



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
56637—
2015

РЯБИНА ЧЕРНОПЛОДНАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2016

Предисловие

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

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 октября 2015 г. № 1534-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном 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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, 2016

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 Технические требования	2
5 Правила приемки	4
6 Методы контроля	5
7 Транспортирование и хранение	5
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения свежих плодов черноплодной рябины	6
Библиография	7

РЯБИНА ЧЕРНОПЛОДНАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh black chokeberry. Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды черноплодной рябины (*Aronia melanocarpa*) культурных сортов и гибридов (далее — плоды черноплодной рябины), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность плодов черноплодной рябины для жизни и здоровья людей, изложены в 4.3, к качеству — в 4.2, к маркировке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

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

ГОСТ Р 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 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 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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 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 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

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

П р и м е ч а н и е — 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 ежегодному 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

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

П р и м е ч а н и е — Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Технические требования

4.1 Свежие плоды черноплодной рябины должны быть фасованы и упакованы в потребительскую и/или транспортную тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3].

4.2 Качество плодов черноплодной рябины должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, чистые, здоровые, съемной зрелости, без постороннего запаха, черной окраски с сизым налетом, не поврежденные; без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, ягодами и гроздьями в кистях или без кистей, с плодоножкой или без нее

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля плодов с отклонениями, %, не более в том числе - недозревших и перезревших	2,0
- пораженных болезнями, вредителями, с механическими повреждениями, раздавленных	3,0
Массовая доля растительной примеси (листья, плодоножки и др.), %, не более	1,0
Наличие плодов заплесневелых, загнивших	Не допускается
Наличие минеральной примеси (земли, песка и пр.)	Не допускается
Наличие посторонней примеси	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается

4.3 Содержание в плодах черноплодной рябины токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

4.4 Упаковка

4.4.1 Плоды черноплодной рябины упаковывают насыпью без нажима в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 21133, ГОСТ Р 51289, потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903, ГОСТ 12301 и в другие типы упаковки, обеспечивающие сохранность качества плодов при транспортировании.

Плоды черноплодной рябины допускается упаковывать герметично в потребительскую упаковку из полимерных материалов с модифицированной газовой средой, обеспечивающей сохранность качества и безопасность плодов черноплодной рябины с учетом размеров и типа упаковки без чрезмерного уплотнения продукции.

По согласованию с потребителем допускается плоды черноплодной рябины не фасовать.

4.4.2 Плоды черноплодной рябины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность.

4.4.3 Тара, применяемая для упаковки плодов черноплодной рябины, должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

4.4.4 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, чернила, краску, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и обеспечивать при контакте с плодами черноплодной рябины сохранение их качества и безопасности [2].

4.4.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов черноплодной рябины одного и того же происхождения, качества. Укладывание ягод должно быть вровень с краями тары.

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

4.4.7 Масса нетто продукта в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.

4.4.8 Отрицательное отклонение массы нетто от номинальной массы каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5 Маркировка

4.5.1 Информацию о продукции наносят несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами на русском языке 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 соот-

ветствии с требованиями [3], способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

4.5.2 Маркировка потребительской упаковки с плодами черноплодной рябины — по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- страны происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного названия;
- массы нетто;
- помологического сорта (при необходимости);
- даты сбора и даты упаковывания;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

4.5.3 В случае предпродажного фасования и упаковки плодов черноплодной рябины в потребительскую тару непосредственно на предприятии розничной торговли, информация для потребителя, наносимая на потребительскую тару, должна соответствовать [3].

4.5.4 Маркировка транспортной тары — по [3], ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5 Правила приемки

5.1 Свежие плоды черноплодной рябины принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежих плодов черноплодной рябины, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции. В партии допускается смесь плодов черноплодной рябины различных помологических сортов.

5.2 Для проверки качества плодов черноплодной рябины, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии плодов черноплодной рябины из разных мест делают выборку в соответствии с таблицей 2.

Т а б л и ц а 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	3
Более 100	3 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице

5.3 От каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы плодов черноплодной рябины массой не менее 5 %. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 5,0 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.4 Качество плодов черноплодной рябины в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

5.5 Порядок и периодичность контроля за содержанием в плодах черноплодной рябины токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в установленном порядке.

5.6 При получении неудовлетворительных результатов определений хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторное определение на удвоенном объеме выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения распространяют на всю партию.

6 Методы контроля

6.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 5.2 упаковочных единиц плодов черноплодной рябины на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

6.2 Проверке по качеству подлежат все плоды черноплодной рябины из объединенной пробы, составленной по 5.3.

6.3 Наличие грязных, больных, поврежденных, загнивших, заплесневевших, сильно помятых плодов черноплодной рябины, посторонней примеси, а также внешний вид и запах плодов оценивают органолептически.

6.4 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 $\pm 1e$.

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

6.5 Определение массовой доли плодов черноплодной рябины, не соответствующих требованиям

6.5.1 Все плоды черноплодной рябины в объединенной пробе, имеющие отклонения по качеству, рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1 настоящего стандарта.

Взвешивают каждую фракцию плодов отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

6.5.2 Массовую долю плодов черноплодной рябины, не соответствующих товарному сорту, требованиям калибровки в процентах от общей массы плодов в объединенной пробе, K , %, вычисляют по формуле

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

где m_L — масса фракции плодов с показателями, не соответствующими указанным в таблице 1, кг;

m — общая масса плодов в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят с точностью до первого десятичного знака.

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

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

6.7 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

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

6.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Свежие плоды черноплодной рябины 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.

7.2 Допускается транспортирование плодов черноплодной рябины транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

7.3 Плоды черноплодной рябины хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих их сохранность.

7.4 Срок и условия хранения свежих плодов черноплодной рябины устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые условия хранения свежих плодов черноплодной рябины приведены в приложении А.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения свежих плодов черноплодной рябины

В период сбора свежие плоды черноплодной рябины хранят при температуре от 3 °С до 10 °С при влажности воздуха не более 85 %; в зимний период — при температуре от минус 1 °С до 0 °С и влажности воздуха не более 85 %.

Библиография

- (1) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
- (2) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769
- (3) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881

УДК 634.18:006.354

ОКС 67.080.10

ОКП 97 6114

ОКПД 01.24.29

Ключевые слова: рябина черноплодная, плоды свежие, термины и определения, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 23.11.2015. Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 50 экз. Зак. 3909.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru