

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53216—  
2008  
(Codex stan 131—  
1981)

---

## ОРЕХИ ФИСТАШКОВЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ

### Технические условия

Codex stan 131—1981  
Codex standard for unshelled pistachio nuts  
(MOD)

Издание официальное



## Предисловие

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации агропромышленной продукции» (ОАО «НИИССагропродукт»)

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 25 декабря 2008 г. № 710-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту Codex stan 131—1981 «Орехи фисташковые неочищенные. Стандарт Кодекса» (Codex stan «Codex standard for unshelled pistachio nuts»).

При этом дополнительные слова (фразы, показатели, их значения), включенные в текст стандарта для учета потребностей национальной экономики Российской Федерации и особенностей национальной стандартизации, выделены курсивом.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного регионального стандарта приведено в приложении А.

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

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

Отличие настоящего стандарта от примененного в нем регионального стандарта указано во введении

### 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

**Содержание**

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Классификация . . . . .	2
4 Технические требования . . . . .	3
5 Пищевые добавки . . . . .	4
6 Упаковка . . . . .	4
7 Маркировка . . . . .	4
8 Правила приемки . . . . .	5
9 Методы контроля . . . . .	5
10 Транспортирование и хранение . . . . .	6
Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта . . . . .	7
Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок. . . . .	8
Библиография . . . . .	9

## Введение

В настоящий стандарт включены дополнительные по отношению к региональному стандарту Codex stan 131—1981 требования, отражающие потребности национальной экономики Российской Федерации и особенности изложения национальных стандартов в соответствии с ГОСТ Р 1.5, а именно:

- изменено название стандарта;
- изменена структура стандарта, введены новые слова, фразы, изменены названия разделов;
- включены новые разделы «Нормативные ссылки», «Правила приемки», «Методы контроля», «Транспортирование и хранение», «Приложение А», «Приложение Б», «Библиография»;
- не включен раздел 5 «Санитарно-гигиенические правила и нормы», содержащий допустимые уровни вредных веществ, не соответствующие действующим на территории Российской Федерации;
- дополнительно включен 4.6, содержащий ссылки на гигиенические нормы безопасности, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации;
- приведен перечень ссылочных межгосударственных и национальных стандартов.

Указанные дополнительные требования выделены курсивом.

Для возможности сопоставления структуры этих стандартов приведено справочное приложение А «Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта». После заголовков разделов и подразделов настоящего стандарта приведены в скобках номера аналогичных им разделов и подразделов примененного в нем регионального стандарта.

ОРЕХИ ФИСТАШКОВЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ

Технические условия

Unshelled pistachio nuts. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фисташковые неочищенные орехи сортов *Pistachio vera* L. в натуральном или обработанном виде, готовые к употреблению, а также на орехи неочищенные фисташковые, упакованные в тару для насыпных продуктов с последующей расфасовкой в потребительскую тару.

Фисташковые орехи предназначены для непосредственного употребления в пищу человеком, а также для пищеконцентратной, хлебопекарной, кондитерской промышленности.

Требования, обеспечивающие безопасность фисташковых орехов для здоровья человека, изложены в 4.3, 4.4, 4.6, требования к качеству — в 4.2, 4.3, 4.4, к маркировке — в разделе 7.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования  
ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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

ГОСТ Р 51720—2001 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52564—2006 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (coliформных бактерий)

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 1750—86 Фрукты сушеные. Правила приемки. Методы испытаний

ГОСТ 2226—88 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 12003—76 *Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение*

ГОСТ 12301—81 *Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия*

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

ГОСТ 12303—80 *Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия*

ГОСТ 13502—86 *Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия*

ГОСТ 14192—96 *Маркировка грузов*

ГОСТ 15846—2002 *Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение*

ГОСТ 19360—74 *Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия*

ГОСТ 24370—80 *Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия*

ГОСТ 25951—80 *Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия*

ГОСТ 26927—94 *Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути*

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

ГОСТ 26930—86 *Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка*

ГОСТ 26932—86 *Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца*

ГОСТ 26933—86 *Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия*

ГОСТ 28561—90 *Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги*

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

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*

ГОСТ 30711—2001 *Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксина  $B_1$  и  $M_1$*

**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 Классификация

Фисташковые орехи *Pistachio nuts* представляют собой продукт, получаемый из спелых семян плода *Pistachio vera L.*, которые искусственно высушиваются в условиях, имитирующих сушку на открытом воздухе, и вскрываются естественным или механическим способом.

Фисташковые орехи могут быть обжаренными, подсоленными и/или обработанными соком цитрусовых культур.

#### 3.1 Сортовой тип

Сортовые типы классифицируют на:  
длинные фисташки;  
круглые фисташки.

#### 3.2 Виды

Продукт может быть представлен следующими видами:  
необжаренные фисташки;  
обжаренные фисташки.

### 3.3 Подвиды

Продукт может быть представлен следующими подвидами:  
подсоленные;  
обработанные соком цитрусовых культур.

### 3.4 Классификация по размеру (необязательная)

Фисташковые орехи классифицируют по размеру в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Обозначение	Количество орехов в 100 г продукта
Мелкие	Более 106
Средние	92—106
Крупные	81—91
Очень крупные	71—80
Чрезвычайно крупные	Менее 71

3.5 Необязательные компоненты: соль, сок цитрусовых культур.

## 4 Технические требования

4.1 Фисташковые орехи изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта согласно технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Фисташковые орехи должны быть чистыми и здоровыми, качество которых пригодно для потребления человеком.

4.3 Требования к физико-химическим показателям фисташковых орехов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Запах и вкус	Характерные для орехов, без постороннего, плесневелого или прогорклого привкуса
Массовая доля влаги, %, не более	7,0
Посторонние компоненты, не являющиеся частью фисташек (ядро, твердая скорлупа, околоплодник), %, не более	Не допускается
Зараженность живыми насекомыми вредителями и клещами	Не допускается

4.4 Характеристика и перечень дефектов орехов приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование дефекта	Максимальные допуски на дефекты (по счету)
Сомкнутость (нерасщепленность) — скорлупа фисташек не расщеплена, но содержит полностью развившееся ядро, %, не более	5,0
Пустые орехи — плоды с несформировавшимся ядром, %, не более	5,0
Недозрелость — плоды с недозрелым, недоразвитым плодом, %, не более	8,0
Плод, пораженный насекомыми или содержащий мертвых насекомых, клещей или других вредителей, %, не более	4,0
Заплесневевшие плоды — плоды, заметно пораженные плесенью или гнилью, %, не более	1,0

4.5 Общее количество дефектов не должно превышать 10,0 %.

4.6 Содержание в фисташковых орехах токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.\*

П р и м е ч а н и е — На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078 [1], СанПиН 2.3.2.1280 [2].

## 5 Пищевые добавки

Пищевые добавки не допускаются.

## 6 Упаковка

6.1 Фисташковые орехи упаковывают и фасуют в транспортную и потребительскую тару по ГОСТ 2226, ГОСТ 12003, ГОСТ 12301, ГОСТ 12302, ГОСТ 12303, ГОСТ 13502, ГОСТ 19360, ГОСТ 24370, ГОСТ 25951, ГОСТ 30090, ГОСТ Р 51474, ГОСТ Р 51720, ГОСТ Р 52564, ГОСТ Р 52579, изготовленную из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность орехов и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

6.2 Тара, применяемая для упаковывания орехов, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

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

6.4 Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

6.5 Фисташковые орехи, предназначенные для транспортирования в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

## 7 Маркировка

7.1 Маркировка каждой единицы потребительской тары орехов фисташковых — по ГОСТ Р 51074.

7.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474.

7.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

П р и м е ч а н и е — На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192.

7.4 При маркировании орехов фисташковых дополнительно применяют следующие положения согласно Codex stan 131 [8].

7.5 Наименование пищевого продукта, обозначенное на этикетке, должно быть следующим: «нелущеные фисташки», «неочищенные фисташковые орехи», «фисташковые орехи в скорлупе».

На этикетке как часть наименования или в непосредственной близости от наименования должен быть указан сортовой тип продукта:

«длинные фисташки»;

«круглые фисташки».

Наименование продукта может включать виды и подвиды обработки:

«необжаренные фисташки»;

«обжаренные фисташки»;

«подсоленные фисташки»;

«фисташки, обработанные соком цитрусовых культур».

При маркировке может указываться обозначение размера фисташек: «мелкие», «средние», «крупные», «очень крупные», «чрезвычайно крупные».

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти — [1], [2], [3].

## 8 Правила приемки

8.1 Орехи фисташковые неочищенные принимают партиями. Под партией понимают любое количество орехов одного наименования, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

8.2 Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, должен содержать следующую информацию:

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

8.3 Партия будет считаться удовлетворяющей требованиям к показателям качества орехов, если в ней отсутствуют признаки зараженности; качество продукции удовлетворяет требованиям, приведенным в таблице 2, и не превышает допусков на соответствующие дефекты, приведенные в таблице 3.

8.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии орехов.

8.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических показателей (обжаренных орехов) проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

## 9 Методы контроля

9.1 Отбор проб — по ГОСТ 1750 с дополнениями. Масса объединенной пробы должна быть не менее 4 кг, контрольной пробы — не менее 2 кг.

9.2 Определение органолептических и физических показателей — по ГОСТ 1750 с дополнениями.

Определение массовой доли посторонних компонентов проводят путем выделения из контрольной пробы посторонних компонентов, не являющихся частью фисташек (части ядра, части твердой скорлупы, околоплодник), которые взвешивают и вычисляют в процентах по отношению к общей массе пробы.

Внешний вид, наличие плесени оценивают визуально, запах оценивают органолептически в контрольной пробе после выделения посторонних компонентов.

Вкус оценивают органолептически после извлечения ядер из навески, содержащей 100 орехов, и выражают в процентах к количеству орехов в навеске.

Зараженность насекомыми вредителями и клещами определяется после выделения посторонних компонентов путем просеивания контрольной пробы через сита с отверстиями диаметром 2,5 мм вручную в течение 2 мин при частоте вращения 120 оборотов в минуту или механизированным способом.

9.3 Допуски на дефекты (массовую долю плодов — сомкнутых, пустых, недозрелых, пораженных насекомыми, клещами или другими вредителями, заплесневевших) определяют в навеске, содержащей 100 орехов, выделенной из контрольной пробы после извлечения посторонних компонентов.

Навеску исследуют визуально, тщательно отбирают вручную или при помощи пинцета указанные фракции, взвешивают каждую отдельно с записью результата взвешивания и выражают в процентах к количеству орехов в навеске [8].

9.4 Классификация орехов по размеру проводится путем подсчета количества фисташек в навеске 100 г, выделенной из контрольной пробы после извлечения посторонних компонентов [8].

9.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 28561 с дополнением. Из контрольной пробы после выделения посторонних компонентов отбирают 100 полноценных орехов, измельчают путем разрезания их до величины частиц размером 1—2 мм. Две параллельные навески по 5 г высыпают в бюксы диаметром  $(40 \pm 2)$  мм, взвешивают и высушивают в сушильном шкафу при температуре  $(130 \pm 2)$  °С в течение 40 мин.

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

9.7 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766.

9.8 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711 и методами, утвержденными в установленном порядке.

9.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и методами, утвержденными в установленном порядке [4].

9.10 Определение радионуклидов методами, утвержденными в установленном порядке, [5], [6], [7].

9.11 Определение микробиологических показателей обжаренных фисташковых орехов — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 51446.

## 10 Транспортирование и хранение

10.1 Фисташковые орехи размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и хранилищах в соответствии с правилами и условиями хранения и перевозок, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке.

10.2 Обжаренные фисташковые орехи следует хранить отдельно.

10.3 Сроки годности орехов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

10.4 Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

**Приложение А**  
(справочное)

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

Таблица А.1

Структура регионального стандарта Codex stan 131-1981	Структура настоящего национального стандарта
1 Область распространения	1 Область применения (1)
—	2 Нормативные ссылки
2 Описание	3 Классификация (раздел 2, 2.1—2.5)
Таблица	Таблица 1 (2,5)
3 Основной состав и показатели качества	4 Технические требования (раздел 3, 3.1—3.3, 3.4)
—	Таблица 2 (3.3, 3.3.1, 3.3.2)
—	Таблица 3 (3.3.3, 3.3.4)
4 Пищевые добавки	5 Пищевые добавки (4)
5 Санитарно-гигиенические правила и нормы	4.6
6 Вес и меры	6 Упаковка (6)
7 Маркировка	7 Маркировка (7)
—	8 Правила приемки (3.4)
8 Методы отбора проб и анализа	9 Методы контроля (8)
—	10 Транспортирование и хранение
—	Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой применяемого в нем регионального стандарта
—	Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок
—	Библиография

Приложение Б  
(справочное)Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) 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 51074—2003	—
ГОСТ Р 51301—99	—
ГОСТ Р 51446—99	ИСО 7218—96 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и руководство по микробиологическим исследованиям» (MOD)
ГОСТ Р 51474—99	—
ГОСТ Р 51720—2001	—
ГОСТ Р 51766—2001	—
ГОСТ Р 52564—2006	—
ГОСТ Р 52579—2006	—
ГОСТ Р 52814—2007	—
ГОСТ Р 52816—2007	—
ГОСТ 8.579—2001	—
ГОСТ 1750—86	—
ГОСТ 2226—88	—
ГОСТ 10444.12—88	—
ГОСТ 12003—76	—
ГОСТ 12301—81	—
ГОСТ 12302—83	—
ГОСТ 12303—80	—
ГОСТ 13502—86	—
ГОСТ 14192—96	—
ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ 19360—74	—
ГОСТ 24370—80	—
ГОСТ 25951—80	—
ГОСТ 26927—94	—
ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 26933—86	—
ГОСТ 28561—90	—
ГОСТ 30090—93	—
ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 30538—97	—
ГОСТ 30710—2001	—
ГОСТ 30711—2001	—

П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандарта:  
MOD — модифицированный стандарт.

### **Библиография**

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- [2] СанПиН 2.3.2.1280—2002 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- [3] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
- [4] Методические указания по определению микроколичеств указания пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среды. МЗ СССР, сб. ч. 4—25, 1976—1977 гг.
- [5] МУК 2.6.1.1194—2003 Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [6] Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамmasпектрометра с программным обеспечением «Прогресс», утв. ГНМЦ «ВНИИФТРИ». Госкомитет РФ по стандартизации и метрологии от 22.12.2003 г.
- [7] Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного беттаспектрометра с программным обеспечением. «Прогресс», утв. ГНМЦ «ВНИИФТРИ», Госкомитет РФ по стандартизации и метрологии от 29.03.2004 г.
- [8] Codex stan 131—1981 Орехи фисташковые неочищенные. Стандарт Кодекса

УДК 664:854:634.574:006.354

ОКС 67.080.10

С23

ОКП 97 6144

Ключевые слова: орехи фисташковые неочищенные, классификация, технические требования, дефекты, пищевые добавки, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

Редактор *Р.Г. Говердовская*  
Технический редактор *Н.С. Гришанова*  
Корректор *А.С. Черноусова*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 22.06.2009. Подписано в печать 29.07.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 343 экз. Зак. 441.

---

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.