ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53216— 2008 (Codex stan 131— 1981)

ОРЕХИ ФИСТАШКОВЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ

Технические условия

Codex stan 131—1981
Codex standard for unshelled pistachio nuts
(MOD)

Издание официальное

БЗ 9—2008/272

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации агропромышленной продукции» (ОАО «НИИССагропродукт»)

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 25 декабря 2008 г. № 710-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту Codex stan 131—1981 «Орехи фисташковые неочищенные. Стандарт Кодекса» (Codex stan «Codex standard for unshelled pistachio nuts»).

При этом дополнительные слова (фразы, показатели, их значения), включенные в текст стандарта для учета потребностей национальной экономики Российской Федерации и особенностей национальной стандартизации, выделены курсивом.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного регионального стандарта приведено в приложении А.

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

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

Отличие настоящего стандарта от примененного в нем регионального стандарта указано во введении

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

Содержание

1 Область *применения* 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 2
4 Технические *требования* 3
5 Пищевые добавки 4
6 Упаковка 4
7 Маркировка 4
8 Правила приемки 5
9 Методы контроля 5
10 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта 7
Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок 8
Библиография 9

Введение

В настоящий стандарт включены дополнительные по отношению к региональному стандарту Codex stan 131—1981 требования, отражающие потребности национальной экономики Российской Федерации и особенности изложения национальных стандартов в соответствии с ГОСТ Р 1.5, а именно:

- изменено название стандарта;
- изменена структура стандарта, введены новые слова, фразы, изменены названия разделов;
- включены новые разделы «Нормативные ссылки», «Правила приемки», «Методы контроля», «Транспортирование и хранение», «Приложение А», «Приложение Б», «Библиография»;
- не включен раздел 5 «Санитарно-гигиенические правила и нормы», содержащий допустимые уровни вредных веществ, не соответствующие действующим на территории Российской Федерации;
- дополнительно включен 4.6, содержащий ссылки на гигиенические нормы безопасности, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации;
- приведен перечень ссылочных межгосударственных и национальных стандартов.

Указанные дополнительные требования выделены курсивом.

Для возможности сопоставления структуры этих стандартов приведено справочное приложение А «Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта». После заголовков разделов и подразделов настоящего стандарта приведены в скобках номера аналогичных им разделов и подразделов примененного в нем регионального стандарта.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОРЕХИ ФИСТАШКОВЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ

Технические условия

Unshelled pistachio nuts. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область *применения*

Настоящий стандарт распространяется на фисташковые неочищенные орехи сортов Pistachio vera L. в натуральном или обработанном виде, готовые к употреблению, а также на орехи неочищенные фисташковые, упакованные в тару для насыпных продуктов с последующей расфасовкой в потребительскую тару.

Фисташковые орехи предназначены для непосредственного употребления в пищу человеком, а также для пищеконцентратной, хлебопекарной, кондитерской промышленности.

Требования, обеспечивающие безопасность фисташковых орехов для здоровья человека, изложены в 4.3, 4.4, 4.6, требования к качеству — в 4.2, 4.3, 4.4, 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 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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

ГОСТ Р 51720—2001 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52564—2006 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 1750—86 Фрукты сушеные. Правила приемки. Методы испытаний

ГОСТ 2226—88 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

Издание официальное

ГОСТ 12003—76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 12301—81 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13502—86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 24370—80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 25951—80 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927—94 Сырье и продукты пищевые. Метод 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксина B_1 и M_1

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 Классификация

Фисташковые орехи Pistachio nuts представляют собой продукт, получаемый из спелых семян плода Pistachio vera L., которые искусственно высушиваются в условиях, имитирующих сушку на открытом воздухе, и вскрываются естественным или механическим способом.

Фисташковые орехи могут быть обжаренными, подсоленными и/или обработанными соком *цитрусовых культур*.

3.1 Сортовой тип

Сортовые типы классифицируют на:

длинные фисташки;

круглые фисташки.

3.2 Виды

Продукт может быть представлен следующими видами:

необжаренные фисташки;

обжаренные фисташки.

3.3 Подвиды

Продукт может быть представлен следующими подвидами:
подсоленные;
обработанные соком цитрусовых культур.

3.4 Классификация по размеру (необязательная)

Фисташковые орехи классифицируют по размеру в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Обозначение	Количество орехов в 100 г продукта
Мелкие	Более 106
Средние	92—106
Крупные	81—91
Очень крупные	71—80
Чрезвычайно крупные	Менее 71

3.5 Необязательные компоненты: соль, сок цитрусовых культур.

4 Технические *требования*

4.1 *Фисташковые орехи изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта согласно технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.*

4.2 Фисташковые орехи должны быть чистыми и здоровыми, качество которых пригодно для потребления человеком.

4.3 *Требования к физико-химическим показателям фисташковых орехов проведены в таблице 2.*

Таблица 2

Наименование показателя	*Норма*
Запах и вкус	Характерные для орехов, без постороннего, плесневелого или прогорклого привкуса
Массовая доля влаги, %, не более	7,0
Посторонние компоненты, не являющиеся частью фисташек (ядро, твердая скорлупа, околоплодник), %, не более	*Не допускается*
Зараженность живыми насекомыми вредителями и клещами	*Не допускается*

4.4 *Характеристика и перечень дефектов орехов приведены в таблице 3.*

Таблица 3

Наименование дефекта	*Максимальные допуски на дефекты (по счету)*
Сомкнутость (нерасщепленность) — скорлупа фисташек не расщеплена, но содержит полностью развившееся ядро, %, не более	5,0
Пустые орехи — плоды с несформировавшимся ядром, %, не более	5,0
Недозрелость — плоды с недозрелым, недоразвитым плодом, %, не более	8,0
Плод, пораженный насекомыми или содержащий мертвых насекомых, клещей или других вредителей, %, не более	4,0
Заплесневевшие плоды — плоды, заметно пораженные плесенью или гнилью, %, не более	1,0

4.5 Общее количество дефектов не должно превышать 10,0 %.

4.6 Содержание в фисташковых орехах токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

Примечание — На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078 [1], СанПиН 2.3.2.1280 [2].

5 Пищевые добавки

Пищевые добавки не допускаются.

6 Упаковка

6.1 *Фисташковые орехи упаковывают и фасуют в транспортную и потребительскую тару по ГОСТ 2226, ГОСТ 12003, ГОСТ 12301, ГОСТ 12302, ГОСТ 12303, ГОСТ 13502, ГОСТ 19360, ГОСТ 24370, ГОСТ 25951, ГОСТ 30090, ГОСТ Р 51474, ГОСТ Р 51720, ГОСТ Р 52564, ГОСТ Р 52579, изготовленную из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.*

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность орехов и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

6.2 *Тара, применяемая для упаковывания орехов, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями и не должна иметь постороннего запаха.*

6.3 *Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продуктов в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.*

6.4 *Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.*

6.5 *Фисташковые орехи, предназначенные для транспортирования в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.*

7 Маркировка

7.1 Маркировка каждой единицы потребительской тары орехов фисташковых — по *ГОСТ Р 51074.*

7.2 Маркировка транспортной тары — по *ГОСТ 14192* и *ГОСТ Р 51474.*

7.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по *ГОСТ 15846.*

Примечание — На территории Российской Федерации действуют *ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192.*

7.4 *При маркировании орехов фисташковых дополнительно применяют следующие положения согласно Codex stan 131 [8].*

7.5 Наименование пищевого продукта, обозначенное на этикетке, должно быть следующим: «нелущеные фисташки», «неочищенные фисташковые орехи», «фисташковые орехи в скорлупе».

На этикетке как часть наименования или в непосредственной близости от наименования должен быть указан сортовой тип продукта:

«длинные фисташки»;

«круглые фисташки».

Наименование продукта может включать виды и подвиды обработки:

«необжаренные фисташки»;

«обжаренные фисташки»;

«подсоленные фисташки»;

«фисташки, обработанные соком *цитрусовых культур*».

При маркировке может указываться обозначение размера фисташек: «мелкие», «средние», «крупные», «очень крупные», «чрезвычайно крупные».

---

* *До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти — [1], [2], [3].*

8 Правила приемки

8.1 Орехи фисташковые неочищенные принимают партиями. Под партией понимают любое количество орехов одного наименования, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

8.2 Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, должен содержать следующую информацию:

- *наименование продукта;*
- *наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);*
- *номер и дачу выдачи документа;*
- *номер партии и дату отгрузки;*
- *товарный знак изготовителя (при наличии);*
- *массу нетто;*
- *количество упаковочных единиц;*
- *товарный сорт (при наличии);*
- *год сбора и дату упаковывания;*
- *условия хранения;*
- *срок годности (хранения);*
- *обозначение настоящего стандарта;*
- *информацию о подтверждении соответствия.*

8.3 Партия будет считаться удовлетворяющей требованиям к показателям качества орехов, если в ней отсутствуют признаки зараженности; качество продукции удовлетворяет требованиям, приведенным *в таблице 2*, и не превышает допусков на соответствующие дефекты, приведенные *в таблице 3*.

8.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии орехов.

8.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических показателей (обжаренных орехов) проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб — по ГОСТ 1750 с дополнениями. Масса объединенной пробы должна быть не менее 4 кг, контрольной пробы — не менее 2 кг.

9.2 Определение органолептических и физических показателей — по ГОСТ 1750 с дополнениями.

Определение массовой доли посторонних компонентов проводят путем выделения из контрольной пробы посторонних компонентов, не являющихся частью фисташек (части ядра, части твердой скорлупы, околоплодник), которые взвешивают и вычисляют в процентах по отношению к общей массе пробы.

Внешний вид, наличие плесени оценивают визуально, запах оценивают органолептически в контрольной пробе после выделения посторонних компонентов.

Вкус оценивают органолептически после извлечения ядер из навески, содержащей 100 орехов, и выражают в процентах к количеству орехов в навеске.

Зараженность насекомыми вредителями и клещами определяется после выделения посторонних компонентов путем просеивания контрольной пробы через сита с отверстиями диаметром 2,5 мм вручную в течение 2 мин при частоте вращения 120 оборотов в минуту или механизированным способом.

9.3 Допуски на дефекты (массовую долю плодов — сомкнутых, пустых, недозрелых, пораженных насекомыми, клещами или другими вредителями, заплесневевших) определяют в навеске, содержащей 100 орехов, выделенной из контрольной пробы после извлечения посторонних компонентов.

Навеску исследуют визуально, тщательно отбирают вручную или при помощи пинцета указанные фракции, взвешивают каждую отдельно с записью результата взвешивания и выражают в процентах к количеству орехов в навеске [8].

9.4 Классификация орехов по размеру проводится путем подсчета количества фисташек в навеске 100 г, выделенной из контрольной пробы после извлечения посторонних компонентов [8].

9.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 28561 с дополнением. Из контрольной пробы после выделения посторонних компонентов отбирают 100 полноценных орехов, измельчают путем разрезания их до величины частиц размером 1—2 мм. Две параллельные навески по 5 г высыпают в бюксы диаметром (40 ± 2) мм, взвешивают и высушивают в сушильном шкафу при температуре (130 ± 2) °С в течение 40 мин.

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

9.7 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766.

9.8 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711 и методами, утвержденными в установленном порядке.

9.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и методами, утвержденными в установленном порядке [4].

9.10 Определение радионуклидов методами, утвержденными в установленном порядке, [5], [6], [7].

9.11 Определение микробиологических показателей обжаренных фисташковых орехов — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 51446.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Фисташковые орехи размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и хранилищах в соответствии с правилами и условиями хранения и перевозок, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке.

10.2 Обжаренные фисташковые орехи следует хранить отдельно.

10.3 Сроки годности орехов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

10.4 Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта

Таблица А.1

Структура регионального стандарта Codex stan 131-1981	Структура настоящего национального стандарта
1 Область распространения	1 Область применения (1)
—	2 Нормативные ссылки
2 Описание	3 Классификация (раздел 2, 2.1—2.5)
Таблица	Таблица 1 (2,5)
3 Основной состав и показатели качества	4 Технические требования (раздел 3, 3.1—3.3, 3.4)
—	Таблица 2 (3.3, 3.3.1, 3.3.2)
—	Таблица 3 (3.3.3, 3.3.4)
4 Пищевые добавки	5 Пищевые добавки (4)
5 Санитарно-гигиенические правила и нормы	4.6
6 Вес и меры	6 Упаковка (6)
7 Маркировка	7 Маркировка (7)
—	8 Правила приемки (3.4)
8 Методы отбора проб и анализа	9 Методы контроля (8)
—	10 Транспортирование и хранение
—	Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой применяемого в нем регионального стандарта
—	Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок
—	Библиография

Приложение Б
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) 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 51074—2003	—
ГОСТ Р 51301—99	—
ГОСТ Р 51446—99	ИСО 7218—96 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и руководство по микробиологическим исследованиям» (MOD)
ГОСТ Р 51474—99	—
ГОСТ Р 51720—2001	—
ГОСТ Р 51766—2001	—
ГОСТ Р 52564—2006	—
ГОСТ Р 52579—2006	—
ГОСТ Р 52814—2007 ГОСТ Р 52816—2007	—
ГОСТ 8.579—2001	—
ГОСТ 1750—86	—
ГОСТ 2226—88	—
ГОСТ 10444.12—88	—
ГОСТ 12003—76	—
ГОСТ 12301—81	—
ГОСТ 12302—83	—
ГОСТ 12303—80	—
ГОСТ 13502—86	—
ГОСТ 14192—96	—
ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ 19360—74	—
ГОСТ 24370—80	—
ГОСТ 25951—80	—
ГОСТ 26927—94	—
ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 26933—86	—
ГОСТ 28561—90	—
ГОСТ 30090—93	—
ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 30538—97	—
ГОСТ 30710—2001	—
ГОСТ 30711—2001	—
Примечание — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандарта: MOD — модифицированный стандарт.	

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
[2] СанПиН 2.3.2.1280—2002	Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
[3] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[4]	Методические указания по определению микроколичеств указания пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среды. МЗ СССР, сб. ч. 4—25, 1976—1977 гг.
[5] МУК 2.6.1.1194—2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[6]	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гаммаспектрометра с программным обеспечением «Прогресс», утверждена ГНМЦ «ВНИИФТРИ». Госкомитет РФ по стандартизации и метрологии от 22.12.2003 г.
[7]	Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного беттаспектрометра с программным обеспечением. «Прогресс», утв. ГНМЦ «ВНИИФТРИ», Госкомитет РФ по стандартизации и метрологии от 29.03.2004 г.
[8] Codex stan 131—1981	Орехи фисташковые неочищенные. Стандарт Кодекса

УДК 664:854:634.574:006.354 ОКС 67.080.10 С23 ОКП 97 6144

Ключевые слова: орехи фисташковые неочищенные, классификация, технические требования, дефекты, пищевые добавки, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 22.06.2009. Подписано в печать 29.07.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 343 экз. Зак. 441.

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