# ГОСТ 31822-2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 31822-2012
(UNECE STANDARD FFV-41:2003)

Группа С42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАБАЧКИ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

Fresh courgettes for retail. Specifications

МКС 67.080

Дата введения 2014-01-01

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и ГОСТ 1.2-2009 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены"

**Сведения о стандарте**

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. N 42)

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 | Армстандарт |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Российская Федерация | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1845-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31822-2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-41:2003\* Concerning the marketing and commercial quality control of courgettes (Касающемуся сбыта и контроля товарного качества кабачков, разработанный Европейской экономической комиссией Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН), путем изменения разделов 4-7, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1-6. Стандарт дополнен разделами 8-10 и библиографией.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного европейского регионального стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подразделы 3.5, 3.6).

Официальные экземпляры международного документа, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии (Росстандарте).

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в справочном приложении ДА.

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-41:2003 со структурой межгосударственного стандарта приведено в дополнительном приложении ДБ.

Степень соответствия - модифицированная (MOD).

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53084-2008 (ЕЭК ООН FFV-41:2003)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемом информационном указателе "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*

     1 Область применения\*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Наименование раздела 1 в бумажном оригинале выделено курсивом. - Примечание изготовителя базы данных.

Настоящий стандарт распространяется на плоды кабачков культурных сортов, собранных на стадии достижения технической спелости, полученных от Cucurbita pepo L., поставляемые *для реализации в свежем фасованном виде в розничную торговлю* потребителю и не предназначенные для переработки.

Настоящий стандарт распространяется также на кабачки с цветком.

Цель настоящего стандарта - определение требований к качеству *и безопасности свежих*кабачков *после подготовки и упаковывания перед реализацией потребителю.*

*Требования безопасности изложены в 5.3, к качеству - в 5.2, к маркировке - в разделе 7.*

## 2 Нормативные ссылки

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Наименование раздела 2 в бумажном оригинале выделено курсивом. - Примечание изготовителя базы данных.

*В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:*

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

ГОСТ 166-89*(ISO 3599-76) Штангенциркули. Технические условия*

ГОСТ 427-75*Линейки измерительные металлические. Технические условия*

ГОСТ 2226-88*\* Мешки бумажные. Технические условия*
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53361-2009. - Примечание изготовителя базы данных.

ГОСТ 7502-98*Рулетки измерительные металлические. Технические условия*

ГОСТ 9142-90*Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия*

ГОСТ 9396-88*Ящики деревянные многооборотные. Общие технические условия*

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

ГОСТ 10354-82*Пленка полиэтиленовая. 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*

ГОСТ 12302-83*Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия*

ГОСТ 13511-2006*Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия*

*ГОСТ 14192-86\* Маркировка грузов*
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ 14192-96, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

ГОСТ 15846-2002*Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение*

ГОСТ 17527-2003*Упаковка. Термины и определения*

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

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

ГОСТ 26663-85*Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия*

*ГОСТ 26927-94\* Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути*
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ 26927-86, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

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 1956-2-82) Фрукты и овощи - Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2*

ГОСТ 27523-87*(ISO 1991-1-82) Овощи. Номенклатура. Первый список*

ГОСТ 27735-94*Весы бытовые. Общие технические условия*

ГОСТ 29329-92*\* Весы для статического взвешивания. Общие технические требования*
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53228-2008, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

ГОСТ 30090-93*Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия*

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 31262-2004\* Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)*
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301-99. - Примечание изготовителя базы данных.

СТ СЭВ 4302-83*Фрукты и овощи свежие. Термины и определения*

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на территории государства по соответствующему указателю стандартов и классификаторов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Наименование раздела 3 в бумажном оригинале выделено курсивом. - Примечание изготовителя базы данных.

*В настоящем стандарте применены термины по*ГОСТ 27520*,*ГОСТ 27523*, а также следующие термины с соответствующими определениями:*

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

*Примечание - конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.*

*3.2* ***миниатюрная продукция:*** *Разновидность или сорт, полученные методом селекции и/или с помощью специальной техники выращивания.*

## 4 Классификация

4.1 Кабачки *в зависимости* *от качества* подразделяют на три сорта: высший, первый, второй.

## 5 Технические требования

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Наименование раздела 5 в бумажном оригинале выделено курсивом. - Примечание изготовителя базы данных.

*5.1 Свежие кабачки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт*\**.*
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* *Для государств - участников Таможенного союза - по [*1*], [*2*], [*3*].*

*5.2 Качество кабачков должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.*

Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| *Наименование показателя* | *Характеристика и норма для товарных сортов* |
|  | высшего | первого | второго |
| *Внешний вид* | Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, *не увядшие, технически спелые*, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений *сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски* |
| *Допустимые дефекты* | *Плодоножка аккуратно отрезана*длиной *не более*3 см. Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты | *Плодоножка аккуратно отрезана*длиной *не более*3 см. Допускаются незначительные дефекты формы, окраски, дефекты на кожице, связанные с болезнями, без повреждения мякоти | Допускаются дефекты формы, окраски, незначительные солнечные ожоги, незначительные дефекты на кожице, незначительные дефекты, связанные с болезнями, без повреждения мякоти |
| *Запах и вкус* | *Свойственные данному ботаническому сорту* без постороннего запаха и привкуса |
| *Внутреннее строение* | Мякоть сочная, плотная, без пустот и трещин, без перезревших семян, семенное гнездо с недоразвитыми белыми семенами |
| Размер плодов по длине без *плодоножки*(между местом соединения плодоножки с плодом и окончанием верхушки плода), см | *от 7 до 16,0* | *от 7 до 26,0* | *от 7 до 35,0* |
| Масса плодов, г | *от 50,0 до 225,0* | *от 50,0 до 450,0* | *от 50,0\** |
| Массовая доля плодов с отклонениями от установленной длины (массы) не более чем на 10%, % от массы, не более | *5* | *10* | *10* |
| Массовая доля плодов потертых, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода, без повреждения мякоти, %, не более | *Не допускается* | *5,0* | *10,0* |
| *Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки, %, не более* | *Не допускается* | *5,0* | *10,0* |
| *Массовая доля плодов увядших с излишней внешней влажностью, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти, %, не более* | *Не допускается* |
| *Массовая доля плодов перезревших, с пустотами и трещинами, %, не более* | *Не допускается* |
| *\* Верхний предел массы плодов не нормируется.* |

*5.2.1* Миниатюрные кабачки должны быть приблизительно одинаковыми по размеру. Их можно смешивать с другими миниатюрными продуктами разного типа и происхождения.

При смешивании нескольких видов миниатюрной продукции в одной упаковке указывают все продукты и их соответствующее происхождение.

*5.3 Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежих кабачках не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт*\**.*
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* *Для государств - участников Таможенного союза - по [*1*].*

***5.4 Калибровка***

*5.4.1* Калибровку кабачков проводят по длине или по *массе*.

Калибровку кабачков высшего и первого сортов по длине проводят в соответствии со следующей шкалой:

*- от 7 до 11 см включительно;*

*- свыше 11 " 16 см "*

*" 16 " 21 см "*

*" 21 " 26 см.*

5.4.2 Калибровку кабачков по массе высшего и первого сортов проводят в соответствии со следующей шкалой:

*- от 50 до 100 г включительно*

*- свыше 100 " 225 г "*

*" 225 " 450 г.*

*5.4.3 Размеры (или массу) плодов, выраженные максимальным или минимальным значением, в упаковочной единице в партиях калиброванных кабачков высшего и первого сортов устанавливает изготовитель.*

*5.4.4 Плоды кабачков второго сорта по длине и массе не калибруются.*

## 6 Упаковка

6.1 Кабачки должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и *безопасность*.

*6.2 Тара, применяемая для упаковки кабачков, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.*

*6.3 Материалы, используемые для упаковки, а* также *чернила, краска,* клей*, бумага,*применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть не токсичными *и обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности.*

*6.4 Этикетки, отдельно наклеиваемые непосредственно на каждый кабачок, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.*

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из кабачков одного и того же происхождения, товарного сорта, качества, размера и массы (в тех случаях, когда калибровка является обязательной) и одинаковой степени зрелости и окраски.

6.6 Посторонние примеси в упаковке не допускаются.

*6.7* Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей *упаковочной единицы или партии*.

*6.8 Кабачки фасуют по 1,0-5,0 кг в потребительскую тару из полимерной пленки по*ГОСТ 10354*, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по*ГОСТ 12302*, ящики из гофрированного картона по*ГОСТ 13511*, лотки и ящики пластмассовые перфорированные и сплошные различной вместимости и конфигурации или тару из других материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность*\**.*
*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
\* *Для государств - участников Таможенного союза - по [*2*].*

*6.9 Допускается фасовать кабачки произвольной массой нетто.*

*6.10 Фасованные кабачки упаковывают в ящики по*ГОСТ 9142*,*ГОСТ 17812*, поддоны по*ГОСТ 21133*, тару-оборудование по*ГОСТ 24831*или другую тару по нормативным и техническим документам.*

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

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

*6.12 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по*ГОСТ 15846*.*

## 7 Маркировка

*7.1 Маркировка кабачков - по*ГОСТ 14192*.*

*7.1.1 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы, вкладыши несмываемой, не липкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.*

*7.1.2 Текст информации наносят на русском языке.*

*7.1.3 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары со свежими кабачками, должна содержать*\**:*
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* *Для государств - участников Таможенного союза - по [*3*].*

*- наименования продукта;*

*- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства), наименования и местонахождения организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);*

*- товарного знака изготовителя (при наличии);*

*- массы нетто;*

*- ботанического сорта;*

*- товарного сорта;*

- размера (когда это необходимо), выраженного максимальной и минимальной длиной или массой;

*- даты сбора и даты упаковывания;*

*- сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);*

*- срока годности;*

*- условий хранения;*

*- обозначения настоящего документа;*

*- информации о подтверждении соответствия.*

*7.1.4 Маркировка транспортной тары - по*ГОСТ 14192*с нанесением манипуляционного знака "Скоропортящийся груз".*

## 8 Правила приемки

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Наименование раздела 8 в бумажном оригинале выделено курсивом. - Примечание изготовителя базы данных.

*8.1 Кабачки принимают партиями. Под партией понимают любое количество кабачков одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.*

*Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, должен содержать следующую информацию:*

*- номер документа и дату его выдачи;*

*- наименование и адрес отправителя;*

*- наименование и адрес получателя;*

*- наименование продукта;*

*- товарный сорт;*

*- ботанический сорт;*

*- число упаковочных единиц;*

*- массу нетто;*

*- дату сбора, упаковывания, отгрузки;*

*- номер и вид транспортного средства;*

*- обозначение настоящего стандарта;*

*- информацию о подтверждении соответствия.*

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

*Таблица 2*

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| *Объем партии, число упаковочных единиц, шт.* | *Объем выборки, число 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* |
| *Св. 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.* |

*8.3 Вся продукция, содержащаяся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 2, составляет объединенную пробу.*

*8.4 Результаты проверки распространяются на всю партию.*

*8.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии кабачков.*

*8.6 Качество кабачков в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на кабачки, находящиеся в этих упаковочных единицах.*

*8.7 При приемке партии фасованных в потребительскую тару кабачков соблюдают следующие требования:*

- в каждой упаковке допускается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров;

- в *партии высшего сорта* допускается содержание 5% плодов, не соответствующих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта;

- в *партии первого сорта* допускается содержание 10% плодов, не соответствующих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта;

- в *партии второго сорта* допускается содержание 10% плодов, не отвечающих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям; при этом не допускается содержание кабачков, подверженных гниению и порче;

- для всех сортов допускается содержание 10% плодов, не соответствующих требуемым размеру или массе, но соответствующих размеру или массе, которые несколько больше или меньше указанных на упаковке;

- такая норма применима только к плодам, размер и масса которых отличаются не более чем на 10% от указанных пределов.

*8.8 Контроль внешнего вида, органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят для каждой партии кабачков.*

*8.9 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, содержанием яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт*\**.*
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* *Для государств - участников Таможенного союза - по [*1*].*

## 9 Методы контроля

*9.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с плодами кабачков, отобранных по 8.3, на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.*

***9.2 Порядок проведения контроля качества***

*9.2.1 Применяют следующие средства измерений:*

*Весы бытовые для взвешивания по*ГОСТ 27735*;*

*Весы для статического взвешивания по*ГОСТ 29329*, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления* *50 г и пределом допускаемой погрешности ±0,5;*

*Весы по*ГОСТ 29329*среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления* *2 г;*

*Линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по*ГОСТ 427*, с погрешностью измерений ±0,1 мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на выдвижном конце ленты по*ГОСТ 7502*, 2-го класса точности;*

*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 государства, принявшего стандарт, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.*

***9.3 Определение массовой доли фракций плодов кабачков товарных сортов по показателям качества***

*9.3.1 Проверке подлежат все кабачки в отобранных по 8.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.*

*9.3.2 Кабачки в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:*

*- плоды с отклонениями от установленной длины (или массы);*

*- плоды неправильной формы, без плодоножки;*

*- плоды потертые, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода без повреждения мякоти;*

*- плоды с излишней внешней влажностью, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти;*

*- плоды перезревшие, с пустотами и трещинами.*

*9.3.3 Внутреннее строение плодов определяют на разрезе 3% плодов от массы объединенной пробы.*

*9.3.4 Внешний вид плодов оценивают визуально. Запах, вкус оценивают органолептически.*

*9.3.5 Размеры плодов по длине, длину плодоножки измеряют линейкой.*

*9.3.6 Массу плодов определяют взвешиванием.*

*9.3.7 Каждую фракцию плодов*  *взвешивают отдельно. Значение массы фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.*

*9.3.8 По результатам взвешиваний определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.*

***9.4 Обработка результатов***

*Содержание массовой доли плодов с отклонениями по каждой фракции*  *в процентах от общей массы плодов объединенной пробы вычисляют по формуле*

, (1)

*где*  *- масса плодов с отклонениями по качеству и размерам, кг;*

 *- масса плодов в объединенной пробе, кг.*

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

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

***9.5 Протокол испытаний***

*В протоколе испытаний должны быть указаны использованный метод и полученный результат. Должны быть указаны все детали испытаний, не учтенные настоящим стандартом или рассматриваемые как необязательные, а также любые обстоятельства, которые могли бы повлиять на результаты испытаний.*

*Протокол испытаний должен содержать всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы.*

*9.6 Качество калибровки плодов оценивают согласно пункту 5.4.*

*9.7 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов - по*ГОСТ 26929*.*

*9.8 Определение ртути - по*ГОСТ 26927*.*

*9.9 Определение мышьяка - по*ГОСТ 26930*.*

*9.10 Определение свинца - по*ГОСТ 26932*,*ГОСТ 30178*,*ГОСТ 30538*.*

*9.11 Определение кадмия - по*ГОСТ 26933*,*ГОСТ 30178*,*ГОСТ 30538*.*

*9.12 Определение нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших - по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.*

*9.13 Определение пестицидов - по*ГОСТ 30349*,*ГОСТ 30710*.*

## 10 Транспортирование и хранение

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Наименование раздела 10 в бумажном оригинале выделено курсивом. - Примечание изготовителя базы данных.

*10.1 Фасованные свежие кабачки транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.*

*10.2 При транспортировании в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 8 °С до 10 °С.*

*10.3 Допускается транспортирование кабачков транспортными пакетами по*ГОСТ 24597*и*ГОСТ 26663*. Средства скрепления и способы пакетирования - по*ГОСТ 21650*.*

*10.4 Свежие кабачки хранят в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре от 8 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 90% до 95% в течение 10-15 сут.*

## Приложение ДА (справочное). Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам

Приложение ДА
(справочное)

Таблица ДА.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Обозначение ссылочного международного стандарта | Степень соответствия | Обозначение и наименование ссылочного межгосударственного стандарта  |
| ISO 3599-76 Штангенциркули с ценой деления 0,1 и 0,05 мм | IDT | ГОСТ 166-89 (ISO 3599-76) Штангенциркули. Технические условия |
| ISO 1956-2-87 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2 | IDT | ГОСТ 27520-87 (ISO 1956-2-87) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2 |
| ISO 1991-1-82 Овощи. Номенклатура. Первый список | IDT | ГОСТ 27523-87 (ISO 1991-1-82) Овощи. Номенклатура. Первый список |
| Примечание - В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта:IDT - идентичный стандарт. |

## Приложение ДБ (справочное). Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-41:2003 со структурой межгосударственного стандарта

Приложение ДБ
(справочное)

Таблица ДБ.1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-41:2003 | Структура межгосударственного стандарта ГОСТ 31822-2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) |
| Раздел | Раздел | Пункт | Подпункт |
| I Определение продукта | 1 *Область применения* |
| - | 2 *Нормативные ссылки* |
| II Положения, касающиеся качестваА Минимальные требованияВ Классификация | 3 *Термины и определения* |
|  | 4 Классификация | 4.1 | - |
| III Положения, касающиеся калибровки | 5 *Технические требования* | *5.15.25.35.4 Калибровка* | *5.2.1-5.2.2 5.4.1-5.4.4* |
| IV Положения, касающиеся допусков |  |  |  |
| V Положения, касающиеся товарного видаА ОднородностьВ Упаковка | 6 Упаковка | *6.1-6.12* | - |
| VI Положения, касающиеся маркировкиА Опознавательные обозначенияВ Характер продуктаС Происхождение продуктаD Товарные характеристикиЕ Официальная пометка о контроле | 7 Маркировка | *7.1* | *7.1.1-7.1.5* |
| - | *8 Правила приемки* | *8.1-8.10* | - |
| - | *9 Методы контроля* | *9.1-9.13* | - |
| - | *10 Транспортирование и хранение* | *10.1-10.4* | - |
| - | Приложение ДА Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам |
| - | Приложение ДБ Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-41:2003 со структурой межгосударственного стандарта |
| - | *Библиография* |
| Примечания1 Сравнение структур стандартов приведено по всем разделам.2 Внесены разделы 8 "Правила приемки", 9 "Методы контроля", 10 "Транспортирование и хранение", а также дополнительные справочные приложения ДА и ДБ в соответствии с требованиями, установленными к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD, и библиография. |

## Библиография

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В бумажном оригинале слово "Библиография" выделено курсивом. - Примечание изготовителя базы данных.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| *[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" |