

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
59661—  
2021

---

# ОБЛЕПИХА СВЕЖАЯ

## Технические условия

Издание официальное

Москва  
Российский институт стандартизации  
2021

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным учреждением «Российский институт стандартизации» (ФГБУ «РСТ»)

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 27 августа 2021 г. № 852-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». 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 ежемесячного 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 ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2021

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

**ОБЛЕПИХА СВЕЖАЯ****Технические условия**

Fresh sea buckthorn. Specifications

Дата введения — 2022—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды облепихи, заготавливаемые, закупаемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для переработки (далее — облепиха).

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 8777 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 21133 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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 27521 (ИСО 1990-1—82) Фрукты. Номенклатура. Первый список

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

- ГОСТ 30349 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
- ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 30710 Фрукты, 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 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
- ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
- ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
- ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия
- ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- ГОСТ Р 51474 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
- ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
- ГОСТ Р 53228 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания
- ГОСТ Р 53244 (ИСО 21570:2005) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

**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 27521, а также следующий термин с соответствующим определением:

#### 3.1

**излишняя внешняя влажность фруктов и овощей:** Наличие на фруктах и овощах влаги от дождя, росы, полива и вытекания собственного сока.

**Примечание** — Конденсат на доставленных в холодильных транспортных средствах или из холодильников плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью. В случае использования дробленого льда в процессе упаковки продукции остатки воды не рассматриваются как излишняя внешняя влажность.

[ГОСТ Р 57976—2017, статья 46]

## 4 Технические требования

4.1 Облепиха должна соответствовать требованиям настоящего стандарта с соблюдением требований, установленных в [1].

4.2 По органолептическим и физико-химическим показателям облепиха должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Плоды свежие, чистые, немятые, в стадии съемной зрелости и окраски, с плодоножками и без них, без заболеваний и повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности
Массовая доля плодов, не достигших съемной зрелости и окраски, %, не более	2,0
Массовая доля плодов помятых и механически поврежденных, %, не более	5,0
Массовая доля посторонних примесей (веточек, плодоножек, листьев), %, не более	1,0
Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших и сухих	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается

4.3 Содержание в облепихе токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов (для дикорастущей облепихи) не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

4.4 В облепихе не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в соответствии с требованиями [1].

### 4.5 Упаковка

4.5.1 Облепиху упаковывают в транспортную упаковку: насыпью в бочки по ГОСТ 8777 емкостью не более 50 л; в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 21133 массой нетто не более 16 кг; произвольной массой нетто в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов и в другие типы упаковки, обеспечивающие сохранность качества облепихи при транспортировании и хранении.

Облепиху допускается упаковывать герметично в потребительскую упаковку из полимерных материалов с модифицированной газовой средой, обеспечивающей сохранность качества и безопасность облепихи без чрезмерного уплотнения продукции.

По согласованию с потребителем допускается облепиху не упаковывать в потребительскую упаковку.

Жесткая упаковка должна быть наполнена облепихой до краев.

4.5.2 Потребительская упаковка с облепихой может быть упакована в транспортную упаковку: в деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 33746, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другую упаковку, обеспечивающую сохранность качества и безопасности облепихи при транспортировании и хранении.

Допускается применение других видов упаковки, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

4.5.3 Упаковка для облепихи должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, соответствовать требованиям [2].

Не допускается выстилать упаковку бумагой.

4.5.4 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, чернила, краску, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными, обеспечивать при контакте с облепихой сохранение ее качества и безопасности [1] и отвечать требованиям [2].

4.5.5 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из облепихи одного и того же происхождения, вида, одной разновидности, одинаковой степени зрелости и окраски с учетом требований в таблице 1.

4.5.6 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

4.5.7 Масса нетто облепихи в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке с учетом допустимых отклонений.

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

Отклонение массы нетто облепихи в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируют.

#### 4.6 Маркировка

4.6.1 Информацию о продукции наносят несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами на русском языке на потребительскую упаковку и (или) этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено, на 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, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

4.6.2 Маркировка потребительской упаковки с облепихой — по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- массы нетто продукции в упаковочной единице;
- даты сбора и даты упаковывания;
- срока годности;
- условий хранения и/или условий хранения после вскрытия потребительской упаковки;
- наименования/ФИО индивидуального предпринимателя 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), и наименование и местонахождение организации-импортера/индивидуального предпринимателя-импортера;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;
- информации о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму).

4.6.3 Маркировка транспортной упаковки — по [3], ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.6.4 При упаковывании облепихи в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую упаковку, должна соответствовать [3].

### 5 Правила приемки

5.1 Облепиху принимают партиями. Под партией понимают любое количество облепихи одного и того же происхождения, одной разновидности в упаковке одного вида и типоразмера (далее — упаковочная единица), поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции, содержащей следующую информацию:

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

- количество потребительских упаковок и/или количество транспортных упаковок;
- массу брутто,
- массу нетто продукции в упаковочной единице;
- дату сбора, дату упаковывания, дату отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.2 Для проверки качества облепихи, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто продукции в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии облепихи 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
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

5.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 5 %. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 3 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

5.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к остальной партии.

5.5 Качество облепихи в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на облепиху, находящуюся в этих упаковочных единицах.

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

5.7 При получении неудовлетворительных результатов определения хотя бы по одному из показателей, установленных в 4.2, по нему проводят повторное определение удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения распространяют на всю партию.

## 6 Методы контроля

6.1 Применяют следующие средства измерений: весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления  $e = 50$  г и пределом допускаемой погрешности  $\pm 1 e$ .

Допускается применение других средств измерений, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам и обеспечивающих необходимую точность измерения.

6.2 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 5.2 упаковочных единиц облепихи на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

6.3 Проверке по качеству подлежит вся облепиха из объединенной пробы, составленной по 5.3.

6.4 Для определения средней массы продукции в упаковочной единице взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

6.5 Облепиху в объединенной пробе, отобранной по 5.2, взвешивают, определяют общую массу нетто облепихи в объединенной пробе  $m$ , кг, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

6.6 Внешний вид; наличие больных, не достигших съемной степени зрелости и окраски; помятых и механически поврежденных плодов облепихи; загнивших, увядших, заплесневевших плодов; наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности оценивают визуально.

6.7 Взвешивают каждую фракцию облепихи отдельно с записью значения массы  $m_i$  до второго десятичного знака.



6.8 Массовую долю каждой фракции облепихи с отклонениями по качеству  $X$ , %, от общей массы облепихи в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

где  $m_i$  — масса фракции облепихи с отклонениями по качеству, кг;  
 $m$  — общая масса облепихи в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака. Полученные результаты сравнивают со значениями, приведенными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

6.9 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, радионуклидов — по ГОСТ 32164.

6.10 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

6.11 Определение мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

6.12 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

6.13 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

6.14 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.15 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [4].

6.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.17 Определение наличия ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 53244.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Облепиху транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

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

7.3 Облепиху хранят в чистых, без постороннего запаха, неотопливаемых помещениях или под навесом, в охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих сохранность облепихи.

7.4 Условия хранения и срок годности облепихи устанавливает изготовитель.



**Библиография**

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| [1] | Технический регламент<br>Таможенного союза ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции   |
| [2] | Технический регламент<br>Таможенного союза ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки  |
| [3] | Технический регламент<br>Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки  |
| [4] | МУК 4.2.3016—2012   | Санитарно-паразитологические исследования плодовоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции |



Редактор *Л.С. Зимилова*  
Технический редактор *И.Е. Черепкова*  
Корректор *Р.А. Ментова*  
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 30.08.2021. Подписано в печать 13.09.2021. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,18.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»  
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,  
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)