

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53589—  
2009  
(ЕЭК ООН FFV—  
46:2008)

КИВИ,  
РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ  
Технические условия

ЕЭК ООН FFV-46:2008 (UNECE standard FFV-46:2008)  
Concerning the marketing and commercial quality control of kiwifruit  
(MOD)

Издание официальное

Б3 11—2009/870



Москва  
Стандартинформ  
2010

## Предисловие

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

### Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 247 «Хранение сельскохозяйственных пищевых продуктов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 900-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту ЕЭК ООН FFV-46:2008, касающемуся сбыта и контроля товарного качества киви (UNECE standard FFV-46:2008 «Concerning the marketing and commercial quality control of kiwifruit»), путем изменения его названия, структуры, содержания отдельных структурных элементов, слов, фраз для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации, выделенных в тексте курсивом. Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного регионального стандарта приведено в приложении А.

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, используемым в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок, приведены в приложении Б.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного регионального стандарта для приведения в соответствие с общепринятым в России классификацией групп однородной продукции и видов испытаний, а также в соответствие с ГОСТ Р 1.5—2004 (пункт 3.5)

### 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2010

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

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	2
4 Классификация . . . . .	2
5 Технические требования . . . . .	3
6 Калибровка . . . . .	4
7 Упаковка . . . . .	4
8 Маркировка . . . . .	5
9 Правила приемки . . . . .	5
10 Методы контроля . . . . .	7
11 Транспортирование и хранение . . . . .	8
Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта . . . . .	9
Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок . . . . .	10
Библиография . . . . .	11



КИВИ,  
РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

Kiwifruit for retail. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на культурные сорта киви (актинидия), полученные от *Actinidia chinensis* planch and *actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang and A.R. Ferguson), поставляемые свежими в фасованном виде в розничную торговлю для реализации потребителю и не предназначенные для переработки.

Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, к маркировке — в разделе 8.

## 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 51433—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром

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

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

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 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 52903—2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие 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 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

## ГОСТ Р 53589—2009

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия  
ГОСТ 7502—98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия  
ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия  
ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия  
ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 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 24831—81 Тара — оборудование. Типы, 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 27522—87 (ИСО 1990-2—85). Фрукты. Номенклатура. Второй список  
ГОСТ 27735—94 Весы бытовые. Общие технические требования  
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  
СТ СЭВ 4302—83 Фрукты и овощи свежие. Термины и определения

**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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27522, СТ СЭВ 4302, а также следующий термин с соответствующим определением:

**3.1 излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от промывки, дождя.

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

### 4 Классификация

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

## 5 Технические требования

5.1 Свежие киви должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.\*

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	<p>Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски</p>		
	Допускаются незначительные поверхностные дефекты кожицы, не отражающиеся на качестве	Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, но без наростов и деформаций, незначительными дефектами окраски, незначительными дефектами кожицы, общая площадь которых не превышает 1 см <sup>2</sup> , с небольшими следами от удаленной этикетки в виде продольных линий, без бугорков	Допускаются дефекты формы, окраски, дефекты кожицы в виде незначительных зарубцевавшихся трещин или поцарапанной/содранной ткани, общая площадь которых не превышает 2 см <sup>2</sup> , с более выраженными следами от удаленной этикетки, с небольшими бугорками, незначительными вмятинами
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и привкуса		
Внутреннее строение	Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений		
Отношение минимального диаметра к максимальному диаметру плода, измеренного в поперечном сечении, не менее	0,8	0,7	Не нормируется
Масса плодов, г, не менее	90,0	70,0	65,0
Степень зрелости	Однородная	Однородная	Однородная, допускаются плоды неоднородной зрелости, но не перезревшие
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	15,0		
Массовая доля плодов с отклонениями от установленной массы более чем на 10 %. % от массы, не более	Не допускается	5,0	10,0
Массовая доля плодов с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными вмятинами, с небольшими бугорками, %, не более	Не допускается	5,0	10,0

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке [1].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов		
	высшего	первого	второго
Массовая доля плодов с поверхностными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см <sup>2</sup> , %, не более	Не допускается	5,0	10,0
Массовая доля плодов с дефектами кожицы в виде зерубцевавшихся трещин или поцарапанной/содранной ткани, общая площадь которых не более 2 см <sup>2</sup> , %, не более	Не допускается	Не допускается	5,0
Массовая доля плодов увядших, мягких, водянистых, перезрелых, заплесневевших, залнивших, поврежденных насекомыми-вредителями, с механическими повреждениями, с поврежденной мякотью, с излишней внешней влажностью, %, не более		Не допускается	
Массовая доля сросшихся плодов, %, не более		Не допускается	

5.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов в плодах киви не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

## 6 Калибровка

6.1 Калибровку киви проводят по массе плодов.

6.2 Максимальная разница между самым крупным и самым мелким плодом в партии киви (в одной и той же упаковке):

- при массе одного плода киви выше 85,0 г включительно должна быть не более 10,0 г;
- при массе одного плода киви выше 85,0 до 120,0 г включительно должна быть не более 15,0 г;
- при массе одного плода киви выше 120,0 до 150,0 г включительно должна быть не более 20,0 г;
- при массе одного плода киви выше 150,0 г должна быть не более 40,0 г.

## 7 Упаковка

7.1 Киви должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность.

7.2 Тара, применяемая для упаковки киви, должна быть чистой, сухой, не имеющей постороннего запаха и не зараженной сельскохозяйственными вредителями.

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

7.4 Этикетки, отдельно наклеиваемые непосредственно на каждый плод киви, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

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

7.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из киви одного и того же происхождения, помологического сорта, товарного вида, качества, размера и одинаковой степени зрелости и окраски.

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

7.7 Киви фасуют массой по 1,0—5,0 кг в потребительскую тару из полимерных материалов или ящики из гофрированного картона.

7.8 Плоды киви высшего сорта в упаковке не должны касаться друг друга и должны быть аккуратно уложены в один слой в ячейки из полимерных материалов или полимерные коробки массой до 1 кг, сверху покрытые полимерной сетчатой пленкой.

7.9 Плоды киви первого и второго сортов могут быть уложены в несколько слоев на поддоны из полимерных материалов с ячейками или навалом, накрыты полимерной пленкой и помещены в коробку из гофрированного картона.

7.10 Фасованную продукцию упаковывают по ГОСТ 9142, ГОСТ 10354, ГОСТ 21133, ГОСТ 13511, ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903, допускается использовать поддоны по ГОСТ 21133, средства крепления по ГОСТ 21650, тара-оборудование по ГОСТ 24831, транспортные пакеты по ГОСТ 26663.

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

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

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

## 8 Маркировка

8.1 Маркировка плодов киви — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474.

8.1.1 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы, вкладыши несмыгиваемой, непликой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

8.1.2 Текст информации наносят на русском языке.

8.1.3 Маркировка потребительской тары со свежими киви — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта («киви» или «актинидия»);
- 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);

- массы нетто;

- помологического сорта;

- товарного сорта;

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

- количества плодов (при необходимости);

- даты сбора и даты упаковывания;

- срока хранения;

- условий хранения;

- обозначения настоящего стандарта;

- информации о подтверждении соответствия.

8.1.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием «0 °С—1 °С».

8.1.5 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

## 9 Правила приемки

9.1 Киви принимают партиями. Под партией понимают любое количество киви одного помологического 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;
- помологический сорт;
- количество упаковочных единиц;
- массу нетто;
- условия хранения;
- срок хранения;
- даты сбора, упаковывания, отгрузки;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

9.2 Для проверки качества киви, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии киви из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
От 500 до 1000	20
От 1000 до 5000	25
От 5000 до 10000	30
Более 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице

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

9.3 Из каждой отобранный в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

9.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии киви.

9.5 Качество киви в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на киви, находящиеся в этих упаковочных единицах.

9.6 При приемке партии фасованных в потребительскую тару киви соблюдают следующие требования:

- в каждой партии допускается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров;
- в партии плодов киви высшего сорта допускается наличие 5 % плодов (по количеству или массе), не соответствующих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5 % общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта;
- в партии плодов киви первого сорта допускается наличие 10 % плодов (по количеству или массе), не отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 1,0 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет требованиям качества второго сорта. Наличие продукции, подверженной гниению и(или) имеющей другие дефекты (например, с большими вмятинами или увядшие плоды, или сильно перезревшие), делающие ее непригодной к употреблению, не допускается;

- в партии плодов киви второго сорта допускается наличие 10 % плодов (по количеству или массе), не отвечающих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. Наличие продукции, подверженной гниению и имеющей другие дефекты, делающие ее непригодной к употреблению, не допускается;

- для всех сортов допускается наличие 10 % (по количеству или массе) плодов, размер которых не соответствует требованиям минимальной массы и/или указанных пределов допуска по размерам.

Размер плода может быть немного меньше или больше указанного размера или, применительно к плодам самого маленького размера, масса плода должна быть не менее 85,0 г для высшего сорта, 67,0 г — для первого сорта, 62,0 г — для второго сорта.

9.7 Контроль внешнего вида, органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят для каждой партии киви.

9.8 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов устанавливает изготовитель в своей программе производственного контроля в установленном порядке.

## 10 Методы контроля

10.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 9.2 упаковочных единиц киви на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

### 10.2 Порядок проведения контроля качества

#### 10.2.1 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  $e = 50$  г и пределом допускаемой погрешности  $\pm 0,5$  е;

- весы среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления  $e \leq 2$  г;

- линейка металлическая длиной 300 мм, ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали номинальной длины 1 м, с прямоугольным торцом на вытяжном 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, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

### 10.3 Соотношение фракций плодов киви с различными дефектами в объединенной пробе

10.3.1 Проверка подлежат все плоды киви в отобранных упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

10.3.2 Киви в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды киви с отклонениями от установленной массы или размера;
- плоды киви неправильной формы (сросшиеся);
- плоды киви с излишней внешней влажностью, увядшие, заплесневевшие, загнившие, водянистые, перезрелые, поврежденные насекомыми-вредителями, с механическим повреждением мякоти;
- плоды киви с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными вмятинами, с небольшими бугорками;
- плоды киви с поверхностными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см<sup>2</sup>;
- плоды киви с дефектами кожицы в виде зарубцевавшихся трещин или поцарапанной содранной ткани, общая площадь которых не более 2 см<sup>2</sup>.

#### 10.3.3 Внешний вид, запах, вкус плодов оценивают органолептически.

10.3.4 Внутреннее строение плодов киви определяют на разрезе 3,0 % плодов от массы объединенной пробы.

#### 10.3.5 Размеры плодов измеряют линейкой.

#### 10.3.6 Массу плодов определяют взвешиванием.

10.3.7 Каждую фракцию плодов  $t$ , взвешивают отдельно. Полученное значение записывают с точностью до 0,01.

10.3.8 По результатам взвешивания определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

#### 10.4 Обработка результатов

Содержание массовой доли плодов киви с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции,  $K$ , в процентах от общей массы плодов объединенной пробы вычисляют по формуле

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

где  $m_i$  — масса плодов киви с отклонениями по качеству и размерам, кг;

$m$  — общая масса плодов объединенной пробы, кг.

Вычисления проводят с точностью до 0,01.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение двух параллельных определений.

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

#### 10.5 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.

10.6 Качество калибровки плодов оценивают по разделу 6.

10.7 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

10.8 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

10.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [2].

10.13 Определение радионуклидов — по [3].

10.14 Определение массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ Р 51433 с дополнением.

Из 1 кг плодов киви объединенной пробы на лабораторном прессе или соковыжималке отжимают сок, который фильтруют через четыре слоя марли. Определение массовой доли растворимых сухих веществ проводят на рефрактометре, используя полученный сок.

### 11 Транспортирование и хранение

11.1 Фасованные плоды киви транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скропортиящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

11.2 При транспортировании киви в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть 0 °C—1 °C.

11.3 Допускается транспортирование киви транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

11.4 Плоды киви хранят в чистых сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах при температуре от 0 °C до 1 °C и относительной влажности воздуха 90 %—95 %.

11.5 Срок хранения киви устанавливает изготовитель в зависимости от условий хранения.

Приложение А  
(справочное)

## Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта

Таблица А.1

Структура ЕЭК ООН FFV-48:2008	Структура настоящего стандарта
I Определение продукта	1 Область применения
—	2 Нормативные ссылки
—	3 Термины и определения
—	4 Классификация
II Положения, касающиеся качества	5 Технические требования
A. Минимальные требования	
B. Минимальные требования к зрелости	
C. Классификация	
III Положения, касающиеся калибровки	6 Калибровка
IV Положения, касающиеся допусков	5 Технические требования
A. Допуски по качеству	
B. Допуски по размеру	
V Положения, касающиеся товарного вида продукции	
A. Однородность	
B. Упаковка	7 Упаковка
VI Положения, касающиеся маркировки	8 Маркировка
A. Опознавательные обозначения	
B. Вид продукта	
C. Происхождение продукта	
D. Товарные характеристики	
E. Официальная памятка о контроле (при необходимости)	—
—	9 Правила приемки
—	10 Методы контроля
—	11 Транспортирование и хранение
—	Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта
—	Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок
—	Библиография

Приложение Б  
(справочное)**Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов  
национальным стандартам Российской Федерации,  
использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок**

Таблица Б.1

Обозначение ссылочного международного и национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту
ГОСТ Р 51074—2003	—
ГОСТ Р 51289—99	—
ГОСТ Р 51301—99	—
ГОСТ Р 51433—99	—
ГОСТ Р 51474—99	—
ГОСТ Р 51760—2001	—
ГОСТ Р 51766—2001	—
ГОСТ Р 51962—2002	—
ГОСТ Р 52579—2006	—
ГОСТ Р 52903—2007	—
ГОСТ 8.579—2002	—
ГОСТ 166—89	ИСО 3599—76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм» (IDT)
ГОСТ 427—75	—
ГОСТ 7502—98	—
ГОСТ 9142—90	—
ГОСТ 10354—82	—
ГОСТ 12301—2006	—
ГОСТ 13511—2006	—
ГОСТ 14192—96	—
ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ 17527—2003	—
ГОСТ 21133—87	—
ГОСТ 21650—76	—
ГОСТ 24831—81	—
ГОСТ 26663—85	—
ГОСТ 26927—86	—
ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 26933—86	—
ГОСТ 27522—87	ИСО 1990-2:1982 «Фрукты. Номенклатура. Второй список» (IDT)
ГОСТ 27735—94	—

Окончание таблицы Б.1

Обозначение ссылочного международного и национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту
ГОСТ 29329—92	—
ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 30538—97	—
ГОСТ 30710—2001	—
СТ СЭВ 4302—83	—
П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: IDT — идентичный стандарт.	

### Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 *Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*

[2] МУУ *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*

[3] МУК 2.6.1.1194—2003 *Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*

УДК 664:381.5:006.354

ОКС 67.080.10

С32

ОКП 97 6620

Ключевые слова: киви, актинидия, технические требования, классификация, термины и определения, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Редактор *Л.В. Коротникова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Е.Д. Дульнева*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 09.07.2010. Подписано в печать 05.08.2010. Формат 60 × 84 1/16. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 271 экз. Зак. 632.

---

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

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.