

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
55907—  
2013

---

# РЕДИС СВЕЖИЙ

## Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2014

## Предисловие

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 178 «Свежие фрукты, овощи и грибы, продукция эфиромасличных лекарственных, орехоплодных культур и цветоводства»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 декабря 2013 г. № 2285-ст

4 При разработке стандарта учтены отдельные положения стандарта ЕЭК ООН FFV-59:2010, касающегося сбыта и контроля товарного качества корневых и клубневых овощей (UNECE STANDARD FFV-59:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of root and tubercle vegetables») в части требований к качеству свежего редиса (п.5.2).

### 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 ([gost.ru](http://gost.ru))*

© Стандартинформ, 2014

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

**РЕДИС СВЕЖИЙ**  
**Технические условия**Fresh garden radish.  
Specifications

Дата введения –2015-01-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежий редис ботанических сортов *Raphanus sativus* L. var. *sativus*, предназначенный для потребления в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, требования к качеству – в 5.2, к маркировке – в разделе 7.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289-99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

ГОСТ Р 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 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

ГОСТ Р 52579-2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. 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 166-89 (ISO 3599-76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7194-81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12301-2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

Издание официальное

- ГОСТ 14192–86 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 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 27520–87 (ISO 1956/2–1982) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2  
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 по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27520, а также следующий термин с соответствующими определениями:

**3.1 излишняя внешняя влажность:** Наличие на продукте влаги от дождя, промывки, росы, полива или вытекания собственного сока.

**Примечание** – Конденсат на продукте, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

### 4 Классификация

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

Свежий редис может быть представлен в двух видах: редис пучковый – с листьями, связанный в пучки, и редис весовой – с обрезанными листьями.

### 5 Технические требования

5.1 Свежий редис должен быть подготовлен и упакован в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3].

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта			
	Редис пучковый		Редис весовой	
	первый	второй	первый	второй
Внешний вид	Корнеплоды потребительской степени зрелости, целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Листья свежие, зеленые целые или укороченные, чистые, допускается легкое увядание и незначительное пожелтение			
Состояние мякоти корнеплода	Мякоть сочная, плотная, не огрубевшая, без пустот			
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта без постороннего запаха и/или привкуса			
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	20,0	15,0	15,0	
Массовая доля корнеплодов, не соответствующих размеру по наибольшему поперечному диаметру, %, не более	Не допускается	20,0	10,0	20,0
Содержание корнеплодов, не соответствующих требованиям товарного сорта (с незначительными механическими повреждениями, зарубцевавшимися трещинами, поврежденных сельскохозяйственными вредителями) %, не более	10,0 <sup>*</sup>	20,0 <sup>*</sup>	10,0 <sup>**</sup>	25,0 <sup>**</sup>
- в т.ч. редиса, не соответствующего требованиям второго сорта, %, не более	1,0	2,0 <sup>*</sup>	1,0	25,0 <sup>**</sup>
Массовая доля земли, прилипшей к корнеплодам, %, не более	Не допускается		1,0	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается			
* Включая корнеплоды с появившейся стрелкой длиной не более 40 мм. ** Включая корнеплоды с черешками листьев длиной более 30 мм.				

5.3 Содержание в свежем редисе токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], [4].

Наличие в свежем редисе возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в редисе свежем не допускается [1].

## 6 Упаковка

6.1 Свежий редис фасуют массой до 1 кг в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903, ГОСТ 52579 с использованием пакетов из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 12301, или другие виды тары из других материалов, соответствующих по показателям безопасности требованиям, установленным [2], и обеспечивающие сохраняемость качества и безопасность редиса с учетом размеров и типа упаковки без пустого пространства и/или чрезмерного уплотнения продукции.

В потребительской упаковке свежий редис укладывается равномерно насыпью или пучками. Свежий редис связывается в пучки не менее чем по 5 штук, количество корнеплодов редиса в одном пучке должно быть одинаковым в упаковке.

Допускается реализовать свежий редис без потребительской упаковки произвольной массой нетто.

6.2 Содержимое каждой упаковочной единицы или пучка в одной и той же упаковке должно быть однородным и состоять из свежего редиса одного происхождения, ботанического сорта, одной степени зрелости и окраски.

Смесь корнеплодов редиса явно различных видов и/или цветов одного и того же вида может упаковываться в потребительские упаковки при условии, что они являются однородными по качеству, и в отношении каждого вида и/или цвета – по происхождению.

6.3 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

6.4 Фасованный свежий редис или пучки свежего редиса упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды тары из других материалов, обеспечивающих сохранность его качества и безопасность.

Укладка в тару свежего редиса должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждения, послойно (при укладке пучков - зелень к зелени, корнеплод к корнеплоду), на 3 см ниже края тары.

6.5 Тара и материалы, применяемые для упаковки, должны быть цельными, крепкими, чистыми, сухими, не зараженными сельскохозяйственными вредителями и не должны иметь постороннего запаха.

6.6 Масса нетто свежего редиса в потребительской упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

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

## 7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят на русском языке несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской на потребительскую упаковку и/или этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено, транспортную упаковку и/или этикетку и/или лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями [3], способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

7.2 Маркировка продукции в потребительской упаковке – по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта (с указанием «весовой» или «пучковый» - если содержимого упаковки не видно снаружи);

- 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;

- товарного сорта;

- особого способа обработки продукта (при проведении обработки);

- информации о выращивании в защищенном грунте (в соответствующем случае);

- даты сбора и даты упаковывания;

- условий хранения;

- в случае, если продукция содержит более 0,9 % генетически модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например «генетически модифицированные

продукты» или «продукция, полученная из генетически модифицированных организмов» или «продукция содержит компоненты генетически модифицированных организмов»);

- обозначения настоящего стандарта;
- единого знака обращения продукции на рынке;
- знака систем добровольной сертификации (при наличии).

7.3 В случае предпродажного фасования и упаковки свежего редиса в потребительскую тару непосредственно на предприятии розничной торговли, информация для потребителя, наносимая на потребительскую тару, должна соответствовать [5].

7.4 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

## 8 Правила приемки

8.1 Свежий редис принимают партиями. Под партией понимают любое количество корнеплодов одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

8.2 Для проверки качества свежего редиса, правильности упаковывания и маркирования, а также 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.
Для свежего редиса, упакованного в ящики	
До 100 включ.	3
Св.100	3 и на каждые полные и неполные 50 упаковок дополнительно по одной единице упаковки
Для редиса свежего, упакованного в потребительскую упаковку	
От каждых полных и неполных 100	5

8.3 От каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы в количестве не менее 10 % лучков или не менее 10 % от массы всех упаковочных единиц. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 5 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.4 Качество свежего редиса в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

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

8.6 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.

8.7 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежего редиса.

## 9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 8.2 упаковочных единиц свежего редиса на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.2 Проверке по качеству подлежит весь свежий редис из объединенной пробы, составленной по 8.3.

9.3 Внешний вид, запах и вкус, состояние мякоти корнеплода; наличие минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности оценивают органолептически и рассортировывают свежий редис на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1:

- корнеплоды, не соответствующие размеру по наибольшему поперечному диаметру;

- корнеплоды с незначительными механическими повреждениями, зарубцевавшимися трещинами, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, с черешками листьев длиной более 30 мм, с появившейся стрелкой длиной не более 40 мм,

- корнеплоды, не соответствующие требованиям второго сорта или подверженные деградации и испорченные.

9.4 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  $\pm 1e$ ;

- линейка металлическая по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм и 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 утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

9.5 Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру и длину черешков (для весового редиса) измеряют с погрешностью не более  $\pm 1$  мм.

9.6 Массу нетто свежего редиса в упаковочной единице фасованной продукции определяют взвешиванием.

9.7 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, определяют по ГОСТ 7194.

9.8 Определение массовой доли свежего редиса, не соответствующего товарному сорту, требованиям калибровки

9.8.1 Свежий редис в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1, и взвешивают.

9.8.2 Массовую долю каждой фракции свежего редиса с отклонениями по качеству в процентах от общей массы редиса объединенной пробы  $K$ , %, вычисляют по формуле

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

где  $m_i$  – масса фракции свежего редиса с отклонениями по качеству, кг;

$m$  – общая масса свежего редиса в объединенной выборке, кг.

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

9.9 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

9.10 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

9.11 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

9.12 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.13 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.14 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [6], [7].

9.15 Определение радионуклидов – по ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017, [8].

9.16 Определение нитратов – по [9].

9.17 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – по [10], [11].

9.18 Определение наличия генетически-модифицированных источников и организмов (ГМИ, ГМО) – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

## 10 Транспортирование и хранение

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

10.2 Свежий редис хранят в охлаждаемых чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами и в условиях, обеспечивающих его сохранность. Срок годности и условия хранения редиса свежего устанавливает изготовитель.



## Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [4] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299
- [5] Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации
- [6] ГН 1.2.1323-2003 Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
- [7] Методические указания по определению хлорорганических пестицидов // Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: МЗ СССР. Сб., ч. 4 – 25, 1976 – 1977
- [8] МУК 2.6.1.1194-2003 Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [9] МУ 5048-89 Определение нитратов в продукции растениеводства
- [10] МУК 4.2.796-99 Методы санитарно-паразитологических исследований (Утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.12.1999)
- [11] МУК 4.2.1881-04 Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции

Ключевые слова: редис свежий; термины и определения, классификация, технические требования; показатели безопасности; упаковка; маркировка; правила приемки; методы испытаний; транспортирование и хранение

---

Подписано в печать 05.11.2014. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.  
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 95 экз. Зак. 3901.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

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

