языке.

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

- наименования продукта;

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

- *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;

- *ботанического сорта;*

- *товарного* сорта;

- размера [для игловидной фасоли указывают «очень мелкая», «мелкая», «средняя», для других бобов (в случае измерения) наименьшую и наибольшую ширину лопатки];

- *даты сбора и даты упаковывания;*

- *условий хранения;*

- *обозначения настоящего стандарта;*

- *информации о подтверждении соответствия.*

7.4 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием «0 °С».

Примечание — В пункт 6.3 введены дополнения, пункты 7.1, 7.2 и 7.4 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

8 Правила приемки

8.1 Фасоль принимают партиями. Под партией понимают любое количество фасоли одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны.

8.2 Для проверки качества фасоли, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии фасоли 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*
Св. 500 до 1000 включ.	*20*
Св. 1000 до 5000 включ.	*25*
Св. 5000 до 10000 включ.	*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 отбирают все упаковочные единицы.	

8.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % фасоли.

Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 3 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии фасоли.

8.5 Качество фасоли в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на фасоль, находящуюся в этих упаковочных единицах.

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

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

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

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб проводят в соответствии с 8.2, 8.3.

9.2 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;

- штангенциркуль по ГОСТ 166;

- линейка металлическая по ГОСТ 427.

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

9.3 Порядок проведения контроля

9.3.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 8.2 упаковочных единиц фасоли оценивают визуально.

9.3.2 Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасоли взвешивают без выбора десять упаковочных единиц из отобранных в выборку упаковочных единиц фасованной продукции с точностью до второго десятичного знака.

Вычисления средней массы нетто упаковочной единицы проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

9.3.3 Проверке по качеству подлежат все бобы из объединенной пробы.

9.3.4 Внешний вид, степень зрелости и состояние фасоли определяют визуально, запах и вкус оценивают органолептически.

9.3.5 Внутреннее строение определяют визуально путем размалывания не менее 20 бобов.

9.3.6 Ширину бобов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166, линейкой металлической по ГОСТ 427.

9.3.7 Объединенную пробу взвешивают и рассортировывают вручную на фракции.

9.3.8 Массу фракций определяют взвешиванием с записью значения до второго десятичного знака.

9.3.9 Массовую долю фракций фасоли в процентах от общей массы фасоли в объединенной пробе X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_i}{m} 100, \qquad (1)$$

где m_i — масса фракции фасоли, г;

m — общая масса фасоли в объединенной пробе, г.

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 распространяют на всю партию.

9.3.10 Определение размера бобов и количества (массы) бобов, не соответствующих требованиям по калибровке

Из объединенной пробы перед определением показателей качества фасоли выборочно отбирают навеску массой 0,5 кг фасоли или 50 шт. бобов и измеряют диаметр каждого боба с записью результатов измерений до первого десятичного знака, рассортировывают вручную на фракции в соответствии с показателями, указанными в таблице 2.

Количество (массу) бобов, не соответствующих требованиям по калибровке, определяют в процентах от общего количества отобранных стручков К по формуле

$$K = \frac{\kappa_i}{\kappa} 100, \qquad (2)$$

где κ_i — количество (масса) бобов, не соответствующих требованиям по калибровке;

κ — общее количество (масса) бобов.

9.4 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ Р 54015.

9.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

9.7 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

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

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

9.10 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Фасоль транспортируют всеми видами транспорта в сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов. Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

10.2 Фасоль хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха холодильных камерах в условиях, обеспечивающих ее сохранность.

10.3 Срок годности фасоли устанавливает изготовитель.

10.4 Рекомендуемый срок хранения с момента уборки: при температуре от 1 °С до 5 °С — не более 10 сут, свыше 5 °С — не более 2 сут. Относительная влажность воздуха при хранении должна быть от 90 % до 95 %.

Примечание — Разделы 8—10 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-06:2010
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 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	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 (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 ООН	—
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных национальных и межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте	—
Библиография	—

Приложение ДБ
(справочное)

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

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 27520—87	IDT	ИСО 1956-2—82 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2»
ГОСТ 27523—87	IDT	ИСО 1991-1—82 «Овощи. Номенклатура. Первый список»
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: 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*

* *Действуют на территории Таможенного союза.*

УДК 635.652:006.354 ОКС 67.080.20 С42 ОКП 97 3260

Ключевые слова: фасоль овощная свежая, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 20.07.2012. Подписано в печать 07.08.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,35. Тираж 171 экз. Зак. 664.

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