
**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)**

**INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)**

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
7975—
2013**

ТЫКВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2018

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 «Кубаньагροстандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагροстандарт»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 178)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 декабря 2013 г. № 2198-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7975—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7975—68

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2018 г.

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 (www.gost.ru)

© Стандартиформ, оформление, 2018

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

ТЫКВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ СВЕЖАЯ**Технические условия**

Fresh food pumpkin.
Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды тыквы продовольственной свежей культурных сортов видов *Cucurbita pepo* L., *Cucurbita moschata* Duch. и *Cucurbita maxima* Duch. и их гибридов (далее — тыква), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 4.2, к качеству — в 4.1, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 7502—89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения 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 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования*

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

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

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

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

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».

«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 применяют следующий термин с соответствующим определением:

3.1 плоды зрелые: Плоды, имеющие окраску коры и мякоти, свойственную данному ботаническому виду и сорту, семена выполненные, зрелые.

4 Технические требования

4.1 Тыква по качеству должна соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой свойственными данному ботаническому виду и сорту, с плодоножкой или без нее. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин
Степень зрелости	Плоды зрелые, со сформировавшимися семенами и окраской коры, свойственной данному ботаническому виду и сорту
Массовая доля плодов других сортов одного срока созревания, % не более	10,0
Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается
Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями	Не допускается
Наличие посторонней примеси (земли, грязи и пр.)	Не допускается
Наличие гнилых плодов	Не допускается
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее:	
для сортов с удлиненной формой	12,0
для сортов с плоской и округлой формой	15,0

4.2 Содержание в тыкве токсичных элементов, пестицидов, нитратов, 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 [1].

5 Упаковка

5.1 Тыкву упаковывают в твердую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и обеспечивающую качество и безопасность продукта [2].

5.2 Применяемая упаковка должна быть чистой, сухой, крепкой, не зараженной вредителями и не должна иметь постороннего запаха

5.3 Содержимое упаковки должно быть однородным по степени зрелости и размеру плодов тыквы.

5.4 Допускается поставлять тыкву без упаковки.

6 Маркировка

6.1 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192, [2], [3].

7 Правила приемки

7.1 Тыкву принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов тыквы одного ботанического сорта, поступивших в одном транспортном средстве из одной страны и оформленных одним документом, содержащим следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей (при наличии));
- номер и дату выдачи документа;
- номер партии и дату отгрузки;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дату сбора и дату упаковывания;
- количество упаковочных единиц;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

7.2 Контроль качества тыквы, массу нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии тыквы.

7.3 Для проверки качества тыквы на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в соответствии с таблицей 2.

Т а б л и ц а 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	5
Более 100	5 и дополнительно на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц по 1 упаковочной единице

7.4 При поступлении тыквы без упаковки объединенную пробу составляют из отдельных выемок, взятых из разных слоев насыпи (верхнего, нижнего, среднего) в соответствии с таблицей 3.

Т а б л и ц а 3

Масса партии, кг	Масса объединенной пробы, кг, не менее
До 200 включ.	10,0
От 200 до 500 включ.	20,0
От 500 до 1 000 включ.	30,0
От 1 000 до 5 000	60,0
Свыше 5 000	60,0 и дополнительно на каждые последующие полные и неполные 1000 кг по 10,0 кг

7.5 После проверки качества плоды, отобранные от партии, присоединяют к контролируемой партии.

7.6 Качество плодов тыквы в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяются только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

7.7 Контроль качества плодов, качества упаковки, маркировки проводят для каждой партии тыквы.

7.8 Контроль содержания в тыкве токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт [1].

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб проводят в соответствии с 7.4, 7.5.

8.2 Применяют следующие средства измерений:

- весы неавтоматического действия по ГОСТ 29329;
- рулетка измерительная металлическая по ГОСТ 7502;
- штангенциркуль по ГОСТ 166.

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

8.3 Проверке по качеству подлежат все плоды тыквы из объединенной пробы, составленной по 7.4, 7.5.

8.4 Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

8.5 Внешний вид, степень зрелости тыквы, наличие сельскохозяйственных вредителей, посторонней примеси, плодов других ботанических сортов, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и поврежденными болезнями, раздавленных, треснувших, помятых и гнилых, определяют органолептически, размеры плодов — с использованием средств измерений.

8.6 Для определения степени зрелости разрезают не более 10% плодов от массы объединенной пробы.

8.7 Массовую долю плодов каждой фракции, выделенной по 8.4, вычисляют в процентах от массы объединенной пробы.

Вычисления проводят до десятых долей процента с последующим округлением и записью результата в целых числах.

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

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

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

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

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

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

8.14 Определение нитратов — по методам, утвержденным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт [1].

8.15 Определение радионуклидов — по методам, утвержденным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт [1].

8.16 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по методам, утвержденным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт [1].

9 Транспортирование и хранение

9.1 Тыкву транспортируют в контейнерах и клетках всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

9.2 При перевозке тыквы без упаковки (см. 5.4) используют мягкую подстилку толщиной не менее 10 см. Высота загрузки должна быть не более 150 см.

9.3 Тыкву хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих их сохранность.

9.4 Срок годности и условия хранения тыквы устанавливает изготовитель.

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.854:634.573:006.354

МКС 67.080.10

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

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 03.09.2018. Подписано в печать 13.09.2018. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru