
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
32789—
2014

МУШМУЛА СВЕЖАЯ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2015

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 РАЗРАБОТАН 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 25 июня 2014 г. № 45-2014)

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	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 августа 2014 г. № 846-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32789–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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, 2015

В Российской Федерации 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

МУШМУЛА СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh mespilus.
Specifications

Дата введения – 2015-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды японской и обыкновенной мушмулы культурных сортов *Eriobotrya japonica* (Thunb.) L., *Mespilus germanica* L., и дикорастущей мушмулы (далее – свежая мушмула), поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

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 межгосударственные 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 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов*

ГОСТ 20463–75 Ящики деревянные проволокоармированные 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 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 27521–87 (ИСО 1990/1–1982) Фрукты. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов*

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474–99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301–99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

ГОСТ 30349–96 Фрукты, 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 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31628 – 2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания мышьяка

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим 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 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

Примечание — Конденсат на плодах свежей мушмулы, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

3.2 зеленые плоды: Плоды, которые не могут после съема, даже в самых оптимальных условиях, приобрести внешний вид, консистенцию и вкус мякоти, свойственные плодам данного сорта в зрелом состоянии.

3.3 перезревшие плоды: Плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.

3.4 съемная зрелость: Степень зрелости, при которой плоды являются вполне развившимися и сформировавшимися, способными после уборки дозреть и достигнуть потребительской зрелости.

4 Классификация

4.1 Свежую мушмулу в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй. Допускается по согласованию с потребителем свежую мушмулу, предназначенную для промышленной переработки, не рассортировывать на товарные сорта.

5 Технические требования

5.1 Свежая мушмула должна быть подготовлена и упакована в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт^{*}

5.2 Качество свежей мушмулы должно соответствовать характеристиками нормам, указанным в таблице 1.

^{*} На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766–2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

Для государств участников Таможенного союза – по [1], [2], [3].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Плоды одного помологического сорта, свежие, чистые, целые, не мятые, здоровые, без излишней внешней влажности, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без плодоножек Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие. Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты плодов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Плоды типичные и нетипичные по форме и окраске для данного помологического сорта. Допускаются плоды неоднородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие. Допускаются дефекты формы, развития, кожицы при условии, что они не влияют на качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке
Степень зрелости	Плоды съемной зрелости, должны быть способны выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения	
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса	
Массовая доля плодов, не соответствующих товарному сорту, %, не более:		
- не достигших съемной зрелости и окраски, но не зеленых	5,0	10,0
- помятых и перезревших	1,0	2,0
в том числе не соответствующих второму сорту	1,0	3,0
Наличие плодов загнивших и зеленых	Не допускается	
Наличие посторонней примеси (веточек, листьев, плодоножек)	Не допускается**	
На не рассортированные по товарным сортам плоды распространяются допуски для второго товарного сорта. ** Для плодов, предназначенных для промышленной переработки, допускается не более 0,5 % посторонней примеси.		

5.3 Содержание в свежей мушмале токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должно превышать норм, установленных санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами или техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6 Упаковка

6.1 Упаковка свежей мушмалы — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.

6.2 Свежая мушмала должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и безопасность.

* Для государств участников Таможенного союза — по [1].

** Для государств участников Таможенного союза — по [2].

6.3 Тара, применяемая для упаковки свежей мушмулы, должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

6.4 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежей мушмулы одного помологического и товарного сорта, качества, степени зрелости. Укладывание плодов свежей мушмулы должно быть плотным, вровень с краями тары.

6.5 Видимая часть продукта в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

6.6 Свежую мушмулу упаковывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 12301, ГОСТ 20463, тару из полимерных и комбинированных материалов, ящики из гофрированного картона и в другие виды тары, обеспечивающие сохранность качества плодов при транспортировании. Мушмулу для промышленной переработки по согласованию с потребителем допускается укладывать в ящики без крышек.

6.7 В упаковочной единице не допускается наличие посторонней примеси. Для мушмулы, предназначенной для промышленной переработки, допускается не более 0,5 % посторонней примеси.

6.8 Фасованную продукцию упаковывают в ящики и коробки по ГОСТ 9142, допускается использовать поддоны по ГОСТ 21133, средства скрепления по ГОСТ 21650, тару-оборудование по ГОСТ 24831, транспортные пакеты по ГОСТ 26663.

6.9 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 Маркировка

7.1 Маркировка свежей мушмулы - согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.*

7.2 Информацию о продукции на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, не липкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

7.3 Маркировка потребительской тары со свежей мушмулой должна быть с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при совпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории государства (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- помологического сорта;
- товарного сорта;
- даты сбора и даты упаковки;
- срока хранения;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

7.4 Маркировка транспортной тары - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

8 Правила приемки

8.1 Свежую мушмулу принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежей мушмулы одного помологического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

Сопровождающий документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;

* Для государств участников Таможенного союза - по [3].

- наименование продукта;
- помологический сорт;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- масса нетто;
- дата сбора, упаковывания, отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

8.2 Для проверки качества свежей мушмулы, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии мушмулы 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 100 включ.	3
Более 100	3 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице

8.3 Из каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 5,0 % плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 20 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии мушмулы.

8.5 Качество свежей мушмулы в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

8.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием в свежей мушмule токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

8.7 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные анализы удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного анализа распространяют на всю партию.

8.8 Проверку качества не рассортированной на товарные сорта свежей мушмулы, предназначенной для промышленной переработки, проводят в соответствии с 9.2–9.5. Результаты проверки распространяют на всю партию в процентах пропорционально по сортам.

9 Методы контроля

9.1 Применяют следующие средства измерений:

- 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 $\pm 0,5$ г;

- весы по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления $e \leq 2$ г;

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

9.2 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 8.2 упаковочных единиц свежей мушмулы на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.3 Проверке по качеству подлежат все плоды свежей мушмулы из объединенной пробы, составленной по 8.3.

9.4 Свежую мушмulu в объединенной пробе взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1 настоящего стандарта:

- плоды с излишней внешней влажностью;
- плоды с повреждениями сельскохозяйственными вредителями;
- плоды мятые;
- плоды с плодоножками;
- плоды нетипичные по форме и окраске для данного помологического сорта – для первого товарного сорта;

- плоды с посторонним запахом и (или) привкусом;
- плоды, не достигшие съемной зрелости;
- плоды помятые и перезревшие;
- плоды загнившие и зеленые.

9.5 Внешний вид, зрелость плодов, наличие плодов с плодоножкой, загнивших и зеленых, с излишней внешней влажностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, а также запах и вкус оценивают органолептически.

9.6 Массовую долю плодов с повреждениями, загнивших и зеленых в процентах от общей массы плодов в объединенной пробе, K , %, вычисляют по формуле

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

где m_i – масса фракции плодов, кг;

m – общая 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.

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

9.9 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

9.10 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

9.11 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.12 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.13 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.¹⁾

9.14 Определение радионуклидов – методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.¹⁾

9.15 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.¹⁾

9.15 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.¹⁾

10 Транспортирование и хранение

10.1 Свежую мушмулу транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми-вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

10.2 Допускается транспортирование свежей мушмулы транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования – по ГОСТ 21650.

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

10.4 Срок и условия хранения свежей мушмулы устанавливает изготовитель.

¹⁾ Для государств участников Таможенного союза – по [1].

Библиография

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

УДК 634.1/7.15:006.354

МКС 67.080.10

Ключевые слова: плоды свежей мушмулы японской, обыкновенной, дикорастущей, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Подписано в печать 02.02.2015. Формат 60x84¹/₈.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 45 экз. Зак. 430.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru