
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54698—
2011

СМОРОДИНА КРАСНАЯ И БЕЛАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2012

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 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

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. № 857-ст

4 Настоящий стандарт содержит требования к качеству продукции, гармонизированные со стандартом ЕЭК ООН FFV-57:2010, касающиеся сбыта и контроля товарного качества ягод

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

© Стандартиформ, 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	3
7 Маркировка	4
8 Правила приемки	4
9 Методы контроля	5
10 Транспортирование и хранение	6
Библиография	7

СМОРОДИНА КРАСНАЯ И БЕЛАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh red and white currants. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды смородины красной и белой помологических сортов вида *Ribes rubrum* L. (далее — смородина), предназначенные для поставки и реализации в свежем виде.

Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, к маркировке — в 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—2011 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 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 Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
- ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. 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 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволочкоармированные 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—94 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 27519—87 (ИСО 1956/1—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

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 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 27519, ГОСТ 27521, а также следующий термин с соответствующим определением:

излишняя внешняя влажность: Влага на ягодах от полива, росы и дождя.

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

4 Классификация

4.1 Смородину по цвету ягод подразделяют на красную и белую.

4.2 В зависимости от качества смородину подразделяют на три товарных сорта: высший, первый, второй.

5 Технические требования

5.1 Смородина должна быть подготовлена и расфасована в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Качество ягод смородины должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Ягоды свежие, чистые, здоровые, потребительской зрелости, типичной для помологического сорта окраски, без излишней внешней влажности		
	Кисть полная, плотная		Кисть почти полная, допускается наличие отдельных ягод
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса		
Массовая доля, %, не более. - перезревших и раздавленных ягод - недозревших ягод - зеленых ягод и растительных примесей* - кистей и ягод, пораженных болезнями и поврежденных сельскохозяйственными вредителями	0,5	2,0	4,0
	1,0	1,0	1,0
	0,5	1,0	1,0
	Не допускается	0,5	0,5
Наличие кистей и/или ягод, пораженных гнилью и испорченных	Не допускается		
Наличие посторонних примесей**	Не допускается		
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		
* Растительная примесь — листья, стебли растений, кисти без ягод и/или их части. ** Посторонние примеси — земля, песок, галька и т. п.			

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

6 Упаковка

6.1 Смородину упаковывают массой нетто не более 5 кг без нажима слоем не более 15 см в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другие виды тары из других материалов, обеспечивающих сохранность ее качества и безопасность.

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

6.2 Тара, применяемая для упаковки смородины, и материалы, используемые внутри упаковочной единицы, должны быть новыми, чистыми, сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями и не должны иметь постороннего запаха.

6.3 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из смородины одного помологического и товарного сорта, качества и степени зрелости. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

6.4 Смородину фасуют в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903, ГОСТ 12301 или другую тару, обеспечивающую сохранность качества и безопасность смородины.

6.5 Масса нетто смородины в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

6.6 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Маркировка

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

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

7.1.2 Текст информации наносят на русском языке.

7.1.3 Маркировка потребительской тары со смородиной — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- 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;
- массы нетто;
- помологического сорта;
- товарного сорта;
- даты сбора и даты упаковывания;
- срока хранения;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

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

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

8 Правила приемки

8.1 Смородину принимают партиями. Партией считают любое количество ягод одного помологического и товарного сорта, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

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

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование помологического сорта;
- 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):

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- число упаковочных единиц;
- товарный сорт;
- дату сбора и дату упаковывания;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.3 Порядок и периодичность контроля

8.3.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии смородины.

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

8.4 Для определения качества смородины, правильности упаковывания и маркировки, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест делают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

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
П р и м е ч а н и е — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

Смородина всех отобранных в соответствии с таблицей 2 упаковочных единиц составляет объединенную пробу.

8.5 Из каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % ягод. Из точечных проб составляют объединенную пробу, которую анализируют.

8.6 Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.7 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии смородины.

8.8 Качество ягод смородины в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на смородину, находящуюся в этих упаковочных единицах.

8.9 При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторное исследование удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб производят в соответствии с 8.4.

9.2 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 8.4 упаковочных единиц смородины на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.3 Порядок проведения контроля качества

9.3.1 Средства измерений

Применяют 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 $\pm 1e$.

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

9.3.2 Проверке подлежит вся смородина в отобранных по 8.4 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

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

9.3.4 Внешний вид, запах и вкус смородины оценивают органолептически.

9.3.5 Наличие: зеленых, недозревших, перезревших, раздавленных ягод; пораженных болезнями, гнилью, испорченных и поврежденных сельскохозяйственными вредителями кистей и ягод; растительных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности определяют визуально.

9.3.6 Взвешивают каждую фракцию смородины отдельно с записью значения массы m_i с точностью до второго десятичного знака.

9.3.7 Массовую долю каждой фракции с отклонениями по качеству от общей массы смородины в объединенной пробе K , %, вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} \cdot 100,$$

где m_i — масса фракции смородины с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса смородины в объединенной пробе, кг.

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

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

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, [2].

9.10 Определение радионуклидов — по [3].

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Фасованную смородину 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 смородины транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

10.3 Смородину хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих ее сохранность.

10.4 Срок и условия хранения смородины устанавливает изготовитель.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- [2] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: МЗ СССР. Сб., ч. 4-25, 1976—1977
- [3] МУК 2.6.1.1194—03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [4] МУК 1440—76 Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода. Утверждены 14.06.1976
- [5] МУК 4.2.1881—04 Санитарно-паразитологические исследования плодовоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции

УДК 634.722:006.354

ОКС 67.080.10

С35

ОКП 97 6134

Ключевые слова: смородина красная и белая свежая, технические требования, классификация, показатели безопасности, улаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *И.В. Алферова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.С. Кабацова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 08.11.2012. Подписано в печать 19.12.2012. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 165 экз. Зак. 1136.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.