

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

**ГОСТ**  
**34266—**  
**2017**

---

# **АНАНАСЫ СВЕЖИЕ**

## **Технические условия**

(UNECE STANDARD FFV-49:2012,  
Concerning the marketing and commercial  
quality control of pineapples, MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2017

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе русской версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 сентября 2017 г. № 103-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 ноября 2017 г. № 1815-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34266—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-49:2012, касающемуся сбыта и контроля товарного качества ананасов («Concerning the marketing and commercial quality control of pineapples», MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV-49:2012 в содержание разделов 1—6, отдельных структурных элементов, показателей и их значений в разделах 5, 6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV-49:2012, касающийся сбыта и контроля товарного качества ананасов, принят на 68-й сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской экономической комиссии ООН [United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)].

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV-49:2012, касающегося сбыта и контроля товарного качества ананасов, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE <http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>.

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-49:2012 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-49:2012 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV-49:2012 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-49:2012, приведены в дополнительном приложении ДВ

6 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54688—2011 (ЕЭК ООН FFV-49:2003)\*

7 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

---

\* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 ноября 2017 г. № 1815-ст ГОСТ Р 54688—2011 (ЕЭК ООН FFV-49:2003) отменен с 1 июля 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Стандартиформ, 2017

В Российской Федерации 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 . . . . .	3
5 Технические требования . . . . .	3
6 Правила приемки . . . . .	6
7 Методы контроля . . . . .	7
8 Транспортирование и хранение . . . . .	8
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-49:2012 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации» . . . . .	9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-49:2012 . . . . .	10
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-49:2012 . . . . .	11
Библиография . . . . .	12

## **Введение**

*При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-49:2012, касающемуся сбыта и контроля товарного качества ананасов, исключен термин «продукция, подверженная порче» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для ананасов первого и второго сортов. При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.*

**Поправка к ГОСТ 34266—2017 Ананасы свежие. Технические условия**

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 12 2023 г.)

**АНАНАСЫ СВЕЖИЕ****Технические условия**

Fresh pineapples. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежие *плоды (соплодия)* ананасов разновидностей (культурных сортов), полученных от *Ananas comosus* (L.) Merr., поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления (далее — ананасы).

Требования, обеспечивающие безопасность ананасов для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.6.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 ISO 1956-2—2014 Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология.

Часть 2

ГОСТ ISO 2173—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 9142—2014 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 14192—96\* Маркировка грузов

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволочкоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

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 Фрукты. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 29329—92\* Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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 31628—2012\*\* Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33781—2016 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим 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 ISO 1956-2, ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

**3.2 корона («хохол»):** Верхняя розетка листьев ананаса.

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».

\*\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

**3.3 усеченный «хохол» (усеченная корона):** Верхняя розетка листьев ананаса, укороченная в середине секатором или аналогичным инструментом примерно за два месяца до сбора урожая.

*Примечание* — При правильном проведении этой процедуры плоды не страдают и не требуют последующей специальной обработки.

**3.4 подрезанная корона:** Верхняя розетка листьев, с которой после сбора плодов удалены вручную или с помощью острого ножа омертвевшие, увядшие или поврежденные листья.

## 4 Классификация

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

4.2 По внешней окраске плоды ананасов могут быть классифицированы на четыре группы по [4]:

- $S_0$  — внешне полностью зеленый плод;
- $S_1$  — желто-оранжевая окраска на 1/4 поверхности плода;
- $S_2$  — желто-оранжевая окраска на 1/2 поверхности плода;
- $S_3$  — желто-оранжевая окраска на 2/3 поверхности плода;
- $S_4$  — полностью желто-оранжевый плод.

## 5 Технические требования

5.1 Ананасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлены и упакованы в потребительскую упаковку и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды неповрежденные, с короной, которая может быть усеченной или подрезанной, или без нее; свежие на вид, включая корону; чистые, в стадии товарной зрелости, без механических повреждений и повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, типичной формы и окраски, аккуратно собранные, без излишней внешней влажности. При наличии плодоножки (стебля) она должна быть длиной не более 2,5 см от плеча плода и иметь ровный и чистый поперечный срез. Мякоть должна быть абсолютно доброкачественной		
	Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности		Допускаются дефекты формы, включая двойную корону, и окраски, включая следы солнечных ожогов; дефекты поверхности плода (царапины, рубцы, потертости, следы побитости) размером не более 10 % общей площади поверхности плода, помятость
	Корона, при ее наличии, должна быть единственной и прямой, без боковых отростков, не должна превышать 150 % длины всего плода. Корона должна быть свежей и не утратившей окраски. Плоды не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что они не-	Корона, при ее наличии, должна быть единственной, без боковых отростков и не должна превышать 150 % длины всего плода. Корона может иметь незначительные повреждения, незначительные дефекты окраски, незначительное отклонение при максимальной величине наклона, не превышающей 30° от продольной оси плода.	

\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1], [2], [3].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются незначительные дефекты формы и окраски плода, включая изменение цвета от солнца; легкая помятость, незначительные дефекты кожуры (царапины, рубцы, потертости, следы побитости) размером не более 5 % общей площади поверхности плода	
Запах и вкус	Свойственные данной разновидности без постороннего запаха и/или привкуса		
Степень зрелости	Плоды должны быть зрелыми в соответствии с критериями, установленными для конкретной разновидности и района произрастания, без видимых признаков незрелости (непрозрачность, отсутствие запаха, чрезмерно пористая мякоть) или перезрелости (чрезмерная прозрачность или брожение мякоти), влияющей на вкусовые свойства. В поперечном разрезе мякоть плодов не должна быть чрезмерно волокнистой или не иметь запаха. Допускается зеленый цвет кожуры		
Массовая доля растворимых сухих веществ в мякоти плода, °Вх, не менее	12,0		
Массовая доля плодов, не удовлетворяющих требованиям товарного сорта, %, не более	5,0*	10,0*	10,0
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	20,0		
Наличие ананасов с признаками перезрелости, влияющими на их вкус, загнивших, увядших, заплесневевших, с явными дефектами**, с излишней внешней влажностью	Не допускается		
* Плоды должны удовлетворять требованиям к более низкому товарному сорту. ** К явным дефектам относятся незарубцевавшиеся повреждения, побитости, царапины, углубления и трещины (зарубцевавшиеся и незарубцевавшиеся).			

5.3 Содержание в свежих ананасах токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*.

#### 5.4 Калибровка

Калибровку свежих ананасов проводят по массе плодов.

Разница по массе между ананасами в одной и той же упаковке не должна превышать:

300 г — для плодов массой не более 1300 г;

680 г — для плодов массой более 1300 г.

\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

## 5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка ананасов — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*.

5.5.2 Ананасы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность.

5.5.3 Ананасы упаковывают в потребительскую упаковку деревянную, из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 33781 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает качество и безопасность ананасов.

Потребительскую упаковку помещают в цельные и крепкие деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 33781, ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или виды упаковки из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

Допускается по согласованию с потребителем не упаковывать ананасы в потребительскую упаковку.

5.5.4 Ананасы могут упаковываться следующим образом:

- располагаться внутри упаковки горизонтально;
- располагаться внутри упаковки вертикально, коронами вверх.

5.5.5 Ананасы высшего сорта укладывают только в один слой.

5.5.6 Упаковка для ананасов должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной насекомыми-вредителями, без постороннего запаха.

5.5.7 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, должны быть чистыми и обеспечивать при контакте с ананасами сохранение их качества и безопасности. Чернила, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными.

5.5.8 Наклейки, прикрепляемые непосредственно на ананасы, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на поверхности ананаса.

5.5.9 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из ананасов одного и того же происхождения, одной разновидности, товарного сорта, качества, размера, окраски, степени зрелости.

5.5.10 Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

5.5.11 В упаковке не допускается наличие посторонних веществ.

5.5.12 Масса нетто ананасов в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Отрицательное отклонение массы нетто ананасов от номинальной массы нетто каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

Отклонение массы нетто ананасов в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируют по [5].

## 5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка упаковочных единиц с ананасами — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*\*.

5.6.2 Информацию о продукции на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя наносят на потребительскую и транспортную упаковку на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

5.6.3 Маркировка потребительской тары с указанием:

- наименования продукта («ананасы», при необходимости указать «без короны» или сделать эквивалентную пометку);
- наименования разновидности для высшего и первого сорта (может быть заменено синонимом);

\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [2].

\*\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [3].

- наименования и места нахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом — адрес(а) производств(а)] и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории государства (при наличии);
- страны происхождения и при необходимости района производства или его национального, регионального или местного названия;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто продукции в упаковочной единице;
- размера плодов, выраженного массой наименьшего и наибольшего плодов, или количества плодов в упаковке;
- товарного сорта;
- даты сбора и даты упаковывания;
- срока годности;
- условий хранения;
- сведений о применении генно-модифицированных организмов: в том случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированные продукты»);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

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

5.6.5 В случае упаковывания ананасов в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую упаковку, должна соответствовать нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт\*.

## 6 Правила приемки

6.1 Ананасы принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов одного и того же происхождения, одной разновидности и товарного сорта в упаковке одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Сопроводительный документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- помологический сорт;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- массу нетто продукции в упаковочной единице;
- даты сбора, даты упаковывания, даты отгрузки;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Для проверки качества ананасов, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто продукции в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии ананасов из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20

Окончание таблицы 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10 000 включ.	30
Более 10 000	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.	

6.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии ананасов.

6.5 Качество ананасов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяются только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

6.6 Контроль за содержанием в ананасах токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт\*.

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

## 7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 6.3 упаковочных единиц ананасов на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

7.2 Проверке по качеству подлежат все ананасы из объединенной пробы, составленной по 6.3.

7.3 Внешний вид, наличие больных, загнивших, увядших, заплесневевших, с явными дефектами ананасов, запах и вкус, степень зрелости, нетипичной для разновидности формы и окраски, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности оценивают органолептически.

7.4 Применяют следующие средства измерений:

- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления  $e = 50$  г и пределом допускаемой погрешности  $\pm 0,5$  е;

- линейку металлическую по ГОСТ 427, длиной 300 мм, ценой деления 1 мм, с погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм;

- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05—0,10 мм.

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

7.5 Длину стебля, длину короны, размер дефектов поверхности ананасов измеряют с погрешностью не более  $\pm 1$  мм с использованием линейки металлической по ГОСТ 427 или штангенциркуля по ГОСТ 166 с записью значения до первого десятичного знака.

7.6 Отобранные в выборку упаковочные единицы продукции в потребительской упаковке поочередно взвешивают, определяют массу нетто.

Для определения средней массы продукции в упаковочной единице взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.7 Общую массу нетто ананасов в объединенной пробе  $m$  определяют суммированием значений, полученных по 7.4.

7.8 Ананасы в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

Взвешивают каждую фракцию  $m_i$  отдельно с записью значения ее массы до второго десятичного знака.

7.9 Массовую долю каждой фракции с отклонениями по качеству в процентах от общей массы ананасов в объединенной пробе  $K$ , %, вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} \cdot 100, \quad (1)$$

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

$m$  — общая масса ананасов в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

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

7.10 Массовую долю растворимых сухих веществ в мякоти плода, %, определяют по ГОСТ ISO 2173.

7.11 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.12 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

7.13 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.14 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

7.15 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

7.16 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.17 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.18 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей (патогенных) — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.19 Определение наличия генетически модифицированных организмов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт\*.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Ананасы 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.

8.2 Допускается транспортирование ананасов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

8.3 Ананасы хранят при температуре не ниже 8 °С в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт\*\*.

8.4 Сроки годности и условия хранения ананасов устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

\* В Российской Федерации действуют 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» (с изменением 2).

\*\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

**Приложение ДА**  
**(справочное)**

**Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-49:2012**  
**в части исключения допускаемого содержания**  
**«продукции, подверженной деградации»**

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
<p>Стандарт UNECE STANDARD FFV-49:2012 IV. A. ii), iii)</p> <p>ГОСТ 34266—2017 Раздел 5, таблица 1</p>	<p>Заменено:</p> <p><b>«IV. Положения, касающиеся допусков</b></p> <p><b>II) Первый сорт</b></p> <p>В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы ананасов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации.</p> <p><b>III) Второй сорт</b></p> <p>В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы ананасов, не соответствующих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации»</p> <p>на</p> <p><b>«Массовая доля ананасов, не соответствующих требованиям товарного сорта, но соответствующих более низкому сорту, %, не более:</b></p> <p><i>для первого сорта — 10,0, для второго сорта — 10,0,</i></p> <p><i>в пределах этого допуска может быть ананасов, не соответствующих второму сорту, не более 1 % от массы ананасов первого сорта и не более 2 % от массы ананасов второго сорта»</i></p>
<p><b>Примечание</b> — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-49:2012 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации.</p>	

**Приложение ДБ  
(справочное)**

**Сопоставление структуры настоящего стандарта  
со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-49:2012**

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-49:2012
1 <i>Область применения</i>	I Определение продукта
2 <i>Нормативные ссылки</i>	II Положения, касающиеся качества А. Минимальные требования В. Требования к зрелости С. Классификация
3 <i>Термины и определения</i>	III Положения, касающиеся калибровки
4 <i>Классификация</i>	IV Положения, касающиеся допусков
5 <i>Технические требования пункты (5.1—5.3), а также:</i> 5.4 <i>Калибровка</i> 5.5 <i>Упаковка</i> 5.6 <i>Маркировка</i>	V Положения, касающиеся товарного вида
6 <i>Правила приемки</i>	VI Положения, касающиеся маркировки
7 <i>Методы контроля</i>	—
8 <i>Транспортирование и хранение</i>	—
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-49:2012	—
Приложение ДБ (справочное) Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-49:2012	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-49:2012	—
Библиография	—
<p>Примечание — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8, а также дополнительные приложения ДА, ДБ, ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиография.</p>	

**Приложение ДВ**  
**(справочное)**

**Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов  
международным стандартам, использованным в качестве ссылочных  
в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-49:2012**

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76)	IDT	ISO 3599—76 «Штангенциркуль с нониусом с точностью измерения до 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ ISO 1956-2—2014	IDT	ISO 1956-2:1989* «Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 2»
ГОСТ ISO 2173—2013	IDT	ГОСТ ISO 2173:2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение растворимых сухих веществ. Рефрактометрический метод»
ГОСТ 27521—87 (ИСО 1990-1—82)	IDT	ISO 1990/1—82 «Фрукты. Номенклатура. Первый список»
<p>Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: - IDT — идентичные стандарты.</p>		

\* ISO 1956-2:1989 был рассмотрен и подтвержден в 2011 г.

**Библиография**

- [1] *TP TC 021/2011* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] *TP TC 005/2011* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [3] *TP TC 022/2011* Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [4] *ECE/TRADE/398, United Nations, 2013* Организация Объединенных наций, Нью-Йорк и Женева, 2013  
*Пояснительная брошюра «Стандарт ЕЭК ООН, касающийся сбыта и контроля товарного качества ананасов (UNECE STANDARD FFV-49:2012 Concerning the marketing and commercial quality control of pineapples)»\**
- [5] *76/211/EC* Директива Совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/EC) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»

---

\* UNECE: <http://www.unece.org/ece/trade/398-pineappleseeexplanatorybrochure.html>

---

УДК 634.774:006.354

МКС 67.080.10

ОКПД 01.22.19.000

MOD

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

---

**БЗ 9—2017/192**

*Редактор Г.Н. Симонова*  
*Технический редактор И.Е. Черепкова*  
*Корректор Е.Р. Ароян*  
*Компьютерная верстка Ю.В. Половой*

Сдано в набор 24.11.2017 Подписано в печать 05.12.2017. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 28 экз. Зак. 2533.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.  
[www.jurisizdat.ru](http://www.jurisizdat.ru) [y-book@mail.ru](mailto:y-book@mail.ru)

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

**Поправка к ГОСТ 34266—2017 Ананасы свежие. Технические условия**

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 12 2023 г.)