

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53082—  
2008  
(ИСО 7561:1984)

**ГРИБЫ.  
ШАМПИНЬОНЫ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ СВЕЖИЕ**

**Руководство по хранению в холодильниках  
и транспортированию в рефрижераторах**

ISO 7561:1984  
Cultivated mushrooms — Guide to cold storage and refrigerated transport  
(MOD)

Издание официальное



## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации агропромышленной продукции» (ОАО «НИИССагропродукт») на основе аутентичного перевода стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 247 «Хранение сельскохозяйственных пищевых продуктов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 473-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 7561:1984 «Грибы культивируемые. Руководство по хранению в холодильниках и транспортированию в рефрижераторах» (ISO 7561:1984 «Cultivated mushrooms — Guide to cold storage and refrigerated transport») путем изменения структуры, отдельных структурных элементов и содержания, слов, фраз для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации, выделенных в тексте курсивом. Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного международного стандарта приведено в приложении А.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5—2004 (подраздел 3.5).

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок, приведены в дополнительном приложении Б

### 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2009

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

ГРИБЫ. ШАМПИНЬОНЫ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ СВЕЖИЕ

Руководство по хранению в холодильниках и транспортированию в рефрижераторах

Mushrooms. Cultivated fresh field mushrooms.  
Guide to cold storage and refrigerated transport

Дата введения — 2010—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает способы создания оптимальных условий хранения в холодильниках и транспортирования на большие расстояния в рефрижераторах грибов шампиньонов культивируемых свежих (*Agaricus bisporus* L.), предназначенных для непосредственного потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50419—92 (ИСО 2169—81) *Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определения и измерения*

ГОСТ Р 51074—2003 *Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования*

ГОСТ Р 51289—99 *Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия*

ГОСТ Р 51474—99 *Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами*

ГОСТ Р 51760—2001 *Тара потребительская полимерная. Общие технические условия*

ГОСТ Р 52579—2006 *Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия*

ГОСТ Р 52903—2007 *Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия*

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 10354—82 *Пленка полиэтиленовая. Технические условия*

ГОСТ 13511—2006 *Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия*

ГОСТ 14192—96 *Маркировка грузов*

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 24831—81 *Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры*

ГОСТ 26663—85 *Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия*

ГОСТ 28558—90 *Аттестация холодильных камер для хранения фруктов и овощей. Основные положения*

**СТ СЭВ 4302—82 *Фрукты и овощи свежие. Термины и определения***

**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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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 Р 50419 и СТ СЭВ 4302.*

### **4 Условия сбора грибов**

#### **4.1 Сбор грибов**

4.1.1 Выращенные грибы должны быть собраны на *стадии технической спелости*, которая соответствует требованиям к качеству, указанным в разделе 5, так как после *разрыва пленки между шляпкой и ножкой* может наступить ухудшение качества грибов.

4.1.2 Грибы рекомендуется собирать ежедневно в течение основного периода культивирования и при выращивании в помещениях при температуре от 16 °С до 20 °С. К концу периода выращивания в помещениях с более низкой температурой (от 10 °С до 20 °С) грибы можно собирать через день. Температура выращивания устанавливается производителем в зависимости от условий и способов производства.

4.1.3 Культивируемые грибы быстро меняют цвет даже при низкой температуре в результате сдавливания или трения. Следовательно, они требуют осторожного обращения с применением ручного труда в течение всего периода между сбором и потреблением.

4.1.4 Плодовое тело шампиньона следует извлекать из почвы (*покровного слоя*), выкручивая таким образом, чтобы ножка гриба не сломалась и как можно меньше почвы и мицелия осталось на ней.

4.1.5 Ножка гриба должна быть плотной и очищена от *твёрдых* остатков почвы стряхиванием. Если грунт используется как покрывающий материал, то корешок ножки должен быть обрезан острым ножом на определенную длину *перпендикулярно* к длине ножки.

4.1.6 Не рекомендуется свежие грибы подвергать мойке, так как их невозможно высушить в течение короткого срока, а излишняя внешняя влажность вызывает их потемнение или образование слизи.

4.1.7 Активное вентилирование не рекомендуется применять для обсушивания, потому что оно приводит к увяданию грибов и ухудшению их качества.

4.1.8 Для сохранения качества выращенных грибов рекомендуется после сбора помещать в контейнер, в котором грибы могут оставаться до употребления или переработки.

### **5 Требования к качеству**

5.1 Грибы должны быть аккуратно собраны, подготовлены и упакованы вручную в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке [1].

5.2 С грибами необходимо обращаться очень осторожно, они должны оставаться свежими, хорошего качества и иметь однородный белый, кремовый или буровато-коричневый цвет в зависимости от ботанического сорта.

5.3 Шляпка шампиньона полушаровидная, выпуклая, белая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе бледно-розовая, запах и вкус приятные. Пластинки белые, розовые, пурпурно-бурые, шоколадные. Ножка белая, с белым кольцом. Пленка между шляпкой и ножкой может быть целой или разорванной в соответствии с требованиями потребителя. Ножка гриба должна быть округлой, кончик ножки обрезанным или целым.

5.4 Плодовое тело шампиньона должно быть упругим, без излишней внешней влажности, без механических повреждений, без пятен и отверстий, вызванных насекомыми-вредителями, без признаков гниения и порчи и других видов микробных поражений, без постороннего запаха.

5.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов в свежих грибах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

## 6 Классификация и упаковка

### 6.1 Классификация

Грибы классифицируют в соответствии с требованиями стандарта качества страны-изготовителя [1] или, в случае международной торговли, в соответствии с требованиями принятых международных стандартов.

### 6.2 Упаковка

6.2.1 Грибы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность.

6.2.2 Тара, применяемая для упаковки грибов, должна быть чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не иметь какого-либо постороннего запаха.

6.2.3 Материалы, используемые для упаковки грибов, а также чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и обеспечивать при контакте с продукцией сохранение их качества и безопасности.

6.2.4 Наилучшие результаты могут быть получены при использовании упаковки с жесткими стенками из ударопрочного полистирола или пластмассовых ящиков.

6.2.5 Грибы собирают в лотки и картонные коробки, а затем упаковывают в мелкую потребительскую тару, полимерные пакеты и лотки массой до 1 кг и пластмассовые ящики массой до 6 кг.

6.2.6 Грибы должны укладываться достаточно плотно, компактно, но не быть сдавленными слоем высотой не более 15 см. Свободная укладка приводит к трению при перемещении грибов, а чрезмерно плотная — к повреждению их от сдавливания. Оба вида повреждения приводят к изменению цветка и ухудшению грибов.

6.2.7 Фасованные в мелкую потребительскую тару грибы упаковывают в транспортную тару или контейнеры.

6.2.8 Контейнеры следует укрывать перфорированной или полистирольной растягивающейся пленкой для того, чтобы избежать потери влаги.

6.2.9 Для потребительской и транспортной упаковки грибов применяют также тару, оборудование и материалы по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903, ГОСТ 9142, ГОСТ 10354, ГОСТ 13511, ГОСТ 21133, ГОСТ 21650, ГОСТ 24831, ГОСТ 26663.

6.2.10 Масса нетто продукта в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.

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

## 7 Маркировка

7.1 Маркировка грибов — по ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192.

7.2 Маркировку наносят несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской.

7.3 Маркировка потребительской тары со свежими грибами — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адреса производства и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- массы нетто;

- ботанического сорта (при необходимости);

- товарного сорта (при наличии);

- даты сбора и даты упаковывания;

- срока хранения;

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2].

- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

7.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

## 8 Закладка на хранение

8.1 Шампиньоны культивируемые свежие — скоропортящаяся продукция. Они должны быть реализованы или переработаны после сбора, по возможности, в кратчайшие сроки и храниться только в особых случаях в установленном температурно-влажностном режиме.

8.2 Для быстрого снижения интенсивности дыхания, торможения биохимических процессов, сохранения пищевой и биологической ценности рекомендуется грибы сразу после сбора и перед упаковыванием предварительно быстро охладить до температуры от 5 °С до 8 °С, после чего поместить в охлажденное помещение для дальнейшего хранения при оптимальных условиях.

8.3 Предварительное охлаждение грибов проводится в стационарных холодильниках, на станциях предварительного охлаждения, в тоннельных камерах, в специальных аппаратах интенсивного охлаждения, в вакуумных охладителях и других.

В отдельных случаях используются транспортные средства с машинным охлаждением или авторефрижераторы.

8.4 Предварительное охлаждение также проводят в холодильных камерах при умеренной краткости циркуляции воздуха.

8.5 Не рекомендуется совмещать в одной камере хранения охлажденных и неохлажденных грибов во избежание отпотевания из-за повышенного испарения влаги, в результате чего шампиньоны теряют упругость, темнеют и шляпки их раскрываются.

8.6 По окончании полной загрузки холодильника температуру в камере доводят до 5 °С, а затем поддерживают в этих пределах до окончания хранения.

## 9 Хранение

### 9.1 Требования к холодильникам

9.1.1 Грибы размещают на хранение в чистые, сухие, без постороннего запаха холодильники, не зараженные вредителями, в соответствии с санитарными правилами и требованиями к условиям хранения [1].

9.1.2 Камера холодильника к началу загрузки должна быть приведена в техническое и санитарное состояние, соответствующее требованиям нормативной, проектной, эксплуатационной документации [3] и аттестована в установленном порядке по ГОСТ 28558.

9.1.3 До начала хранения камера и упаковочные материалы должны быть продезинфицированы в соответствии с санитарными правилами.

9.1.4 В период хранения должны соблюдаться требования безопасности, изложенные в проектной и эксплуатационной документации на холодильную камеру.

9.1.5 Циркуляция воздуха в камере должна обеспечивать поддержание стабильной температуры и относительной влажности.

Циркуляция воздуха в период охлаждения грибов проводится непрерывно. После установления заданной температуры циркуляция воздуха проводится периодически согласно инструкции.

### 9.2 Размещение и условия складирования

9.2.1 Упакованные грибы должны храниться на стеллажах на расстоянии 25 — 30 см от пола и 30 см от стен штабелями с соблюдением проходов между ними в соответствии с установленными правилами.

9.2.2 Штабели формируются в соответствии с видом применяемой тары, типом хранилища, емкостью камер, системой охлаждения воздуха согласно установленным правилам.

### 9.3 Оптимальные режимы и условия хранения

9.3.1 Температурный режим хранения зависит от вида хранилища и транспорта.

Шампиньоны должны храниться 4 — 5 сут при температуре от 0 °С до 2 °С, 2 — 3 сут при температуре 5 °С с момента сбора. При хранении необходимо поддерживать в камере стабильный температурный режим для предупреждения выпадения капельной влаги.

Срок хранения шампиньонов в полистироловых лотках, запаянных в полимерную термоусадочную пленку, увеличивается для различных штаммов грибов вследствие создания в этих упаковках соответствующей газовоздушной среды.

9.3.2 Оптимальная относительная влажность воздуха при хранении грибов составляет 90 %. Более высокая относительная влажность может вызвать образование конденсата, приводящего к изменению цвета и образованию слизи.

При более низкой относительной влажности грибы увядают и теряют упругость.

9.3.3 Оптимальная относительная влажность воздуха может быть достигнута путем покрытия упаковки с грибами, предназначенными для хранения и транспортирования, перфорированной пленкой или пластмассовой растягивающейся пленкой с необходимой пористостью для получения условий, предупреждающих увядание и образование конденсата на поверхности грибов.

9.3.4 По окончании хранения при выгрузке из холодильной камеры грибы постепенно отепляют, не допуская конденсации влаги на них. При выгрузке грибов из холодильной камеры непосредственно в рефрижераторное транспортное средство их отепление не проводят.

#### 9.4 Контроль условий хранения

9.4.1 Контроль внешнего вида и качества грибов проводят визуально.

9.4.2 Контроль условий и режимов хранения осуществляют путем осмотра и проверки технического и санитарного состояния камеры согласно действующим санитарным правилам.

9.4.3 В период хранения проводится регулярная санитарно-гигиеническая обработка камеры и тары согласно действующим правилам.

9.4.4 Определение понятий и указания по измерениям физических величин, влияющих на хранение, при помощи стандартизованных средств и методов измерения — по ГОСТ Р 50419.

#### 9.5 Дополнительные способы хранения

9.5.1 Для сохранения качества грибов, снижения потерь и увеличения продолжительности хранения, кроме холодильной обработки, применяют дополнительные средства: регулируемую газовую среду (РГС) и модифицированную газовую среду (МГС).

9.5.2 При хранении грибов в условиях регулируемой газовой среды (РГС) в холодильной камере создается атмосфера сниженной концентрации кислорода и более высокой концентрации углекислого газа.

При применении модифицированной газовой среды (МГС) газовый состав при хранении создается в потребительской упаковке. Для этого применяются селективно-проницаемые мембранны из пленок с высокой газопроницаемостью, перфорированные пленочные материалы и другие.

### 10 Транспортирование

#### 10.1 Требования к транспортному средству и погрузке

10.1.1 Грибы транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта [4], [5].

10.1.2 Грибы транспортируют железнодорожным, автомобильным, водным видами транспорта, оснащенными холодильными установками. Для этих целей используют транспортные средства: железнодорожные вагоны-рефрижераторы, вагоны-ледники, контейнеры-рефрижераторы, авторефрижераторы (фургоны, полуприцепы, контейнеры), а также суда с холодильным оборудованием.

10.1.3 Для создания необходимого температурно-влажностного режима во время транспортирования в рефрижераторном транспорте применяют холодильные установки различных типов: с механическим, ледяным, льдосолевым охлаждением, сухой лед, жидкий азот.

10.1.4 Транспортное средство и оборудование должно быть в хорошем техническом состоянии и соответствовать установленным санитарным требованиям.

10.1.5 Перед погрузкой температура в загрузочной емкости транспортного средства должна быть снижена до необходимой посредством механического охлаждения или загрузкой льда в бункеры.

Вентиляторы должны быть в рабочем состоянии, в охлаждаемых льдом вагонах стоки не должны быть засорены, а напольные решетки, обеспечивающие циркуляцию воздуха, располагаться в нужных местах. Бункер для льда в вагонах-рефрижераторах следует снова заполнять льдом после погрузки грибов. Если вследствие теплой погоды или продолжительного периода переезда лед растает в вагонах-рефрижераторах, необходимо снова заполнить бункеры льдом на промежуточной станции, чтобы обеспечить прибытие вагона в пункт назначения с бункерами, заполненными не менее чем на треть.

10.1.6 Транспортная организация при перевозке свежих грибов обязана обеспечить в транспорте необходимый температурный режим.

10.1.7 В летний период подвижной состав должен быть с охлаждением, в зимний — с обогревом до установленной температуры.

10.1.8 Перед погрузкой в транспортное средство шампиньоны должны быть предварительно охлаждены в стационарных холодильниках, холодильных камерах или на станциях предварительного охлаждения, в том числе передвижных, оснащенных воздухоохладительными установками, расположеными в районе производства грибов, железных и автомобильных дорог.

### **10.2 Режимы транспортирования**

10.2.1 Транспортную тару с грибами устанавливают по длине (лицевой стороной вперед), ящики (коробки), необходимые для заполнения пространства между штабелями с целью предотвращения их перемещения во время транспортирования, следует располагать поперек.

Аналогично, оставшиеся зазоры должны быть заполнены пустыми ящиками или решетками с той же целью.

10.2.2 При транспортировании свежих грибов в транспортном средстве охлаждение должно быть непрерывным.

При погрузке температура грибов должна быть от 5 °С до 8 °С, при транспортировании — от 0 °С до 5 °С.

Продолжительность транспортирования — от 2 до 5 сут, в зависимости от температурного режима в транспортном средстве.

### **10.3 Требования при прибытии и выгрузке грибов**

10.3.1 При прибытии транспортного средства перед разгрузкой грибы должны быть отеплены и реализованы потребителю или переработаны в возможно короткие сроки.

10.3.2 Грибы, предназначенные для дальнейшего хранения и реализации, после разгрузки должны храниться в охлаждаемых помещениях, в том числе в местах непосредственной реализации на торговых точках, складах, где должен осуществляться систематический контроль за температурно-влажностными условиями хранения в соответствии с санитарными правилами продовольственной торговли [6].

**Приложение А**  
(справочное)

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой  
примененного в нем международного стандарта**

Таблица А.1

| <i>Структура настоящего стандарта</i>   | <i>Структура стандарта ИСО 7561:1984</i>           |
|---|--|
| 1 Область применения  | 1 Область распространения                          |
| 2 Нормативные ссылки  | 2 Ссылка   |
| 3 Термины и определения   | —  |
| 4 Условия сбора грибов  | 3 Условия сбора грибов и упаковки                  |
| 4.1 Сбор грибов   | 3.1 Сбор грибов                                    |
| 5 Требования к качеству   | 3.2 Требования к качеству                          |
| 6 Классификация и упаковка  | 3.3 Сортировка и упаковка                          |
| 6.1 Классификация   |  |
| 6.2 Упаковка  |  |
| 7 Маркировка  | —  |
| 8 Закладка на хранение  | 4 Оптимальные условия хранения и транспортирования |
|   | 4.1 Общие положения                                |
|   | 4.2 Температура                                    |
|   | 4.3 Относительная влажность                        |
| 9 Хранение  | 5 Хранение   |
| 9.1 Требования к холодильникам  | —  |
| 9.2 Размещение и условия складирования  | —  |
| 9.3 Оптимальный режим и условия хранения  | —  |
| 9.4 Контроль условий хранения   | —  |
| 9.5 Дополнительные способы хранения   | —  |
| 10 Транспортирование  | —  |
| 10.1 Требования к транспортному средству и погрузке   | 6 Требования к транспортному средству и погрузке   |
| 10.2 Режимы транспортирования   | —  |
| 10.3 Требования при прибытии и выгрузке грибов  | 7 Действия по прибытии                             |
| Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта  | —  |
| Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок | —  |
| Библиография  | Структура стандарта ИСО 7561:1984                  |

Приложение Б  
(справочное)

**Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов  
национальным стандартам Российской Федерации,  
использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок**

Таблица Б.1

| Обозначение ссылочного межгосударственного и национального стандарта Российской Федерации  | Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту |
|--|---|
| ГОСТ Р 50419—92  | ИСО 2189 Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определения и измерения, IDT                             |
| ГОСТ Р 51074—2003  | —   |
| ГОСТ Р 51289—99  | —   |
| ГОСТ Р 51474—91  | —   |
| ГОСТ Р 51760—2001  | —   |
| ГОСТ Р 52579—2006  | —   |
| ГОСТ Р 52903—2007  | —   |
| ГОСТ 8.579—2001  | —   |
| ГОСТ 9142—90   | —   |
| ГОСТ 10354—82  | —   |
| ГОСТ 13511—2006  | —   |
| ГОСТ 14192—96  | —   |
| ГОСТ 21133—87  | —   |
| ГОСТ 21650—76  | —   |
| ГОСТ 24831—81  | —   |
| ГОСТ 26663—85  | —   |
| ГОСТ 28558—90  | —   |
| СТ СЭВ 4302—83   | —   |
| Примечание — В настоящей таблице использовано условное обозначение степени соответствия стандарта:<br>- IDT — идентичный стандарт. |   |

### **Библиография**

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| [1] СП 2.3.4.009—93        | <i>Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов</i>  |
| [2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 | <i>Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы</i> |
| [3] НТП АПК 1.10.12.001—02 | <i>Нормы технологического проектирования предприятий по хранению и обработке картофеля и плодоовощной продукции</i>                 |
| [4] Правила                | <i>Правила перевозок скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в международном сообщении</i>                                 |
| [5] Правила                | <i>Правила провоза скоропортящихся продуктов на железнодорожном транспорте</i>  |
| [6] СанПиН 2.3.5.021—94    | <i>Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли</i>  |

УДК 635.82:006.354

ОКС 67.080.20

С49

ОКСТУ 9708

Ключевые слова: грибы, шампиньоны культивируемые свежие, холодильник, рефрижератор, сбор урожая, качество, упаковка, маркировка, температура, относительная влажность, хранение, транспортирование

---

Редактор *Л.В. Коретникова*  
Технический редактор *Н.С. Гришанова*  
Корректор *М.С. Кабашова*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 30.04.2009. Подписано в печать 10.06.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 293 экз. Зак. 366.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.