

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
54700—  
2011  
(ЕЭК ООН FFV-44:  
2010)

---

# КАПУСТА КИТАЙСКАЯ И КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ СВЕЖИЕ

## Технические условия

UNECE standard FFV-44:2010  
Concerning the marketing and commercial quality control of chinese cabbage  
(MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2013

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе аутентичного перевода на русский язык стандарта, указанного в пункте 4

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. № 859-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-44:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества китайской капусты (UNECE standard FFV-44:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of chinese cabbage»), путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ 1.5 (подразделы 4.2 и 4.3), отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Внесение указанных технических отклонений направлено на учет особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного стандарта ЕЭК ООН приведено в дополнительном приложении ДА.

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН, приведены в приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта ЕЭК ООН для приведения в соответствие с общепринятой в России классификацией групп однородной продукции и видов испытаний, а также для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5 (пункт 3.5)

### 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, 2013

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

II

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	2
4 Классификация . . . . .	2
5 Технические требования . . . . .	2
6 Упаковка . . . . .	4
7 Маркировка . . . . .	4
8 Правила приемки . . . . .	4
9 Методы контроля . . . . .	5
10 Транспортирование и хранение . . . . .	6
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН . . . . .	7
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН . . . . .	8
Библиография . . . . .	9



КАПУСТА КИТАЙСКАЯ И КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh chinese cabbage and peking cabbage. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кочаны и розетки листьев ботанических сортов китайской капусты *Brassica chinensis* L. и пекинской капусты *Brassica rapa* L. Emend. Metzg ssp. *pekinensis* (Lour) Hanelt, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде (далее — капуста).

Требования по безопасности изложены в 5.4, к качеству продукции — в 5.2, 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-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 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 52564—2006 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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 7502—89 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 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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 27523—87 (ИСО 1991-1:1982) Овощи. 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 (отменен), 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 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 поперечный диаметр:** Наибольший поперечный диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии кочана капусты.

**3.2 излишняя внешняя влажность:** Влага на капусте от промывки, дождя, росы.

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

### 4 Классификация

4.1 Капусту в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

### 5 Технические требования

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

**Примечание** — Пункт 4.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их реализации.

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

## 5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Розетки листьев или кочаны целые*, здоровые, свежие, чистые, типичных для ботанического сорта формы и окраски**, без цветочных стеблей, без признаков самосогревания, без повреждений механических и сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Кочаны различной степени плотности с розеточными листьями, срезанные с кочерыгой не более 15 мм от нижнего листа. Допускаются отклонения от формы и окраски, незначительные механические повреждения листьев и кочанов	
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	
Отношение поперечного диаметра кочана к его длине, не более	1:3	1:2
Масса кочана или розетки листьев, г, не менее***	350	350
Массовая доля капусты, %, не более: второго сорта не соответствующей требованиям второго сорта в т. ч. продукции, подверженной деградации	10,0 1,0* <sup>4</sup> Не допускается	Не менее 90,0 10,0 2,0* <sup>4</sup>
Наличие минеральных и посторонних примесей	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается	
Наличие гнилой и испорченной капусты	Не допускается	
<p>* Допускается удаление части наружных листьев.  ** Окраска капусты от светло-зеленой до темно-зеленой с белой центральной жилкой листа.  *** Допускается наличие до 10 % капусты массой не менее 250 г.  *<sup>4</sup> В пределах допуска по наличию в первом и втором сортах капусты, не соответствующей требованиям этих сортов.</p>		

## 5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку капусты проводят по массе кочана или розетки листьев.

5.3.2 Категории капусты по калибру в упаковочной единице устанавливает изготовитель.

5.3.3 Масса самых тяжелых розеток или кочанов капусты в упаковочной единице не должна превышать массу самых легких розеток или кочанов для первого сорта более чем в 1,5 раза, для второго — более чем в два раза.

5.4 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в капусте не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

Примечание — Пункты 5.3 и 5.4 введены дополнительно с учетом особенностей национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

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

## 6 Упаковка

6.1 Капусту фасуют произвольной массой нетто в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52564, ГОСТ Р 52903 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

*По согласованию с потребителем допускается капусту не фасовать.*

6.2 Масса нетто капусты в потребительской упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

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

6.3 Капусту упаковывают плотно на 2—3 см ниже края в ящики из древесины по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

6.4 Тара, применяемая для упаковки капусты, должна быть целой, крепкой, чистой и сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, не должна иметь постороннего запаха, вызывать внешние или внутренние повреждения продукта.

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и представлять собой капусту одного ботанического и товарного сорта, качества и массы. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковки.

*Капуста первого сорта должна быть однородной по цвету.*

6.6 Наличие посторонних примесей в упаковке не допускается.

*Примечание — Пункты 6.1—6.3 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.*

## 7 Маркировка

7.1 Маркировку наносят на русском языке несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской.

7.2 Для изготовления и наклеивания этикеток используют нетоксичные бумагу и клей.

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

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения 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)];

- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- ботанического сорта;
- товарного сорта;
- даты сбора и даты упаковывания;
- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);

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

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

*Примечание — В пункт 7.3 введены дополнения, пункты 7.2 и 7.4 введены дополнительно для учета особенностей национальной экономики в Российской Федерации.*

## 8 Правила приемки

8.1 Капусту принимают партиями. Под партией понимают любое количество капусты одного ботанического и товарного сорта, упакованной в тару одного вида и типоразмера, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.



## 8.2 Порядок и периодичность контроля

8.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии капусты.

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

8.3 Для определения качества капусты, правильности упаковки и маркировки, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 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
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

Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.

Капуста всех отобранных упаковочных единиц составляет объединенную пробу.

8.4 Проверяют всю продукцию, содержащуюся в объединенной пробе, отобранной в соответствии с таблицей 2.

8.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии капусты.

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

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

## 9 Методы контроля

9.1 Отбор проб — по 8.3.

9.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 8.3, оценивают визуально.

### 9.3 Порядок проведения контроля

#### 9.3.1 Средства измерений

Применяют следующие средства измерений:

- 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  $\pm 1$  в;

- 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, внесенных в Государственный реестр средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

9.3.2 Проверке по качеству подлежат все кочаны или розетки капусты в отобранных по 7.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

9.3.3 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованной капусты взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.3.4 Общую массу капусты в объединенной пробе  $m$ , кг, определяют суммированием значений, полученных по 9.3.3.

9.3.5 Внешний вид, окраску, степень зрелости и состояние капусты, наличие минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, гнилых или испорченных кочанов и розеток листьев, запах и вкус определяют органолептически.

Всю капусту объединенной пробы рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

Поперечный диаметр и длину кочана капусты измеряют линейкой по ГОСТ 427 или рулеткой по ГОСТ 7502 с записью значения до первого десятичного знака с последующим расчетом их отношения  $A$ , см, по формуле

$$A = \frac{D}{L}, \quad (1)$$

где  $D$  — поперечный диаметр кочана капусты;

$L$  — длина кочана капусты.

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

9.3.7 По результатам взвешиваний по 9.3.6 определяют в процентах массовое содержание капусты с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

#### 9.4 Обработка результатов

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

$$K = \frac{m_i}{M} \cdot 100, \quad (2)$$

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

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

9.4.2 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака. Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

9.5 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ Р 54015.

9.6 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

9.7 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

9.8 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.9 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.10 Определение нитратов — по [3].

9.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [4], [5].

9.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

9.13 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [6], [7].

## 10 Транспортирование и хранение

10.1 Капусту транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

10.2 Капусту хранят не более 5 сут в чистых закрытых охлаждаемых помещениях, без постороннего запаха, оборудованных вентиляцией, при температуре воздуха 0 °С и относительной влажности воздуха 90 %—95 %, обеспечивающих ее сохранность.

*Примечание* — Разделы 8—10 введены дополнительно в интересах национальной экономики в целях обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

Приложение ДА  
(справочное)

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой  
примененного в нем стандарта ЕЭК ООН

Таблица ДА.1

Структура настоящего стандарта	Структура международного регионального стандарта ЕЭК ООН FFV-44:2010
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	—
3 Термины и определения	II Положения, касающиеся качества
4 Классификация	II Положения, касающиеся качества
5 Технические требования	II Положения, касающиеся качества III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков
6 Упаковка	V Положения, касающиеся товарного вида продукции
7 Маркировка	V Положения, касающиеся допусков VI Положения, касающиеся маркировки
8 Правила приемки	—
9 Методы контроля	—
10 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН	—
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН	—
Библиография	—

**Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов  
международным стандартам, использованным в качестве  
ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН**

Таблица ДБ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 27523—87	IDT	ИСО 1991-1:1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список»
<b>П р и м е ч а н и е</b> — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: - IDT — идентичный стандарт.		

**Библиография**

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 *Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с дополнениями и изменениями*
- [2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299\*
- [3] МУ 5048—89 *Определение нитратов в продукции растениеводства*
- [4] ГН 1.2.1323—2003 *Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)*
- [5] МУ *Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде МЗ СССР, сб. ч. 4—25, 1976—1977 гг.*
- [6] МУК 4.2.796—99 *Методы санитарно-паразитологических исследований*
- [7] МУК 4.2.1881—2004 *Санитарно-паразитологические исследования плодово-ягодной, плодово-ягодной и растительной продукции*

---

\* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 635.3.345:006.354

ОКС 67.080.20

С42

ОКП 97 3210

Ключевые слова: капуста китайская свежая, капуста пекинская свежая, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

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

Сдано в набор 20.03.2013. Подписано в печать 05.04.2013. Формат 60 × 84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 153 экз. Зак. 366.

---

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

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105082 Москва, Лялин пер., 6.

