# ГОСТ Р 55906-2013 (ЕЭК ООН FFV-36:2010) Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ Р 55906-2013  
(ЕЭК ООН FFV-36:2010)  
  
Группа С42

       
НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh tomatoes. Specifications

ОКС 67.080.20  
ОКП 97 3241

Дата введения 2015-01-01

       
Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 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 17 декабря 2013 г. N 2284-ст.

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-36:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества томатов (UNECE STANDARD FFV-36:2010 "Concerning the marketing and commercial quality control of tomatoes"), 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\*\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
обычным шрифтом, отмеченные по тексту документа знаком "" выделены курсивом. - Примечание изготовителя базы данных.   
  
  
Внесение указанных технических отклонений направлено для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации.  
  
Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного регионального стандарта 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).  
  
Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV-36:2010 в части исключения допускаемого содержания "продукции, подверженной деградации" приведено в справочном приложении ДА.  
  
Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, приведены в дополнительном приложении ДБ.  
  
Сравнение структуры национального стандарта Российской Федерации со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV-36:2010 приведено в дополнительном приложении ДВ

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 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)*

Введение

При оформлении национального стандарта Российской Федерации, модифицированного по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-36:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества томатов, исключено допускаемое содержание "продукции, подверженной деградации", предусмотренное в разделе IV "Положения, касающиеся допусков" для свежих томатов первого (I) и второго (II) сортов.  
  
При этом причина исключения из раздела 5, таблицы 1 настоящего стандарта допускаемого содержания "продукции, подверженной деградации", представлена в дополнительном приложении ДА.

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие томаты ботанических сортов вида Solanum lycopersicum L., поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.  
  
Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.4, к качеству - 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 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 52903-2007 Пакеты из полимерных пленок 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 Р 54463-2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевых продуктов. Технические условия  
  
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 Линейка измерительная металлическая. 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 14192-96 Маркировка грузов  
  
ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение  
  
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 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 27519-87 (ISO 1956-1:1989) Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 1  
  
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 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 применены термины по ГОСТ 27519, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от полива, росы и дождя.  
  
Примечание - Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

3.2 **вишневидные сорта томатов:** Сорта томатов, имеющие плоды массой от 15 до 30 г.

3.3 **коктейльные сорта томатов:** Сорта томатов, имеющие плоды массой от 30 до 60 г.

3.4 **наибольший поперечный диаметр:** Размер, определяемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии плода.

3.5 **перезревшие плоды:** Плоды мягкие с цельной кожицей, с нарушенными семенными камерами и свободно перемещающейся мякотью под кожицей.

3.6 **зеленая степень зрелости плодов томатов:** Состояние плодов, когда они полностью сформированы, с бледно-зеленой кожицей и мягкой оболочкой семян.

3.7 **молочная степень зрелости плодов томатов:** Плоды плотные, с глянцевым блеском, светло-зеленой с белесоватым оттенком окраски поверхности, светло-зеленой с бледно-розовым или желтоватым оттенком мякотью, сформированными семенами с твердой оболочкой и начальным ослизнением плаценты вокруг семян.

3.8 **бурая степень зрелости плодов томатов:** Плоды плотные, с глянцевым блеском, с частично или полностью бурыми разливами на поверхности плода с признаками розовой окраски у его вершины, белесовато-бурой или светло-розовой (светло-желтой) мякотью; с ослизненной вокруг семян плацентой, которая полностью заполняет семенную камеру.

3.9 **розовая степень зрелости плодов томатов:** Плоды плотные со светло-розовой или розово-бурой (желто-бурой) окраской, с розовой (светло-желтой) мякотью.

3.10 **красная (желтая, оранжевая) степень зрелости плодов томатов:** Плоды плотные, полной биологической зрелости, когда они приобрели свойственную ботаническому сорту консистенцию, вкус, окраску кожицы и мякоти (красную, малиновую, розовую, желтую, оранжево-желтую).

3.11 **смежная степень зрелости плодов томатов:** Для плодов красной степени зрелости - розовая; для розовой - красная и бурая; для бурой - розовая и молочная; для молочной - бурая.

## 4 Классификация

1.1 Свежие томаты в зависимости от формы и размера подразделяют на четыре товарных типа: округлые *гладкие*, ребристые, продолговатые (удлиненные), вишневидные (включая *вишневидные* и коктейльные *сорта* томатов).

*1.2 Свежие томаты в зависимости от способа сбора подразделяют на два товарных вида: кисти томатов, плоды томатов.*

4.3 Свежие томаты в зависимости от качества делят на три товарных сорта: высший, первый и второй.

## 5 Технические требования

5.1 Свежие томаты должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую упаковку в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных [1], [2], [3].  
  
Примечание - Пункт 5.1 введен дополнительно в связи с особенностями национальной экономики Российской Федерации.

5.2 Органолептические и физические показатели свежих томатов должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.  
  
  
Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и норма для товарного сорта | | |
|  | высшего | первого | второго |
| Внешний вид | *Плоды* свежие, целые, *здоровые*, чистые, *плотные*, типичной для ботанического сорта формы, *с плодоножкой или без плодоножки*, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, *не перезревшие*, без *механических* повреждений и *солнечных ожогов*, без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки) и незарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности.   Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми.  Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции | | |
|  |  | Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными выростами, небольшими неровностями вокруг основания плода (у плодоножки), легкими нажимами от тары, незначительной помятостью. Допускаются плоды с зарубцевавшимися трещинами общей длиной, см, не более: | |
|  |  | 1,0 | 3,0 |
|  |  | Допускается тонкий шрам (цветочный рубец), длиной не более 2/3 наибольшего поперечного диаметра плода, опробковелое образование (разросшееся цветоложе) общей площадью не более 1 см | Допускается тонкий шрам (цветочный рубец), опробковелое образование (разросшееся цветоложе) общей площадью не более 2 см |
| Запах и вкус | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса | | |
| Состояние плодов | Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Мякоть плотная | | |
| Степень зрелости | Красная, розовая | | |
|  |  | Допускаются плоды бурой степени зрелости, которые реализуют отдельно | |
| Содержание плодов томатов, % от массы: |  |  |  |
| первого сорта, | Не более 5,0 | Не менее 90,0 | Не нормируется |
| второго сорта: | Не более 0,5\* | Не более 10,0 | Не менее 90,0 |
| в том числе не соответствующих требованиям второго сорта | Не допускается | Не более 1,0\*\* | Не более 10,0 |
| Содержание плодов, отпавших от кистей (для кистей томатов), % от массы, не более | Не допускается | 5,0 | 10,0 |
| Наличие посторонней примеси (листьев, земли) | Не допускается | | |
| Содержание плодов с незарубцевавшимися трещинами, с зелеными или желтыми спинками (у плодоножки), зеленых, мятых, перезревших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, подмороженных, с прилипшей землей | Не допускается | | |
| \* В пределах допуска по наличию томатов первого сорта.  \*\* В пределах допуска по наличию томатов второго сорта. | | | |

5.3 Содержание в свежих томатах токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].  
  
Наличие в свежих томатах возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в томатах свежих не допускается [1].  
  
Примечание - Пункт 5.3 введен дополнительно в связи с особенностями национальной экономики Российской Федерации

**5.4 Калибровка**

5.4.1 Калибровка является обязательной для свежих томатов высшего и первого сортов.

5.4.2 Требования к калибровке не применяют к кистям томатов и томатам вишневидным.

5.4.3 Калибровку свежих томатов проводят по наибольшему поперечному диаметру плодов, массе или по количеству плодов.

5.4.4 Требования к калибровке свежих томатов по наибольшему поперечному диаметру плода приведены в таблице 2.  
  
  
Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наибольший поперечный диаметр плода (мм) | Допускаемая разница в размерах плодов (мм) |
| До 50,0 | 10,0 |
| св. 50,0 до 70,0 | 15,0 |
| св.70,0 до 100,0 | 20,0 |
| св.100,0 | Не нормируется |
| Массовая доля томатов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более | 10,0 |

5.4.5 При указании кода калибра наибольший поперечный диаметр плода должен соответствовать нормам, указанным в таблице 3.  
  
  
Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Код калибра | Наибольший поперечный диаметр плода (мм) |
| 0 | 20,0 и менее |
| 1 | 21,0-25,0 |
| 2 | 26,0-30,0 |
| 3 | 31,0-35,0 |
| 4 | 36,0-40,0 |
| 5 | 4,01-47,0 |
| 6 | 48,0-57,0 |
| 7 | 58,0-67,0 |
| 8 | 68,0-82,0 |
| 9 | 83,0-102,0 |
| 10 | Более 102,0 |

5.4.6 В случае калибровки по массе или по количеству плодов, разница в размере между плодами в упаковке должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

## 6 Упаковка

6.1 Свежие томаты упаковывают произвольной массой нетто в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903, коробки по ГОСТ Р 54463 или другие виды потребительской упаковки, соответствующей требованиям [2].  
  
Фасованные свежие томаты упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ Р 51289 или другие виды тары из других материалов, соответствующие по показателям безопасности требованиям [2].

6.2 Свежие томаты упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ Р 51289, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны по ГОСТ 21133 и другие виды транспортной тары, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2].

6.3 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, а также чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть чистыми, нетоксичными и должны соответствовать требованиям, установленным [2].

6.4 Этикетки, наклеиваемые непосредственно на плоды, 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 должно состоять из свежих томатов одного происхождения, ботанического и товарного сортов, товарного типа и размера (в случае калибровки), для высшего и первого сортов, одинаковой степени зрелости и окраски, для томатов продолговатых - однородной длины. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

6.6 Потребительская упаковка может содержать смесь свежих томатов различных ботанических сортов, товарных типов и/или различной окраски при условии, что они относятся к одному товарному сорту и в отношении каждого ботанического сорта, товарного типа и/или окраски являются однородными по происхождению.

6.7 Масса нетто свежих томатов в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

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

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

Примечание - Пункты 6.1, 6.7-6.9 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

## 7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят 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 соответствии с требованиями [3], способом, обеспечивающем ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

7.2 Маркировка продукции в потребительской упаковке - по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:  
  
- наименования продукта ("Томаты" или "Кисти томатов". В случае упаковок, содержащих смесь плодов томатов различных ботанических сортов, товарных типов и/или окраски указывается "Смесь томатов", Указываются ботанический сорт, товарный тип, окраску и количество томатов каждого из них в упаковке;  
  
- товарный тип (указывается обязательно для вишневидных и коктейльных сортов томатов, независимо от того, поставляются они в кистях или нет);  
  
- наименования и местонахождения изготовителя или фамилии, имени, отчества индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также в случаях, установленных [3], наименования и местонахождения уполномоченного изготовителем лица, наименования и местонахождения организации-импортера или фамилии, имени, отчества индивидуального предпринимателя - импортера;  
  
*- товарного знака изготовителя (при наличии);  
  
- массы* нетто;  
  
*- ботанического сорта;  
  
- товарного* сорта;  
  
*- размера плодов по наибольшему поперечному диаметру или по массе* (для высшего и первого сортов);  
  
- даты сбора и даты упаковывания;  
  
- "выращено в защищенном грунте" (для продукции, выращенной в защищенном грунте);  
  
- 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 Маркировка транспортной упаковки - по [3], по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры" с указанием "от 8°С до 10°С".  
  
Примечание - В пункт 7.2 введены дополнения, пункты 7.1, 7.3 введены дополнительно в связи с особенностями национальной экономики Российской Федерации.

## 8 Правила приемки

8.1 Свежие томаты принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов одного ботанического и товарного сорта, одной даты сбора, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

8.2 Для проверки качества свежих томатов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии томатов свежих из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 4.  
  
  
Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Объем партии, количество упаковочных единиц, шт. | Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт. |
| До 500 включ. | 15 |
| От 500 до 1000 включ. | 20 |
| Объем партии, количество упаковочных единиц, шт. | Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт. |
| От 1000 до 5000 включ. | 25 |
| От 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 От каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10% плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяются на всю партию.

8.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежих томатов.

8.5 Качество свежих томатов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

8.6 Контроль органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят в каждой партии свежих томатов.

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

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

## 9 Методы контроля

9.1 Отбор проб проводят в соответствии с 8.2, 8.3.

9.2 Применяют следующие средства измерений:  
  
- весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления 50 г и пределом допускаемой погрешности ±1;  
  
- весы лабораторные по ГОСТ Р 53228 II класса точности с пределами допускаемой абсолютной погрешности ±0,01 г;  
  
- линейка измерительная металлическая по ГОСТ 427;  
  
- штангенциркуль по ГОСТ 166.  
  
Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

**9.3 Порядок проведения контроля**

9.3.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 7.2 упаковочных единиц проводят визуально.

9.3.2 Для определения средней массы нетто томатов в упаковочной единице взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц из отобранных в выборку упаковочных единиц фасованной продукции с точностью до второго десятичного знака.  
  
Вычисления средней массы нетто свежих томатов в упаковке проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

9.3.3 Проверке по качеству подлежат все плоды из объединенной пробы.

9.3.4 Внешний вид, состояние плодов, наличие плодов, отпавших от стебля (для кистей томатов), запах, вкус, наличие посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей; плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, с зелеными или желтыми спинками (у плодоножки), зеленых, мятых, перезревших, загнивших, с незарубцевавшимися трещинами, увядших, подмороженных, с прилипшей землей оценивают органолептически.

9.3.5 Диаметр плодов измеряют линейкой по ГОСТ 427 или штангенциркулем по ГОСТ 166.

9.3.6 Объединенную пробу взвешивают и рассортировывают вручную на фракции в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

9.3.7 Массу фракций плодов определяют взвешиванием с записью результата до второго десятичного знака.

9.3.8 Массовую долю фракций в процентах от общей массы плодов в объединенной пробе , %, вычисляют по формуле

ГОСТ Р 55906-2013 (ЕЭК ООН FFV-36:2010) Томаты свежие. Технические условия, (1)

где  - масса фракции, кг;  
  
 *- общая масса свежих томатов в объединенной пробе, кг.*  
  
Вычисления проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.  
  
Полученные результаты сравнивают с требованиями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

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

9.5 Определение ртути - по ГОСТ 26927.

9.6 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

9.7 Определение свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.8 Определение кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.9 Определение пестицидов - по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [4], [5] .

9.10 Определение радионуклидов - по ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

9.11 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших - по [6], [7].

9.12 Определение нитратов - по [8].

9.14\* Определение наличия генетически модифицированных источников и организмов (ГМИ, ГМО) - по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* Нумерация соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

## 10 Транспортирование и хранение

10.1 Свежие томаты транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения свежих томатов, установленными изготовителем.

10.2 При транспортировании свежих томатов в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температура должна быть от 7°С до 8°С.

10.3 Свежие томаты хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах.

10.4 Свежие томаты красной степени зрелости рекомендуется хранить при температуре от 1°С до 2°С, в течение не более 2-4 недель, бурой и розовой степени зрелости - от 4°С до 6°С не более одного месяца, молочной степени зрелости - от 8°С до 10°С. Относительная влажность воздуха при хранении должна быть от 85% до 90%.

10.5 Свежие томаты достигают красной степени зрелости при хранении при температуре от 18°С до 20°С: розовые - через 3-5 сут., бурые - через 7-9 сут., молочные - через 10-12 сут.  
  
Примечание - Разделы 8-10 введены дополнительно в связи с особенностями национальной экономики Российской Федерации.

## Приложение ДА (справочное). Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV-36:2010 в части исключения допускаемого содержания "продукции, подверженной деградации"

Приложение ДА  
(справочное)

Таблица ДА.1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Раздел, пункт | Модификация |
| ЕЭК ООН FFV-36:2010 раздел IV | Заменено:  **"IV. Положения, касающиеся допусков  I) Первый сорт**  В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу томатов, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1% общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации. Для кистей томатов допускается наличие 5% по количеству или весу томатов, отпавших от стебля. |
| ГОСТ Р 55906-2013 (ЕЭК ООН FFV-36:2010) раздел 5, таблица 1 | II) Второй сорт  В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу томатов, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации. Для кистей томатов допускается наличие 10% по количеству или весу томатов, отпавших от стебля" на:  "Массовая доля томатов, не соответствующих требованиям товарного сорта, %, не более:  для первого сорта *10,0*, для второго сорта *10,0*".  В том числе не соответствующих требованиям второго сорта:  для первого сорта *1,0*, для второго сорта *10,0*" |
| Примечание - В настоящем стандарте по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-36:2010 (раздел IV) исключено допускаемое содержание "продукции, подверженной деградации" в связи с отсутствием термина и определения такой категории ("продукция, подверженная деградации") в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации. | |

## Приложение ДБ (справочное). Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам

Приложение ДБ  
(справочное)

Таблица ДБ.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта | Степень соответствия | Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта |
| ГОСТ 166-89 | IDT | ИСО 3599-76 Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм |
| ГОСТ 27519-87 | IDT | ИСО 1956-1:1989 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1 |
| Примечание - В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта:  IDT - идентичный стандарт. | | |

## Приложение ДВ (справочное). Сравнение структуры национального стандарта Российской Федерации со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV-36:2010

Приложение ДВ  
(справочное)

Таблица ДВ.1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Структура примененного стандарта ЕЭК ООН FFV-36:2010 | Структура стандарта ГОСТ Р 55906-2013 ЕЭК ООН FFV-36:2010 |
| I Определение продукта | 1 Область применения |
| - | 2 Нормативные ссылки |
| - | 3 Термины и определения |
| II Положения, касающиеся качества  В Классификация | 4 Классификация |
| II Положения, касающиеся качества  А. Минимальные требования  III Положения, касающиеся калибровки  IV Положения, касающиеся допусков  А. Допуски по качеству  В. Допуски по размеру  V Положения, касающиеся товарного вида  А. Однородность | 5 Технические требования |
| V Положения, касающиеся товарного вида продукции | 6 Упаковка |
| VI Положения, касающиеся маркировки | 7 Маркировка |
| - | 8 Правила приемки |
| - | 9 Методы контроля |
| - | 10 Транспортирование и хранение |
| - | Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV-36:2010 в части исключения допускаемого содержания "продукции, подверженной деградации". |
| - | Приложение ДБ (справочное) Сведения о ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам |
| - | Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры национального стандарта Российской Федерации со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН FFV-36:2010. |
| Библиография | Библиография |
| Примечание - В настоящий стандарт внесены разделы 7-10, а также дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению национального стандарта, модифицированного со стандартом ЕЭК ООН FFV, и библиография. | |

## 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"\* | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Действуют на территории Таможенного союза. | | |
| [4] | ГН 1.2.1323-2003 | Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень) |
| [5] | 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 | |
| [6] | МУК 4.2.3016-12 | Методы санитарно-паразитологических исследований |
| [7] | МУК 4.2.2661-10.4.2-2004\* | Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-паразитологических исследований. Методические указания |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: МУК 4.2.2661-10. - Примечание изготовителя базы данных. | | |
| [8] | МУ 5048-89 | Методические указания. Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| УДК 635.64:006.354 | ОКС 67.080.20 | С42 | ОКП 97 3241 |
|  |  |  |  |
| Ключевые слова: томаты свежие, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение | | | |