

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

**ГОСТ**  
**33952—**  
**2016**

---

# КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ

## Технические условия

(UNECE STANDARD FFV—11:2010,  
Concerning the marketing and commercial quality control of cauliflowers,  
MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2016

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены 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 22 ноября 2016 г. № 93-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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2016 г. № 1850-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33952—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-11:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества цветной капусты (Concerning the marketing and commercial quality control of cauliflowers, MOD) путем внесения изменений в содержание разделов 2, 3, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3—6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV—11:2010 принят на 66-й сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества европейской экономической комиссии ООН [United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)].

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV—11:2010 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV—11:2010, касающегося сбыта и контроля товарного качества цветной капусты, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE <http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>

Содержание раздела IV UNECE стандарта STANDARD FFV—11:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в справочном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-11:2010 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДВ.

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54903—2012 (ЕЭК ООН FFV—11:2010) «Капуста цветная свежая. Технические условия»\*

### 6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

\* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2016 г. № 1850-ст ГОСТ Р 54903—2012 (ЕЭК ООН FFV—11:2010) «Капуста цветная свежая. Технические условия» отменен с 1 июля 2017 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты» (по состоянию на 1 января текущего года), 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))*

**Содержание**

1	<i>Область применения</i> . . . . .	1
2	<i>Нормативные ссылки</i> . . . . .	1
3	<i>Термины и определения</i> . . . . .	2
4	<i>Классификация</i> . . . . .	2
5	<i>Технические требования</i> . . . . .	3
6	<i>Правила приемки</i> . . . . .	5
7	<i>Методы контроля</i> . . . . .	7
8	<i>Транспортирование и хранение</i> . . . . .	8
	Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-11:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» . . . . .	9
	Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV-11:2010 . . . . .	10
	Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии межгосударственных стандартов международным стандартам . . . . .	11
	<i>Библиография</i> . . . . .	12

## Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—11:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества цветной капусты, исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков». При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.

**КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ****Технические условия**

Fresh cauliflower. Specifications

Дата введения — 2017—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежие головки (соцветия) цветной капусты ботанических сортов (*Brassica cauliflora* (Mill.) Litzg и *Brassica oleracea* var. *botritis* L.), поставляемые и реализуемые для потребления (далее — капуста) в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность капусты для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.5.

**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 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

Часть 2

ГОСТ 7502—98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

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 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

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

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

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

ГОСТ 26932—86\*Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца  
ГОСТ 26933—86\*Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия  
ГОСТ 27523—87 (ISO 1991/1—1982) Овощи. Номенклатура. Первый список  
ГОСТ 29329—92\*\* Весы для статического взвешивания. Общие технические требования  
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. Методы 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

**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 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 излишняя внешняя влажность:** Влага на головках капусты от дождя, росы или полива.

**Примечание** — Конденсат на головках капусты, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

**3.2 размер головки:** Наибольший поперечный диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии головки капусты.

**3.3 форма головки:**

**3.3.1 «с листьями»:** Головка капусты целиком покрыта кроющими зелеными листьями. Кочерыга обрезана немного ниже кроющих листьев.

**3.3.2 «без листьев»:** С головки капусты удалены все листья и несъедобные части кочерыги. Допускается не более пяти неподрезанных маленьких бледно-зеленых листьев, расположенных ближе к головке.

**3.3.3 «подрезанная»:** Головка капусты с 2—3 рядами кроющих зеленых листьев, подрезанных не более чем на 3 см выше головки. Кочерыга обрезана немного ниже кроющих листьев.

### 4 Классификация

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

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

\*\* 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».

## 5 Технические требования

5.1 Капуста должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлена и фасована в потребительскую и транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Головки капусты свежие с листьями, без листьев или подрезанные, целые, чистые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, без излишней внешней влажности; с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа		
	Головки капусты компактные, нормально сформированные, с плотно прилегающими побегами головки, равномерной белой или слегка кремовой окраски*; листья свежие. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке	Головки капусты компактные, нормально сформированные, с плотно прилегающими побегами головки, равномерной белой или слегка кремовой окраски*; листья свежие. Допускаются незначительный дефект формы и развития, очень незначительная рыхлость головки, при условии если они не влияют на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются желтоватая окраска*, дефекты формы и развития, незначительные солнечные ожоги, не более пяти прорастающих бледно-зеленых листьев, незначительная рыхлость головки, небольшие повреждения морозом, помятость или следы повреждений сельскохозяйственными вредителями или болезнями**
Состояние головок капусты	Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии		
	Головки капусты твердые, плотной структуры	Головки капусты твердые, достаточно плотной структуры	Не нормируется
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса		
Разница в размере головок капусты в одной упаковочной единице, см, не более	4,0		
Массовая доля головок капусты, не соответствующих требованиям по размеру, %, не более	10,0		
Массовая доля головок капусты, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более,	5,0**	10,0	10,0

<sup>1)</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [1], [2],[3].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
в том числе - не соответствующим второму сорту	Не допускается	1,0	10,0
Наличие минеральной и посторонней примеси Наличие сельскохозяйственных вредителей, головок капусты, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных	Не допускается		
	Не допускается***		
<p>* Допускается иная окраска головок капусты, характерная для данного ботанического сорта. В упаковочной единице капуста высшего сорта должна быть однородной по окраске.</p> <p>** В том числе не более 0,5 % головок капусты второго сорта.</p> <p>*** Головки капусты могут иметь два из следующих дефектов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- небольшие следы повреждений сельскохозяйственными вредителями или болезнями,</li> <li>- небольшие следы повреждений морозом,</li> <li>- небольшая помятость.</li> </ul>			

5.3 Содержание в капусте радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

#### 5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка капусты — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>2)</sup>.

5.4.2 Капусту упаковывают произвольной массой нетто в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

По согласованию с потребителем допускается капусту не упаковывать в потребительскую упаковку.

5.4.3 Капусту упаковывают плотно на 2—3 см ниже края в ящики из древесины по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другую упаковку, обеспечивающую ее качество и безопасность.

5.4.4 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и содержать головки одного ботанического и товарного сорта.

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

5.4.5 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть не токсичными и обеспечивать при контакте с головками капусты сохранение их качества и безопасности.

5.4.6 Наклейки, наклеиваемые непосредственно на головки капусты, должны быть такими, чтобы после их снятия не оставалось видимых следов клея или повреждений на поверхности головок.

5.4.7 Масса капусты в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

<sup>1)</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [1].

<sup>2)</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [2].

5.4.8 Отрицательное отклонение массы головок капусты от номинальной массы нетто каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение массы одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют по [3].

5.4.9 В упаковочных единицах наличие посторонней примеси не допускается.

## 5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка капусты — по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

5.5.2 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской упаковочной единицы капусты должна содержать:

- наименование продукта;
- наименование и место нахождения изготовителя или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-импортера;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- страну происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного названия;
- товарный сорт;
- массу нетто продукции в упаковочной единице или количество головок;
- размер головок капусты, выраженный наименьшим и наибольшим диаметром, или количество штук;
- дату сбора и дату упаковывания;
- условия хранения;
- сведения о применении генно-модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированный продукт»);

- обозначения настоящего стандарта;

- информацию о подтверждении соответствия.

5.5.3 Маркировка продукции в транспортной таре с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения организации-упаковщика и/или отправителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес организации-упаковщика и/или отправителя и организации, уполномоченной на принятие претензий от потребителей (при наличии));
- страны происхождения;
- товарного сорта;
- размера головок капусты, выраженного минимальным и максимальным диаметром, или количество штук;
- даты сбора и даты упаковывания;
- массы брутто и нетто;
- условий хранения;
- сведений о применении генно-модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированный продукт»);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

5.5.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скорпортящийся груз», «Ограничение температуры от 1 °С до 2 °С».

## 6 Правила приемки

6.1 Капусту принимают партиями. Под партией понимают любое количество капусты одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

<sup>1)</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [4].

Сопровождающий документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта («Капуста цветная»),
- ботанический сорт;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- массы нетто продукции в упаковочной единице;
- даты сбора, упаковывания, отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

## 6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

6.2.2 Для определения качества капусты, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии капусты из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Объем партии, количество упаковочных единиц	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10000 включ.	30
Св. 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.	

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

6.2.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии капусты.

6.2.5 Качество капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на капусту, находящуюся в этих упаковочных единицах.

6.2.6 Контроль за содержанием в капусте токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

6.2.7 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.8 При получении неудовлетворительных результатов 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.

<sup>1)</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [1].

## 7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 6.2.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

### 7.2 Порядок проведения контроля

#### 7.2.1 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  $\pm 0,5 e$ ;

- весы по ГОСТ 29329, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления  $e \leq 2$  г;

- линейка металлическая по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм и погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм;

- рулетка металлическая из нержавеющей стали по ГОСТ 7502 второго класса точности номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на вытяжном конце ленты с погрешностью измерения  $\pm 0,1$  мм.

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

7.2.2 Проверке по качеству подлежит вся капуста, отобранная по 6.2.2.

7.2.3 Отобранную выборку капусты взвешивают, определяют массу брутто и нетто.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.4 Внешний вид, запах и вкус, состояние головок капусты, наличие минеральной и посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей и головок капусты, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых или испорченных определяют органолептически. Размер головок капусты измеряют линейкой по ГОСТ 427 или рулеткой по ГОСТ 7502.

Капусту рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.2.5 Взвешивают каждую фракцию капусты  $m_i$ . Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.6 По результатам взвешиваний по 7.2.5 определяют в процентах массовую долю головок капусты с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

### 7.3 Обработка результатов

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

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

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

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

7.3.2 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.

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

7.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

7.7 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.8 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.9 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710.

7.10 Определение генно-модифицированных организмов — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

7.11 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.12 Определение нитратов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 Капусту транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования установленными изготовителем, в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения капусты, установленными изготовителем.

8.2 Капусту хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях в соответствии с установленными правилами, в условиях, обеспечивающих его сохранность.

Условия хранения капусты устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

---

<sup>1)</sup> На территории 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).

**Приложение ДА**  
(справочное)

**Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-11:2010  
в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»**

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
<p>Стандарт UNECE STANDARD FFV—11:2010, раздел IV, А, i, ii</p> <p>ГОСТ 33952—2016 (раздел 5, таблица 1</p>	<p>Заменено:</p> <p><b>« IV. Положения, касающиеся допусков</b></p> <p><b>А. Допуски по качеству</b></p> <p><b>I) Первый сорт</b> Допускается наличие 10 % по числу и весу соцветий цветной капусты, не отвечающих требованиям этого сорта, но отвечающей 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>II) Второй сорт</b> Допускается наличие 10 % по числу и весу соцветий цветной капусты, не удовлетворяющих 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>«Массовая доля головок капусты, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для высшего сорта — 5,0,</li> </ul> <p>в пределах этого допуска допускается наличие головок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствующих требованиям второго сорта — не более 0,5 %,</li> <li>- не соответствующих требованиям второго сорта — не допускается;</li> <li>- для первого сорта — 10,0,</li> </ul> <p>в пределах этого допуска допускается наличие головок, не соответствующих требованиям второго сорта — не более 2,0 %»</p>
<p><b>П р и м е ч а н и е</b> — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-11:2010 исключен термин «продукция, подверженная деградации» (и нормы для нее) в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодово-овощную продукцию в Российской Федерации.</p>	

Приложение ДБ  
(справочное)

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой  
стандарта UNECE STANDARD FFV-11:2010**

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-11:2010
1 Область применения	1 Определение продукта
2 Нормативные ссылки	II Положения, касающиеся качества
3 Термины и определения	III Положения, касающиеся калибровки
4 Классификация	IV Положения, касающиеся допусков
5 Технические требования (5.1-5.3), а также: 5.4 Калибровка 5.5 Упаковка 5.6 Маркировка	V Положения, касающиеся товарного вида
6 Правила приемки	VI Положения, касающиеся маркировки
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-11:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление струк- туры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV—11:2010	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов междуна- родным стандартам	—
Библиография	—
<p>Примечание — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8, а также дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ, в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиография.</p>	

**Приложение ДВ**  
**(справочное)**

**Сведения о соответствии межгосударственных стандартов международным стандартам**

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего международного стандарта
ГОСТ ISO 1956-2—2014	IDT	ISO 1956-2:1989* «Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 2»
ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1:1982)	IDT	ISO 1991-1:1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список»
<p>Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: - IDT — идентичные стандарты.</p>		

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

**Библиография**

- [1] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880*
- [2] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г., № 769*
- [3] *Директива Совета европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательства государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»*
- [4] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881*

---

УДК 635.341:006.354

МКС 67.080.20

С43

ОКП 973213,  
ОКПД 01.13.13

MOD

Ключевые слова: капуста цветная свежая, головки (соцветия), термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

Редактор *М.Е. Никулина*  
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*  
Корректор *И.А. Королева*  
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 09.12.2016. Подписано в печать 20.12.2016. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 42 экз. Зак. 3237.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)