
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й
С Т А Н Д А Р Т

ГОСТ
32856—
2014

УКРОП СВЕЖИЙ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2019

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, 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)

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 |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Украина | UA | Минэкономразвития Украины |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2014 г. № 1742-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32856—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 При разработке стандарта учтены отдельные положения регионального стандарта UNECE STANDARD FFV-58:2010, concerning the marketing and commercial quality control of leafy vegetables (касающегося сбыта и контроля товарного качества листовых овощей)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2015, 2019



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

Содержание

| | |
|--------------------------------------|---|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Нормативные ссылки | 1 |
| 3 Термины и определения | 2 |
| 4 Технические требования | 2 |
| 5 Упаковка | 3 |
| 6 Маркировка | 3 |
| 7 Правила приемки | 4 |
| 8 Методы контроля | 5 |
| 9 Транспортирование и хранение | 6 |
| Библиография | 7 |

Поправка к ГОСТ 32856—2014 Укроп свежий. Технические условия

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | |
|--|------------|-------------|---|
| Предисловие. Таблица согла- сования | — | Казахстан | KZ Госстандарт Республики Казахстан |

(ИУС № 4 2020 г.)

УКРОП СВЕЖИЙ**Технические условия**

Fresh dill. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий укроп культурных сортов (*Anethum graveolens L.*), поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 4.3, к качеству — в 4.2, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 11354 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20463 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27523 (ИСО 1991-1—1982) Овощи. Номенклатура. Первый список

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

ГОСТ 30349 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документе дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. 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

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ 27523, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 излишняя внешняя влажность: Влага на продукте от дождя, росы или вытекания собственного сока.

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

4 Технические требования

4.1 Свежий укроп должен быть подготовлен и расфасован в потребительскую упаковку в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт¹⁾.

4.2 Качество свежего укропа должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя |
|--|--|
| Внешний вид | Растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания, с зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без излишней внешней влажности |
| Запах и вкус | Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса |
| Длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев, мм, не более | 250,0 |
| Массовая доля укропа, не соответствующего требованиям, %, не более, в том числе: | 10,0 |
| - с пожелтевшими кончиками листьев, загрубевшими стеблями | 10,0 |

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

Окончание таблицы 1

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя |
|--|--------------------------------------|
| - с легким увяданием листьев | 10,0 |
| - с нераспустившимися цветочными зонтиками и неогрубевшими стеблями | 10,0 |
| Массовая доля земли, прилипшей к корешкам, %, не более | 1,0 |
| Наличие посторонней примеси (земли, песка, сорной травы и пр.) | Не допускается |
| Наличие растений с частично сформировавшимися семенами | Не допускается |
| Наличие сельскохозяйственных вредителей | Не допускается |
| Наличие растений, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных гнилью и испорченных | Не допускается |
| Массовая доля растений с длиной от шейки корня до кончиков верхних листьев более 250 мм, %, не более | 10,0 |

4.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели в свежем укропе не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт¹⁾.

5 Упаковка

5.1 Укроп свежий фасуют произвольной массой нетто до 1,0 кг в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов, с использованием пакетов из полипропиленовой пленки по ГОСТ 10354 или другие виды упаковки из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности в течение его срока годности²⁾.

Укроп свежий может быть расфасован в виде пучков. По согласованию с потребителем допускается не упаковывать укроп свежий в потребительскую упаковку.

5.2 Укроп свежий упаковывают без нажима в ящики из древесины и полимерных материалов ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды транспортной упаковки из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности в течение его срока годности²⁾.

5.3 Укладка укропа свежего в упаковку должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждений, послойной, зелень на зелень, корешки к корешкам, вровень с краями упаковки. Допускается вертикальная укладка — корешками вниз.

5.4 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным. Упаковка должна содержать только укроп свежий одного ботанического сорта, быть однородным по форме и окраске. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.5 Масса нетто укропа свежего в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке. Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют по [4].

6 Маркировка

6.1 Информацию о продукции наносят на потребительскую упаковку и (или) этикетку, транспортную упаковку способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

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

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

6.2 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской упаковки укропа свежего, должна содержать¹⁾:

- наименование продукта;
 - наименование и место нахождения изготовителя или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также, в установленных случаях, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-импортера;
 - товарный знак изготовителя (при наличии);
 - массу нетто;
 - дату сбора и дату упаковывания;
 - сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте):
 - условия хранения и срок годности;
 - сведения о применении генетически модифицированных организмов: 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»);
 - обозначение настоящего стандарта;
 - информацию о подтверждении соответствия.
- 6.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с указанием:
- наименования продукта;
 - наименования и места нахождения изготовителя и/или грузоотправителя;
 - страны происхождения;
 - даты сбора;
 - сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте):
 - условий хранения;
 - с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры» от 0 °C до 3 °C».

7 Правила приемки

7.1 Укроп свежий принимают партиями. Партией считают любое количество укропа одного ботанического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, одной даты сбора, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

7.2 Порядок и периодичность контроля

7.2.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

7.2.2 Для определения качества укропа свежего, правильности упаковки и маркировки, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

| Объем партии, количество упаковочных единиц, шт. | Объем выборки, количество 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 |

¹⁾ Для государств — участников Таможенного союза — по [3]

Окончание таблицы 2

| Объем партии, количество упаковочных единиц, шт | Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт. |
|--|--|
| 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. | |

7.2.3 Из каждой отобранный в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % растений. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 3 кг, которую анализируют.

7.2.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

7.2.5 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, установленных в п. 4.2, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию.

7.2.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии укропа свежего.

7.2.7 Качество укропа свежего в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

7.2.8 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей в укропе свежем проводят в соответствии требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт¹⁾.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб проводят в соответствии с 7.2.2, 7.2.3.

8.2 Применяют следующие средства измерений:

- весы лабораторные с пределом наибольшей допускаемой погрешности однократного взвешивания ± 1 мг;
- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений $\pm 0,1$ мм.

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

8.3 Проверка по качеству подлежат все растения укропа свежего, отобранные по 7.2.3, из которых составлена объединенная проба.

8.4 Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованного укропа взвешивают без выбора десять упаковочных единиц. Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

8.5 Внешний вид укропа свежего, запах и вкус, наличие растений с пожелтевшими кончиками листьев, загрубевшими стеблями, с увядшими листьями, с нераспустившимися цветочными зонтиками и не огрубевшими стеблями, с частично сформировавшимися семенами, поврежденных болезнями, подмороженных, с признаками огрубления и самосогревания, заплесневелых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей, определяют органолептически. Рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

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

8.7 По результатам взвешиваний определяют в процентах массовую долю укропа свежего с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

8.8 Длину растений от шейки корня до кончиков верхних листьев измеряют с помощью линейки.

8.9 Для определения массовой доли земли, прилипшей к корешкам, из объединенной пробы отбирают укроп с корешками с прилипшей землей, очищают корешки от земли вручную. Из массы укропа, взятого для анализа, вычитают массу укропа с очищенными от земли корешками и определяют массу прилипшей земли.

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

8.10 Массовую долю каждой фракции укропа свежего, не соответствующей требованиям, в процентах от общей массы укропа в объединенной пробе, К, %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции укропа с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса укропа в объединенной пробе, кг.

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

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

8.12 Определение ртути — по ГОСТ 26927 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.13 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.14 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.15 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.16 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.17 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.18 Определение нитратов — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.19 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.20 Определение содержания генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Свежий укроп транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

9.2 Свежий укроп хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, защищенных от солнечных лучей охлаждаемых помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих его сохранность.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

9.3 Свежий укроп рекомендуется хранить при температуре от 15 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха 85% — 90% не более 36 часов, при температуре от 1 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха 90% — 95% — не более 5 суток, фасованного в полиэтиленовые пакеты с последующей герметизацией — при температуре от 0 °С до 3 °С — не более 30 суток.

9.4 Транспортирование и хранение свежего укропа, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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
- [4] Директива Совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»

Ключевые слова: укроп свежий, термины и определения, технические требования, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, отбор проб, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор Ю.А. Распоргусеев
Технический редактор И.Е. Черепкова
Корректор Р.А. Ментова
Компьютерная верстка Л.А. Круговой

Сдано в набор 02.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,15.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Поправка к ГОСТ 32856—2014 Укроп свежий. Технические условия

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | |
|--|------------|-------------|---|
| Предисловие. Таблица согла- сования | — | Казахстан | KZ Госстандарт Республики Казахстан |

(ИУС № 4 2020 г.)