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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32879— 2014 (UNECE STANDARD FFV-59:2010)

ДАЙКОН СВЕЖИЙ-КОРНЕПЛОДЫ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-59:2010, MOD)

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 68-П от 30 июля 2014 г.)

За принятие голосовали:

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
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 ноября 2014 г. № 1713-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32879-2014 (UNECE STANDARD FFV-59:2010) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-59:2010 concerning the marketing and commercial quality root and tubercle vegetables (касающемуся сбыта и контроля товарного качества корневых и клубневых овощей) в части дайкона, путем внесения изменений в содержание разделов 2, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1, 3–6, которые выделены в тексте стандарта курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7–10 и библиографией.

Перевод с английского языка (en).

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подразделы 3.5, 3.6).

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности корнеплодов дайкона

приведены в рекомендуемом приложении ДА.

Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV–59:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации» приведено в справочном приложении ДБ.

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 со структурой межгосударственного стандарта приведено в справочном приложении ДВ.

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

Степень соответствия — модифицированная (MOD)

6 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

Содержание

1 Область *применения* 1
2 *Нормативные ссылки* 1
3 *Термины и* определения 2
4 Классификация 2
5 *Технические* требования 2
6 Упаковка 4
7 Маркировка 5
8 Правила приемки 5
9 Методы контроля 6
10 Транспортирование и хранение 8
Приложение ДА (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности корнеплодов дайкона 9
Приложение ДБ (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-59:2010 в части исключенного термина «продукция», подверженная деградации» 10
Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 со структурой межгосударственного стандарта 11
Библиография 12

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV–59:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества корневых и клубневых овощей, исключен термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для корнеплодов первого и второго товарных сортов. При этом причина исключения термина «продукция, подверженная деградации» из настоящего стандарта представлена в дополнительном приложении ДБ.

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

ДАЙКОН СВЕЖИЙ-КОРНЕПЛОДЫ

Технические условия

Fresh daikon-root. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на корнеплоды *свежего* дайкона, *подвида* редьки посевной семейства капустных (*Raphanus sativus* Chinensis Group и Longipinnatus Group), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде (*далее — корнеплоды дайкона*).

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, 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 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7194—81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества

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 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

*ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов**

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

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—94 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

---

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

Издание официальное

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 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 27735—94 Весы бытовые. Общие технические требования

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

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

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

*ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка***

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 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

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

Примечание — конденсат на корнеплодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Классификация

4.1 Корнеплоды дайкона *в зависимости от качества* подразделяют на два *товарных* сорта: первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Корнеплоды дайкона должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару *по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт*[1)].

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

** 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)».*

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	*второго*
Внешний вид	*Корнеплоды типичной для ботанического сорта формы и окраски,* свежие на вид и *не вялые*, чистые*, целые, без боковых корней**, здоровые; не одеревенелые, не волокнистые, не разветвленные, без роста вторичных корней, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, *с аккуратно укороченной зеленью до 1 см*	
	Корнеплоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного *сорта;* быть хорошо сформировавшимися. Допускаются корнеплоды с незначительными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: формы; кожицы (включая небольшие зарубцевавшиеся трещины) и ее окраски; побитость и повреждения, удаляемые путем обычной чистки	Допускаются корнеплоды с дефектами, не влияющими на качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: формы; окраски кожицы; неглубокая ржавчина, удаляемая путем обычной чистки; незначительные побитость и повреждения; зарубцевавшиеся трещины, не затрагивающие сердцевины; вильчатость (раздвоенность)
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса	
Состояние мякоти	*Мякоть сочная, плотная, не дряблая, без пустот и губчатого строения.*	
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру, мм:		
для сорта с овальной формой корнеплодов;	*60—80*	
для сорта с удлиненно-конической формой корнеплода	*40—60*	
Массовая доля корнеплодов, не соответствующих данному товарному сорту***, %, не более:	10,0	
в том числе: *с механическими повреждениями (зарубцевавшиеся трещины, порезы) глубиной не более 3 мм*	*Не допускается*	*1,5*
- уродливых по форме, но не разветвленных	*Не допускается*	*2,5*
- менее установленных размеров на 15,0 мм	*3,0*	
- с поверхностными повреждениями вредителями на глубину не более 5 мм	*Не допускается*	*7,0*
в т.ч. не соответствующих требованиям второго сорта	1,0	10,0
Массовая доля сломанных корнеплодов, %, не более	10,0	25,0
Массовая доля земли, прилипшей к корням, %, не более	*Не допускается*	*1,0*

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	*Характеристика и норма для товарного сорта*	
	первого	*второго*
Наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших — с открытой сердцевиной, с посторонним запахом и привкусом	*Не допускается*	
Примечания: * Без каких-либо заметных посторонних веществ в случае вымытых корнеплодов; практически без значительных следов земли и загрязнений в случае не вымытых корнеплодов. ** Не рассматривается в качестве дефекта удаление боковых корней при условии, что срез является чистым. *** Для первого сорта — соответствующего требованиям второго сорта. **** Наличие загнивших корней не допускается.		

5.3 Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в корнеплодах дайкона, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт[1)].

6 Упаковка[2)]

6.1 Упаковка корнеплодов дайкона — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[2)].

6.2 *Корнеплоды дайкона* должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность.

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

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

6.4 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, *краска*, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть *нетоксичными и обеспечивать при контакте с продуктами сохранение их качества и безопасности.* Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы после их снятия на корнеплодах не оставалось следов клея и дефектов *кожицы*.

6.5 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из корнеплодов дайкона одной *разновидности, происхождения,* качества и размера.

Смесь *корнеплодов* дайкона различных по типу разновидностей и/или цвету может упаковываться в одну упаковку при условии, что она является однородной по качеству, и в отношении каждого типа разновидности и/или цвета — по происхождению.

Укладка корнеплодов дайкона должна быть плотной, чтобы корнеплоды не бились и не терлись, вровень с краями тары.

6.6 Видимая часть корнеплодов дайкона в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

6.7 Корнеплоды дайкона упаковывают без нажима в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или другой прозрачной пленки, тканевые мешки по ГОСТ 30090, в транспортную тару — ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, допускается использовать ящичные поддоны по ГОСТ 21133, средства крепления по ГОСТ 21650, тару-оборудование по ГОСТ 24831, транспортные пакеты по ГОСТ 26663 и другие виды тары при соблюдении требований, установленных нормативными правовыми актами или техническими документами государства, принявшего стандарт.

6.8 Предельная масса продукции в транспортной таре не должна превышать 15 кг, в потребительской — 5 кг.

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

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

6.9 Масса нетто корнеплодов дайкона в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

6.10 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют по [4].

7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

7.2 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары, должна содержать[1)]*:*

- наименование продукта;

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт,

уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- массу нетто;

- ботанический сорт;

- товарный сорт (первый, второй);

- даты сбора и упаковывания;

- сведения о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);

- условия хранения;

- 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);

- срок годности для мытых корнеплодов дайкона (устанавливает изготовитель);

- обозначение настоящего документа;

- информацию о подтверждении соответствия.

7.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

8 Правила приемки

8.1 Корнеплоды дайкона принимают партиями. Под партией понимают любое количество корнеплодов дайкона одного ботанического сорта и класса, упакованные в тару одного вида и типоразмера, поступившие в одном транспортном средстве и оформленные одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта, с указанием:

- номера документа и даты его выдачи;

-наименования и адреса отправителя;

- наименования и адреса получателя;

- наименования продукции;

- товарного сорта;

- ботанического сорта;

- количества упаковочных единиц;

- массы нетто (кг);

- даты сбора и даты упаковывания;

- условий хранения;

- обозначения настоящего стандарта;

- информации о подтверждении соответствия.

---

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

8.2 Для проверки качества корнеплодов дайкона, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии корнеплодов 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
Св. 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

8.3 От каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % от массы упаковочных единиц. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 20 кг, которую анализируют.

8.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии корнеплодов дайкона.

8.6 Качество корнеплодов дайкона в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяются только на корнеплоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

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

9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки всех упаковочных единиц с корнеплодами дайкона, отобранных по 8.2, на соответствие требованиям настоящего стандарта проверяют визуально.

9.2 Проверке по качеству подлежат все корнеплоды дайкона из объединенной пробы, составленной по 8.3.

9.3 Внешний вид, запах и вкус, состояние мякоти корнеплодов дайкона; наличие загнивших, слегка увядших корнеплодов, сельскохозяйственных вредителей, минеральных и посторонних примесей, корнеплодов с дефектами формы, окраски, помятых оценивают органолептически и рассортировывают корнеплоды на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1:

- корнеплоды типичной для ботанического сорта формы и окраски; свежие на вид, здоровые; не одеревенелые, не волокнистые, не губчатые, без излишней внешней влажности; с правильно обрезанными листьями; без вторичных корней; чистые; с побитостью и повреждениями, удаляемыми путем обычной чистки;

- корнеплоды сломанные;

- корнеплоды уродливые и разветвленные;

- корнеплоды с повреждениями сельскохозяйственными вредителями глубиной не более 5 мм;

- корнеплоды со значительными дефектами формы, кожицы (в т.ч. с незарубцевавшимися трещинами);

- корнеплоды с побитостью и повреждениями, не удаляемыми путем обычной чистки;

- корнеплоды с размером менее установленного;

- корнеплоды увядшие, с признаками морщинистости, загнившие, запаренные, подмороженные, треснувшие — с открытой сердцевиной, с посторонним запахом и привкусом.

9.4 Размер корнеплодов дайкона по наибольшему поперечному диаметру, глубину зарубцевавшихся трещин и механических повреждений измеряют линейкой или штангенциркулем.

9.5 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 ±0,5 e;

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

- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений ± 0,1 мм;

- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166, с погрешностью измерений 0,05 — 0,10 мм.

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

9.6 Определение массовой доли корнеплодов дайкона, не соответствующих товарному сорту

9.6.1 Взвешивают каждую фракцию корнеплодов дайкона m_i, выделенную по 9.3, отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

9.6.2 Содержание корнеплодов дайкона с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции, К, % от общей массы корнеплодов объединенной пробы, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции корнеплодов дайкона с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса корнеплодов дайкона в объединенной пробе, кг.

9.6.3 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.

9.7 Массу нетто корнеплодов дайкона в упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по ГОСТ 29329.

Массу нетто каждой упаковочной единицы, фасованной произвольной массой нетто, определяют при отпуске продукции покупателям в розничной торговой сети.

9.8 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам дайкона — по ГОСТ 7194.

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

9.10 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

9.11 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

9.12 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538

9.13 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.14 Определение нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в корнеплодах дайкона — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.[1)]

9.15 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт[1)]

9.16 Контроль микробиологических показателей проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт[1)].

9.17 Определение содержания генетически модифицированных организмов (ГМО) — по документам государства, принявшего стандарт.

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Корнеплоды дайкона транспортируют в чистых, сухих без постороннего запаха крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

10.2 Корнеплоды дайкона хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, закрытых охлаждаемых складских помещениях в условиях, обеспечивающих сохранность продукции.

10.3 Условия и срок хранения корнеплодов дайкона устанавливает изготовитель. Рекомендуемые условия хранения и сроки годности корнеплодов дайкона предусмотрены в приложении ДА.

Приложение ДА
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности корнеплодов дайкона

ДА.1 Рекомендуется хранить свежие корнеплоды дайкона при температуре от 2 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %.

Рекомендуемый срок хранения корнеплодов со дня уборки:

- для корнеплодов, упакованных в тару — 15 сут.

- для корнеплодов, пересыпанных песком — 90 сут.

Приложение ДБ
(справочное)

Содержание раздела IV стандарта ЕЭК ООН FFV—59:2010 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации»

Таблица ДБ.1

Раздел, пункт	Модификация
ЕЭК ООН FFV—59:2010 раздел IV	Заменено: **« IV. Положения, касающиеся допусков** **I) Первый сорт** В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу корневых и клубневых овощей, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1% общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации. Кроме того, 10% по весу корней могут быть сломанными. **II) Второй сорт** В общей сложности допускается наличие 10% по количеству или весу корневых и клубневых овощей, не удовлетворяющих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2% общего количества может составлять продукция, подверженная деградации. Кроме того, 25% по весу корней могут быть сломанными» на:
ГОСТ 32879-2014 (ЕЭК ООН FFV—59:2010) раздел 5, таблица 1	«Массовая доля корнеплодов, не соответствующих данному товарному сорту, %, не более для первого, второго сортов *10,0*».
Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV—59:2010 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации», в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации.	

Приложение ДВ
(справочное)

Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 со структурой межгосударственного стандарта

Таблица ДВ.1

Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010	Структура ГОСТ 32879-2014 (UNECE STANDARD FFV-59:2010)
I Определение продукта	1 Область применения
II Положения, касающиеся качества A Минимальные требования B Классификация	2 *Нормативные ссылки*
III Положения, касающиеся калиб-ровки	3 *Термины и определения*
IV Положения, касающиеся допусков Допуски по качеству	4 *Классификация*
V Положения, касающиеся товарного вида продукции A. Однородность B. Упаковка	5 *Технические* требования
VI Положения, касающиеся маркировки	6 Упаковка
—	7 Маркировка
—	8 Правила приемки
—	9 Методы контроля
—	10 Транспортирование и хранение
—	Приложение ДА (рекомендуемое) *Рекомендуемые условия хранения и сроки годности корнеплодов дайкона*
—	Приложение ДБ (справочное) Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»
—	Приложение ДВ (справочное) Сравнение структуры стандарта UNECE STANDARD FFV-59:2010 со структурой межгосударственного стандарта
—	*Библиография*
Примечание — В настоящий стандарт внесены разделы 7—10, а также дополнительное справочные приложения ДА, ДБ, ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиография.	

Библиография

[1] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011г., № 880*

[2] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 16 августа 2011., № 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»*

УДК 635.14 МКС 67.080 MOD

Ключевые слова: дайкон свежий, корнеплоды, сорт первый, второй; термины и определения, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 02.03.2015. Формат 60 ×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 581.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru