ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53082— 2008 (ИСО 7561:1984)

ГРИБЫ. ШАМПИНЬОНЫ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ СВЕЖИЕ

Руководство по хранению в холодильниках и транспортированию в рефрижераторах

ISO 7561:1984
Cultivated mushrooms — Guide to cold storage and refrigerated transport (MOD)

Издание официальное

БЗ 9—2008/319

Москва
Стандартинформ
2009

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 Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации агропромышленной продукции» (ОАО «НИИССагропродукт») на основе аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 247 «Хранение сельскохозяйственных пищевых продуктов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 473-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 7561:1984 «Грибы культивируемые. Руководство по хранению в холодильниках и транспортированию в рефрижераторах» (ISO 7561:1984 «Cultivated mushrooms — Cuide to cold storage and refrigerated transport») путем изменения структуры, отдельных структурных элементов и содержания, слов, фраз для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации, выделенных в тексте курсивом. Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного международного стандарта приведено в приложении А.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5—2004 (подраздел 3.5).

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок, приведены в дополнительном приложении Б

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, 2009

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГРИБЫ. ШАМПИНЬОНЫ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ СВЕЖИЕ

Руководство по хранению в холодильниках и транспортированию в рефрижераторах

Mushrooms. Cultivated fresh field mushrooms.
Guide to cold storage and refrigerated transport

Дата введения — 2010—01—01

1 Область *применения*

Настоящий стандарт устанавливает *способы* создания *оптимальных* условий хранения в *холодильниках* и транспортирования на большие расстояния в *рефрижераторах* грибов *шампиньонов* культивируемых *свежих* (Agaricus bisporus L.), предназначенных для непосредственного потребления в *свежем виде* и для промышленной переработки.

2 *Нормативные* ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50419—92 (ИСО 2169—81) Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определения и измерения

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

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

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 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия

ГОСТ 28558—90 Аттестация холодильных камер для хранения фруктов и овощей. Основные положения

Издание официальное

СТ СЭВ 4302—82 Фрукты и овощи свежие. Термины и определения

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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50419 и СТ СЭВ 4302.

4 Условия сбора грибов

4.1 Сбор грибов

4.1.1 Выращенные грибы должны быть собраны на *стадии технической спелости*, которая соответствует требованиям к качеству, *указанным в разделе 5*, так как после *разрыва пленки между шляпкой и ножкой может наступить ухудшение качества грибов*.

4.1.2 Грибы рекомендуется собирать ежедневно в течение основного периода культивирования и при выращивании в помещениях при температуре от 16 °С до 20 °С. К концу периода выращивания в помещениях с более низкой температурой (от 10 °С до 20 °С) грибы можно собирать через день. *Температура выращивания устанавливается производителем в зависимости от условий и способов производства*.

4.1.3 Культивируемые грибы *быстро меняют цвет* даже при низкой температуре в результате сдавливания или трения. *Следовательно*, они требуют осторожного обращения *с применением ручного труда* в течение всего периода между сбором и потреблением.

4.1.4 Плодовое тело *шампиньона* следует извлекать из почвы (*покровного слоя*), *выкручивая* таким образом, чтобы ножка гриба не сломалась и как можно меньше почвы и *мицелия* осталось на ней.

4.1.5 Ножка гриба должна быть плотной и очищена от *твердых* остатков *почвы* стряхиванием. Если грунт используется как покрывающий материал, то *корешок* ножки должен быть обрезан острым ножом на определенную длину *перпендикулярно к длине ножки*.

4.1.6 Не рекомендуется свежие грибы подвергать мойке, так как их невозможно высушить в течение короткого срока, а излишняя внешняя влажность вызывает их потемнение или образование слизи.

4.1.7 *Активное вентилирование не рекомендуется применять для обсушивания*, потому что *оно* приводит к увяданию грибов и *ухудшению их качества*.

4.1.8 Для сохранения качества выращенных грибов рекомендуется после сбора помещать в контейнер, в котором грибы могут оставаться до употребления или переработки.

5 Требования к качеству

5.1 Грибы должны быть аккуратно собраны, подготовлены и упакованы вручную в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке [1].

5.2 С грибами необходимо обращаться очень осторожно, они должны оставаться свежими, хорошего качества и иметь *однородный* белый, кремовый или *буровато-коричневый цвет* в зависимости от *ботанического сорта*.

5.3 Шляпка *шампиньона полушаровидная, выпуклая, белая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе бледно-розовая, запах и вкус приятные. Пластинки белые, розовые, пурпурно-бурые, шоколадные. Ножка белая, с белым кольцом. Пленка между шляпкой и ножкой может быть целой или разорванной в соответствии с требованиями потребителя*. Ножка гриба должна быть округлой, кончик ножки обрезанным или целым.

5.4 Плодовое тело *шампиньона* должно быть упругим, *без излишней внешней влажности*, без механических повреждений, без пятен и отверстий, вызванных насекомыми-вредителями, *без признаков гниения и порчи и других видов микробных поражений, без постороннего запаха*.

5.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов в свежих грибах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

6 Классификация и упаковка

6.1 Классификация

Грибы *классифицируют* в соответствии с требованиями стандарта качества страны-*изготовителя [1]* или, в случае международной торговли, в соответствии с требованиями принятых международных стандартов.

6.2 Упаковка

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

6.2.2 Тара, применяемая для упаковки грибов, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не иметь какого-либо постороннего запаха.

6.2.3 Материалы, используемые для упаковки грибов, а также чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и обеспечивать при контакте с продукцией сохранение их качества и безопасности.

6.2.4 Наилучшие результаты могут быть получены при использовании упаковки с жесткими стенками из ударопрочного полистирола или пластмассовых ящиков.

6.2.5 Грибы собирают в лотки и картонные коробки, а затем упаковывают в мелкую потребительскую тару, полимерные пакеты и лотки массой до 1 кг и пластмассовые ящики массой до 6 кг.

6.2.6 Грибы должны укладываться достаточно плотно, компактно, но не быть сдавленными *слоем высотой не более 15 см.* Свободная укладка приводит к трению при перемещении грибов, а чрезмерно плотная — к повреждению их от сдавливания. Оба вида повреждения приводят к *изменению цветка и ухудшению грибов.*

6.2.7 Фасованные в мелкую потребительскую тару грибы упаковывают в транспортную тару или контейнеры.

6.2.8 Контейнеры следует укрывать перфорированной или *полистирольной* растягивающейся пленкой для того, чтобы избежать потери влаги.

6.2.9 Для потребительской и транспортной упаковки грибов применяют также тару, оборудование и материалы по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903, ГОСТ 9142, ГОСТ 10354, ГОСТ 13511, ГОСТ 21133, ГОСТ 21650, ГОСТ 24831, ГОСТ 26663.

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

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

7 Маркировка

7.1 Маркировка грибов — по ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192.

7.2 Маркировку наносят несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской.

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

- наименования продукта;

- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адреса производства 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 (при необходимости);

- товарного сорта (при наличии);

- даты сбора и даты упаковывания;

- срока хранения;

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

- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

7.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

8 Закладка на хранение

8.1 Шампиньоны культивируемые свежие — скоропортящаяся продукция. Они должны быть реализованы или переработаны после сбора, по возможности, в кратчайшие сроки и храниться только в особых случаях в установленном температурно-влажностном режиме.

8.2 Для быстрого снижения интенсивности дыхания, торможения биохимических процессов, сохранения пищевой и биологической ценности рекомендуется грибы сразу после сбора и перед упаковыванием предварительно быстро охладить до температуры от 5 °С до 8 °С, после чего поместить в охлажденное помещение для дальнейшего хранения при оптимальных условиях.

8.3 Предварительное охлаждение грибов проводится в стационарных холодильниках, на станциях предварительного охлаждения, в тоннельных камерах, в специальных аппаратах интенсивного охлаждения, в вакуумных охладителях и других.

В отдельных случаях используются транспортные средства с машинным охлаждением или авторефрижераторы.

8.4 Предварительное охлаждение также проводят в холодильных камерах при умеренной краткости циркуляции воздуха.

8.5 Не рекомендуется совмещать в одной камере хранения охлажденных и неохлажденных грибов во избежание отпотевания из-за повышенного испарения влаги, в результате чего шампиньоны теряют упругость, темнеют и шляпки их раскрываются.

8.6 По окончании полной загрузки холодильника температуру в камере доводят до 5 °С, а затем поддерживают в этих пределах до окончания хранения.

9 Хранение

9.1 Требования к холодильникам

9.1.1 Грибы размещают на хранение в чистые, сухие, без постороннего запаха холодильники, не зараженные вредителями, в соответствии с санитарными правилами и требованиями к условиям хранения [1].

9.1.2 Камера холодильника к началу загрузки должна быть приведена в техническое и санитарное состояние, соответствующее требованиям нормативной, проектной, эксплуатационной документации [3] и аттестована в установленном порядке по ГОСТ 28558.

9.1.3 До начала хранения камера и упаковочные материалы должны быть продезинфицированы в соответствии с санитарными правилами.

9.1.4 В период хранения должны соблюдаться требования безопасности, изложенные в проектной и эксплуатационной документации на холодильную камеру.

9.1.5 Циркуляция воздуха в камере должна обеспечивать поддержание стабильной температуры и относительной влажности.

Циркуляция воздуха в период охлаждения грибов проводится непрерывно. После установления заданной температуры циркуляция воздуха проводится периодически согласно инструкции.

9.2 Размещение и условия складирования

9.2.1 Упакованные грибы должны храниться на стеллажах на расстоянии 25 — 30 см от пола и 30 см от стен штабелями с соблюдением проходов между ними в соответствии с установленными правилами.

9.2.2 Штабели формируются в соответствии с видом применяемой тары, типом хранилища, емкостью камер, системой охлаждения воздуха согласно установленным правилам.

9.3 Оптимальные режимы и условия хранения

9.3.1 Температурный режим хранения зависит от вида хранилища и транспорта.

Шампиньоны должны храниться 4 — 5 сут при температуре от 0 °С до 2 °С, 2 — 3 сут при температуре 5 °С с момента сбора. При хранении необходимо поддерживать в камере стабильный температурный режим для предупреждения выпадения капельной влаги.

Срок хранения шампиньонов в полистироловых лотках, запаянных в полимерную термоусадочную пленку, увеличивается для различных штаммов грибов вследствие создания в этих упаковках соответствующей газовоздушной среды.

9.3.2 Оптимальная относительная влажность воздуха *при хранении грибов составляет* 90 %. Более высокая относительная влажность может вызвать образование конденсата, приводящего к изменению цвета и образованию слизи.

При более низкой относительной влажности грибы увядают и теряют упругость.

9.3.3 Оптимальная относительная влажность воздуха может быть достигнута путем покрытия упаковки с грибами, предназначенными для хранения и транспортирования, перфорированной пленкой или пластмассовой растягивающейся пленкой с *необходимой* пористостью для получения условий, предупреждающих увядание и образование конденсата на поверхности грибов.

9.3.4 По окончании хранения при выгрузке из холодильной камеры грибы постепенно отепляют, не допуская конденсации влаги на них. При выгрузке грибов из холодильной камеры непосредственно в рефрижераторное транспортное средство их отепление не проводят.

9.4 Контроль условий хранения

9.4.1 Контроль внешнего вида и качества грибов проводят визуально.

9.4.2 Контроль условий и режимов хранения осуществляют путем осмотра и проверки технического и санитарного состояния камеры согласно действующим санитарным правилам.

9.4.3 В период хранения проводится регулярная санитарно-гигиеническая обработка камеры и тары согласно действующим правилам.

9.4.4 Определение понятий и указания по измерениям физических величин, влияющих на хранение, при помощи стандартизованных средств и методов измерения — по ГОСТ Р 50419.

9.5 Дополнительные способы хранения

9.5.1 Для сохранения качества грибов, снижения потерь и увеличения продолжительности хранения, кроме холодильной обработки, применяют дополнительные средства: регулируемую газовую среду (РГС) и модифицированную газовую среду (МГС).

9.5.2 При хранении грибов в условиях регулируемой газовой среды (РГС) в холодильной камере создается атмосфера сниженной концентрации кислорода и более высокой концентрации углекислого газа.

При применении модифицированной газовой среды (МГС) газовый состав при хранении создается в потребительской упаковке. Для этого применяются селективно-проницаемые мембраны из пленок с высокой газопроницаемостью, перфорированные пленочные материалы и другие.

10 Транспортирование

***10.1* Требования к транспортному средству и погрузке**

10.1.1 Грибы транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта [4], [5].

10.1.2 Грибы транспортируют железнодорожным, автомобильным, водным видами транспорта, оснащенными холодильными установками. Для этих целей используют транспортные средства: железнодорожные вагоны-рефрижераторы, *вагоны-ледники, контейнеры-рефрижераторы,* авторефрижераторы *(фургоны, полуприцепы, контейнеры), а также суда с холодильным оборудованием.*

10.1.3 Для создания необходимого температурно-влажностного режима во время транспортирования в рефрижераторном транспорте применяют холодильные установки различных типов: с механическим, ледяным, *льдосолевым* охлаждением, *сухой лед, жидкий азот.*

10.1.4 Транспортное средство и оборудование должно быть в хорошем техническом состоянии *и соответствовать установленным санитарным требованиям.*

10.1.5 Перед погрузкой температура в загрузочной емкости транспортного средства должна быть снижена до необходимой посредством механического охлаждения или загрузкой льда в бункеры.

Вентиляторы должны быть в рабочем состоянии, в охлаждаемых льдом вагонах стоки не должны быть засорены, а напольные решетки, обеспечивающие циркуляцию воздуха, располагаться в нужных местах. Бункер для льда в вагонах-рефрижераторах следует снова заполнять льдом после погрузки грибов. Если вследствие теплой погоды или продолжительного периода переезда лед растает в вагонах-рефрижераторах, необходимо снова заполнить бункеры льдом на промежуточной станции, чтобы обеспечить прибытие вагона в пункт назначения с бункерами, заполненными не менее чем на треть.

10.1.6 Транспортная организация при перевозке свежих грибов обязана обеспечить в транспорте необходимый температурный режим.

10.1.7 В летний период подвижной состав должен быть с охлаждением, в зимний — с обогревом до установленной температуры.

10.1.8 Перед погрузкой в транспортное средство шампиньоны должны быть предварительно охлаждены в стационарных холодильниках, холодильных камерах или на станциях предварительного охлаждения, в том числе передвижных, оснащенных воздухоохладительными установками, расположенными в районе производства грибов, железных и автомобильных дорог.

10.2 Режимы транспортирования

10.2.1 Транспортную тару с грибами устанавливают по длине (лицевой стороной вперед), ящики (коробки), необходимые для заполнения пространства между штабелями с целью предотвращения их перемещения во время транспортирования, следует располагать поперек.

Аналогично, оставшиеся зазоры должны быть заполнены пустыми ящиками или решетками с той же целью.

10.2.2 При транспортировании свежих грибов в транспортном средстве охлаждение должно быть непрерывным.

При погрузке температура грибов должна быть от 5 °С до 8 °С, при транспортировании — от 0 °С до 5 °С.

Продолжительность транспортирования — от 2 до 5 сут, в зависимости от температурного режима в транспортном средстве.

10.3 Требования при прибытии и выгрузке грибов

10.3.1 При прибытии транспортного средства *перед разгрузкой грибы должны быть отеплены и* реализованы потребителю или переработаны в возможно короткие сроки.

10.3.2 Грибы, предназначенные для дальнейшего хранения и реализации, после разгрузки должны храниться в охлаждаемых помещениях, в том числе в местах непосредственной реализации на торговых точках, складах, где должен осуществляться систематический контроль за температурно-влажностными условиями хранения в соответствии с санитарными правилами продовольственной торговли [6].

Приложение А
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта

Таблица А.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта ИСО 7561:1984
1 Область *применения*	1 Область распространения
2 Нормативные ссылки	2 Ссылка
3 Термины и определения	—
4 Условия сбора грибов	3 Условия сбора грибов и упаковки
4.1 Сбор грибов	3.1 Сбор грибов
5 Требования к качеству	3.2 Требования к качеству
6 Классификация и упаковка *6.1 Классификация* *6.2 Упаковка*	3.3 Сортировка и упаковка
7 Маркировка	—
8 Закладка на хранение	4 Оптимальные условия хранения и транспортирования
	4.1 Общие положения
	4.2 Температура
	4.3 Относительная влажность
9 Хранение	5 Хранение
9.1 Требования к холодильникам	—
9.2 Размещение и условия складирования	—
9.3 Оптимальный режим и условия хранения	—
9.4 Контроль условий хранения	—
9.5 Дополнительные способы хранения	—
10 Транспортирование	—
10.1 Требования к транспортному средству и погрузке	6 Требования к транспортному средству и погрузке
10.2 Режимы транспортирования	—
10.3 Требования при прибытии и выгрузке грибов	7 Действия по прибытии
Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта	—
Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок	—
Библиография	Структура стандарта ИСО 7561:1984

Приложение Б
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок

Таблица Б.1

Обозначение ссылочного межгосударственного и национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту
ГОСТ Р 50419—92	ИСО 2189 Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определения и измерения, IDT
ГОСТ Р 51074—2003	—
ГОСТ Р 51289—99	—
ГОСТ Р 51474—91	—
ГОСТ Р 51760—2001	—
ГОСТ Р 52579—2006	—
ГОСТ Р 52903—2007	—
ГОСТ 8.579—2001	—
ГОСТ 9142—90	—
ГОСТ 10354—82	—
ГОСТ 13511—2006	—
ГОСТ 14192—96	—
ГОСТ 21133—87	—
ГОСТ 21650—76	—
ГОСТ 24831—81	—
ГОСТ 26663—85	—
ГОСТ 28558—90	—
СТ СЭВ 4302—83	—
Примечание — В настоящей таблице использовано условное обозначение степени соответствия стандарта: - IDT — идентичный стандарт.	

Библиография

[1] СП 2.3.4.009—93	*Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов*
[2] СанПиН 2.3.2.1078—2001	*Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*
[3] НТП АПК 1.10.12.001—02	*Нормы технологического проектирования предприятий по хранению и обработке картофеля и плодоовощной продукции*
[4] Правила	*Правила перевозок скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в международном сообщении*
[5] Правила	*Правила провоза скоропортящихся продуктов на железнодорожном транспорте*
[6] СанПиН 2.3.5.021—94	*Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли*

УДК 635.82:006.354 ОКС 67.080.20 С49 ОКСТУ 9708

Ключевые слова: грибы, шампиньоны культивируемые свежие, холодильник, рефрижератор, сбор урожая, качество, упаковка, маркировка, температура, относительная влажность, хранение, транспортирование

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

Сдано в набор 30.04.2009. Подписано в печать 10.06.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 293 экз. Зак. 366.

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