ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54690— 2011 (ЕЭК ООН FFV-47:2010)

ПЛОДЫ АННОНЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

UNECE standard FFV-47:2010
Concerning the marketing and commercial quality control of annonas
(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 собственного 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. № 849-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-47:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества плодов анноны (UNECE standard FFV-47:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of annonas») 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.

Сведений о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам нет.

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 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 8
Библиография 9

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПЛОДЫ АННОНЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh annonas.
Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 *Область применения*

Настоящий стандарт распространяется на плоды следующих растений рода аннона, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде:

- аннона черимола *(черимойя)* разновидностей (культурных сортов), происходящих от вида Annona cherimola Mill;
- аннона чешуйчатая (сахарное яблоко) разновидностей (культурных сортов), происходящих от вида Annona squamosa L.;
- аннона игольчатая, *аннона колючая (гуанабана)* разновидностей (культурных сортов), происходящих от вида Annona muricata L.;
- атемойя — гибрид, происходящий от видов Annona cherimola Mill и Annona squamosa L.

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 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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 Р 54040—2010 Продукция растениеводства и корма. Метод определения Cs 137

Издание официальное

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

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

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

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

4 Классификация

4.1 Плоды анноны в зависимости от качества подразделяют на три сорта: высший, первый, второй.

5 Технические требования

5.1 Плоды анноны 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.

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

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарных сортов*		
	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; без следов солнечных ожогов; *типичной для данной разновидности формы и окраски,* без *излишней внешней* влажности, *со срезанной близко к плоду плодоножкой*		
	Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не отражающимися на качестве и сохраняемости продукта. Колючки плодов анноны игольчатой могут иметь небольшие трещины	Допускаются плоды с незначительными дефектами: формы, развития и окраски; кожуры (колючек у анноны игольчатой), вызванными потертостями и/или другими причинами	Допускаются плоды с дефектами: формы, развития и окраски; кожуры (колючек у анноны игольчатой), вызванными потертостями и/или другими причинами
Запах и вкус	*Свойственные данной разновидности* без постороннего запаха и/или привкуса; спелые плоды не должны быть горькими		
Массовая доля плодов, не соответствующих *товарному сорту,* %, не более:	5,0*	10,0**	10,0***
Максимальная площадь дефектов кожуры, вызванных потертостями и/или другими причинами, *% площади* внешней поверхности плода, *не более*	Не допускается	5,0	15,0
Минимальная масса плода, г: - аннона черимола, аннона чешуйчатая и атемойя - аннона игольчатая		*100,0* *200,0*	
Массовая доля или количество плодов, не отвечающих требованиям калибровки, %, не более		*10,0*[4]*	
Наличие насекомых вредителей *и продуктов их жизнедеятельности*		*Не допускается*	

** 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 товарных сортов*		
	высшего	первого	второго
Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых	*Не допускается*		
* В том числе не более 0,5 % плодов второго сорта. ** В том числе не более 1,0 % плодов, не удовлетворяющих требованиям второго сорта или *подвергшихся деградации.* *** В том числе не более 2,0 % плодов, *подвергшихся деградации.* *[4] При условии минимальной массы плодов 80 г для анноны черимола, анноны чешуйчатой и атемойи, 160 г для анноны игольчатой.			

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку плодов анноны проводят по массе плодов.

5.3.2 Для обеспечения однородности плодов анноны по размеру в одной и той же упаковке *выделяют калибровочные группы согласно таблицам 2 и 3, для которых определены* разница *в массе* плодов анноны *черимола, анноны чешуйчатой и атемойя,* коды калибров для анноны игольчатой.

Таблица 2

Аннона черимола, аннона чешуйчатая и атемойя	
Калибровочная группа, г	Максимальная разница между плодами в одной и той же упаковке, г
Св. 100 *до* 225 *включ.*	75
Св. 225 *до* 425 *включ.*	100
Св. 425 *до* 825 *включ.*	200
Св. 825	300

Таблица 3

Аннона игольчатая	
Калибровочная группа, г	Код калибра
981—1200	4
801—980	5
651—800	6
541—650	7
441—540	9
351—440	11
271—350	14
200—270	20

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

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

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 анноны *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 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 качество и безопасность продукции.*

По согласованию с потребителем допускается плоды анноны не фасовать.

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

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

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 плодов анноны одного и того же происхождения, вида, разновидности, качества и размера.

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

6.7 В упаковке не допускается наличие посторонних примесей.

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 — Пункты 6.1 и 6.3, 6.8 и 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 потребительской тары со свежими плодами анноны *— по ГОСТ Р 51074 с указанием:*

- *наименования продукта* («Аннона черимола», «Аннона чешуйчатая», «Атемойя» или «Аннона игольчатая»);
- наименование разновидности *(при необходимости);*
- 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 наименования;
- *массы нетто;*
- *помологического* сорта;
- размера, выраженного минимальной и максимальной массой (при калибровке);
- *номера кода калибра для анноны игольчатой;*
- *количества плодов (при необходимости);*
- *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 7.2.

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

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

8 Правила приемки

8.1 Плоды анноны 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 анноны, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии плодов из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

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 отбирают 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 анноны.

8.5 Качество плодов 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 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 анноны на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

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

9.3 Внешний вид, запах, вкус, наличие больных, поврежденных плодов анноны, плодов с дефектами формы, окраски, кожуры оценивают органолептически.

9.4 Размер дефектов кожуры измеряют с погрешностью ± 1 мм с использованием *следующих* средств измерения:

- линейки металлической длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм;

- штангенциркуля 1 или 2 класса точности по ГОСТ 166 с погрешностью измерений от 0,05 до 0,10 мм.

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

По результатам измерений проводят расчет площади дефектов кожуры в процентах площади внешней поверхности плодов анноны. Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

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

9.6 Определение массовой доли плодов с отклонениями массы, не соответствующих товарному сорту, подвергшихся деградации, проводят в такой последовательности:

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

9.6.3 Массовую долю фракций плодов анноны 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 анноны, кг;

m — общая масса плодов анноны в объединенной пробе, кг.

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

9.7 Подготовка проб 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 ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, ГОСТ Р 54040.

9.14 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [3], [4].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Фасованные плоды анноны 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 Допускается транспортирование плодов анноны транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

10.3 Плоды анноны 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 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

Таблица ДА.1

Структура настоящего стандарта	Структура ЕЭК ООН FFV-47:2010
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 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 (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта	—
Библиография	—

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. 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 1440—76* — *Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарным мероприятиям по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода. Утверждены 14.06.76*

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

УДК 634.41:006.354 ОКС 67.080.10 С35 ОКП 97 6620

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

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

Сдано в набор 21.06.2012. Подписано в печать 09.07.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 131 экз. Зак. 616.

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