
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53215—
2008
(ИСО 6477:1988)

ЯДРА КЕШЬЮ

Технические условия

ISO 6477:1988
Cashew kernels — Specification
(MOD)

Издание официальное

БЗ 9—2008/271



Москва
Стандартинформ
2009

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 25 декабря 2008 г. № 709-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 6477:1988 «Ядра кешью. Технические условия» (ISO 6477:1988 «Cashew kernels — Specification»). 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 международного стандарта приведено в приложении А.

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

Отличие настоящего стандарта от примененного в нем международного 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, уведомления 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 Термины и определения	2
4 Технические требования	2
5 Упаковка	6
6 Маркировка	6
7 Правила приемки	7
8 Методы испытаний	7
9 Транспортирование и хранение	8
Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой приме- ненного в нем международного стандарта.	9
Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок	10
Библиография	12

Введение

В настоящий стандарт включены дополнительные по отношению к международному стандарту ИСО 6477:1988 требования, отражающие потребности национальной экономики Российской Федерации и особенности изложения национальных стандартов в соответствии с ГОСТ Р 1.5, а именно:

- изменена структура стандарта, изменены названия разделов, введены новые слова, фразы;
- включены новые разделы: «Нормативные ссылки», «Технические требования», «Правила приемки», «Транспортирование и хранение», «Приложение А», «Приложение Б», «Библиография»;
- не включены разделы «Введение» и «Отбор проб», не несущие информацию;
- раздел 4 «Технические требования» дополнен 4.7, содержащим 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 международного стандарта». После заголовков разделов и подразделов настоящего стандарта в скобках приведены номера аналогичных им разделов и подразделов международного стандарта.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЯДРА КЕШЬЮ

Технические условия

Cashew kernels. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ядра, полученные из плодов орехоплодного дерева кешью (анакардия западная *Anacardium occidentale* Linnaeus) и предназначенные для непосредственного употребления в пищу человеком, а также для кондитерской, пищевого концентратной, хлебопекарной промышленности.

Требования, обеспечивающие безопасность ядер кешью для здоровья человека, изложены в 4.3, 4.5, 4.6, 4.7, требования к качеству — в 4.2, 4.4, 4.6, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 *Пищевые продукты. 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 51568—99 (ИСО 3310-1—90) *Сита лабораторные из металлической сетки. Технические условия*

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 тканевые 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 (колиформных 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 10444.12—88 *Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов*

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

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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 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 В₁ и М₁

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 применяют следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **ядра кешью** (Cashew kernels): Продукт, полученный в результате обжаривания, лущения и очистки от кожицы плодов орехоплодного дерева кешью.

4 Технические требования

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

4.2 Ядра кешью должны быть сухими и иметь характерную форму.

Ядра могут быть либо обжаренными, либо пережаренными (подгоревшими) при применении более интенсивной тепловой обработки (перегрева), в результате чего они приобретают признаки карамелизации или подгорания, изменяют цвет, но не утрачивают своей съедобности.

Ядра кешью могут быть целыми, ломаными или дробленными в виде кусочков различного размера и конфигурации.

4.3 Прогорклые ядра кешью не допускаются.

4.4 Массовая доля влаги в ядрах кешью не должна превышать 5,0 %.

4.5 В пробах ядер кешью не допускается наличие живых насекомых и плесени, мертвых насекомых, клещей, фрагментов насекомых, ядер, поврежденных грызунами и насекомыми, видимых невооруженным глазом (с коррекцией, если необходимо, на ослабленное зрение) или при увеличении, необходимом в каждом конкретном случае.

Если увеличение превышает десятикратное (10^x), этот факт должен быть зафиксирован в протоколе испытаний.

4.6 Классификация и характеристика ядер кешью приведены в таблицах 1, 2.

Таблица 1

Сорт ¹⁾	Обозначение сорта	Число ядер на килограмм (на фунт)	Характеристика ядер
Ядра кешью целые обжаренные			
	W 180	265—395 (120—180)	Ядра должны иметь характерную форму. Не должны быть повреждены насекомыми, не должны иметь черных или коричневых пятен, кожицы (интегумента). Цвет ядра. белый, очень бледной слоновой кости или светло-пепельно-серый
I	W 210	440—465 (200—210)	
II	W 240	485—530 (220—240)	
III	W 280	575—620 (260—280)	
IV	W 320	660—706 (300—320)	
V	W 400	770—880 (350—400)	
VI	W 450	880—990 (400—450)	
VII	W 500	990—1100 (450—500)	
¹⁾ Допустимые отклонения: при наличии раздробленных ядер и ядер следующего более низкого сорта их общая массовая доля не должна превышать во время упаковки 5,0 %.			

Таблица 2

Сорт ¹⁾	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
Пережаренные ядра кешью целые					
VIII	SW	Пережаренные целые	—	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не должны иметь других повреждений, черных пятен, без кожицы (интегумента). Цвет ядер: светло-коричневый, светлой слоновой кости, светло-пелельно-серый, темной слоновой кости вследствие интенсивной тепловой обработки (пережарива)
Десертные ядра кешью целые					
IX	SSW или SWIA	Пережаренные: второсортные или пережаренные целые IA	—	Слегка сморщенные	Ядра должны иметь характерную форму, не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допускаются слегка пережаренные ядра, с легкой пятнистостью и обесцвечиванием, незрелые. Цвет ядер: светло-коричневый, светло-голубой или светлой слоновой кости вследствие интенсивной тепловой обработки (пережарива)

Продолжение таблицы 2

Сорт ¹⁾	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
X	—	Десертные ядра	—	—	Ядра должны иметь характерную форму, не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допускаются <i>пережаренные, вследствие интенсивной тепловой обработки, обесцвеченные, пятнистые и сморщенные</i> ядра, допускаются глубокие черные пятна
Ядра кешью ломаные и дробленые обжаренные					
XI	B	Бочонки (Butts) — ломаные ядра	Ядра, разломанные поперек и естественно скрепленные	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не должны иметь других повреждений, черных пятен и кожицы (интегумента). Цвет ядер: белый, бледной слоновой кости, светло-пепельный серый
XII	S	Дольки (Splits) — ломаные ядра	Ядра, разломанные естественно вдоль	—	См. сорт XI
XIII	LWP	Большие белые кусочки — ломаные ядра	Ядра, разломанные на более чем два кусочка и не проходящие через сито с размером отверстий 4,75 мм (см. ГОСТ Р 51568, [1], [2])	—	См. сорт XI
XIV	SWP	Маленькие белые кусочки — дробленые ядра	Ядра, раздробленные менее, чем LWP, но не проходящие через сито с размером отверстий 2,80 мм (см. ГОСТ Р 51568, [1], [2])	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не должны иметь повреждений, черных пятен и кожицы (интегумента). Цвет ядер: белый, бледной слоновой кости, светло-пепельно-серый
XV	BB	Крошки (Bady bits) — мелкие дробленые ядра	Ядра, раздробленные менее, чем SWP, но не проходящие через сито с размером отверстий 1,70 мм (см. ГОСТ Р 51568, [1], [2])	—	См. сорт XIV
XVI	SB	Пережаренные ломаные ядра	Пережаренные ядра, разломанные поперек и естественно скрепленные	—	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, не должны иметь других повреждений, черных пятен и кожицы (интегумента). Цвет ядер: светло-коричневый, темной слоновой кости <i>вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)</i>

Продолжение таблицы 2

Сорт ¹⁾	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
XVII	SS	Пережаренные дольки — ломаные ядра	Пережаренные ядра, расколотые естественно вдоль	—	См. сорт XVI
XVIII	SP	Пережаренные кусочки — дробленые ядра	Пережаренные ядра — раздробленные на кусочки и не проходящие через сито с размером отверстий 4,75 мм (см. ГОСТ Р 51568, [1], [2])	—	См. сорт XVI
XIX	SSP	Пережаренные маленькие кусочки — дробленые ядра	Пережаренные ядра размером меньше, чем SP, но не проходящие через сито с размером отверстий 2,80 мм (см. ГОСТ Р 51568, [1], [2])	—	См. сорт XVI
XX	SPS	Пережаренные кусочки (дробленые ядра), второсортные или пережаренные кусочки IA	Пережаренные ядра, раздробленные на кусочки, но не проходящие через сито с размером отверстий 4,75 мм (см. ГОСТ Р 51568, [1], [2])	Кусочки сморщенных ядер могут быть деформированными вследствие неполного развития и иметь черные пятна	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допустимы пережаренные кусочки с пятнистостью и обесцвеченностью. Цвет ядер: светло-коричневый, темной слоновой кости, от светлого до темно-голубого, вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)
XXI	DP	Десертные кусочки — дробленые ядра	См. сорт XX	Более сморщенные, чем описанные как SPS, и сильно пережаренные	Ядра не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Ядра могут быть сильно пережаренными, иметь пятнистость и обесцвеченную поверхность. Цвет ядра: коричневый, темной слоновой кости, от светлого до темно-голубого. Ядра могут быть деформированными, сморщенными вследствие неполного развития и иметь пятна
XXII	DSP	Десертные маленькие кусочки — дробленые ядра	Десертные ядра, описанные как DP, но меньшие размером и не проходящие через сито с размером отверстий 2,80 мм (см. ГОСТ Р 51568, [1], [2])	См. сорт XXI	См. сорт XXI

Окончание таблицы 2

Сорт ¹⁾	Обозначение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
XXIII	DB	Десертные бочонки — ломаные ядра	Десертные ядра, разломанные поперек и естественно скрепленные	См. сорт XXI	См. сорт XXI
XXIV	DS	Десертные дольки — ломаные ядра	Десертные ядра, расколотые естественно вдоль	См. сорт XXI	См. сорт XXI
¹⁾ Допустимые отклонения: при наличии раздробленных ядер и ядер следующего более низкого сорта их общая массовая доля не должна превышать во время упаковки 5,0 %.					

4.7 Содержание в ядрах кешью токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5 Упаковка

5.1 Ядра кешью упаковывают в чистую и прочную транспортную тару из белой жести или какую-либо другую герметичную тару в среде инертного газа.

5.2 Ядра кешью упаковывают в потребительскую и транспортную тару по ГОСТ 12003, ГОСТ 12302, ГОСТ 12303, ГОСТ 19360, 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.

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

5.4 Тара, применяемая для упаковки ядер кешью, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

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

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

5.7 Продукцию, предназначенную для транспортирования в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Маркировка

6.1 Маркировка каждой единицы потребительской тары ядер кешью — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения 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));
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- товарного сорта (класса);
- массы нетто;
- пищевой ценности;
- года сбора и даты упаковки;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3], [4], [5].

- условий хранения;
- срока хранения (срока годности);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

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

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

7 Правила приемки

7.1 Ядра кешию 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.

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

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

- номер и дату выдачи документа;
- номер партии и дату отгрузки;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- торговый сорт или класс;
- массу нетто;
- год сбора и дату упаковки;
- количество упаковочных единиц;
- условия хранения;
- срок годности (хранения);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

7.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии ядер кешию.

7.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7.5 Микробиологический контроль качества ядер кешию проводят в соответствии с правилами, установленными органами санитарного контроля.

8 Методы испытаний

8.1 Отбор проб — по ГОСТ 15113.0, ГОСТ 1750 с дополнениями.

Масса объединенной пробы должна быть не менее 3 кг, контрольной пробы — не менее 1,5 кг.

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

Определение внешнего вида, формы отдельных категорий, наличие живых вредителей, плесени проводят путем визуального осмотра контрольной пробы. Вкус и запах определяют органолептически путем раскусывания целых ядер и кусочков в навеске 100 г, выделенной из контрольной пробы.

Определение массовой доли ядер, покрытых кожицей (интегументом), фрагментов насекомых, обесцвеченных, пятнистых, сморщенных, недоразвитых, гнилых ядер проводят в навеске 100 г, выделенной из контрольной пробы. Навеску изучают визуально, тщательно отбирают вручную или при помощи пинцета фракции, взвешивают каждую отдельно с записью результата взвешивания и выражают в процентах к массе навески.

8.3 Для товарных сортов орехов I—VII соответствие продукта по крупности настоящему стандарту определяют путем подсчета количества целых ядер в 1 кг (1 фунте) пробы. При наличии целых ядер или кусочков, принадлежащих к следующему более низкому сорту, устанавливается их процентное содержание с учетом допустимых отклонений, указанных в [6].

Для сортов XIII—XV, XVIII—XXII соответствие продукта настоящему стандарту по форме и крупности ядер определяют путем проведения ситового анализа с использованием сит из металлической проволоочной сетки с номинальными отверстиями ячеек 4,75; 2,80; 1,7 мм, соответствующих ГОСТ Р 51568 и указанных в настоящем стандарте [1], [2], [6].

Просеивание проводят вручную в течение 2 мин при частоте вращения 120 оборотов в минуту или механизированным способом по [1], [2], [6]. Сход с сита взвешивают и устанавливают процентное содержание продукта, соответствующего данному сорту с учетом допустимого отклонения по [1], [2], [6].

Для сортов XVI—XVII, XXIII—XXIV соответствие продукта стандарту по форме устанавливают визуально.

Зараженность насекомыми вредителями и клещами определяют при проведении ситового анализа на крупность.

8.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 28561 с дополнением.

Из контрольной пробы после выделения посторонних компонентов отбирают 100 ядер. Ядра измельчают путем разрезания их до величины частиц размером 1—2 мм. Две параллельные навески по 5 г высыпают в бюксы диаметром (40 ± 2) мм, взвешивают и высушивают в сушильном шкафу при температуре (130 ± 2) °C в течение 40 мин.

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

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

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

8.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и методами, утвержденными в установленном порядке [7].

8.9 Определение радионуклидов методами, утвержденными в установленном порядке [8], [9], [10].

8.10 Отбор проб и определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Ядра кешью размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и хранилищах в соответствии с правилами хранения и перевозок, действующими на транспорте данного вида.

9.2 Сроки годности ядер кешью устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

9.3 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
международного стандарта**

Таблица А.1

Структура международного стандарта ИСО 6477:1988	Структура настоящего национального стандарта
1	2
0 Введение	—
1 Назначение и область применения	1 Область применения (1)
2 Ссылки	2 Нормативные ссылки (2)
3 Определение	3 Определение (3)
4 Общие требования	4 Технические требования (4, 5, 7.3)
5 Конкретные требования	Таблицы 1 (таблица)
6 Отбор проб	—
7 Методы исследования	5 Упаковка (8.1)
8 Упаковка и маркировка	6 Маркировка (8.2)
Таблица	—
—	7 Правила приемки
—	8 Методы контроля (6, 7)
—	9 Транспортирование и хранение
—	Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой применяемого 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

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 национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту
ГОСТ Р 52814—2007	ИСО 6579:2002 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения сальмонеллы <i>Salmonella</i> и spp.» (MOD)
ГОСТ Р 51074—2003	—
ГОСТ Р 51301—99	—
ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218:96)	ИСО 7218—96 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и руководство по микробиологическим исследованиям» (MOD)
ГОСТ Р 51474—99	—
ГОСТ Р 51568—99 (ИСО 3310-1—90)	ИСО 3310-1—90 «Сита лабораторные. Технические требования и методы испытаний. Часть 1. Сита лабораторные из металлической проволочной сетки (кроме разделов 2, 9, 10)» (MOD). ИСО 565—90 «Сита лабораторные металлические, выполненные из проволочной сетки, перфорированных металлических полотен и листов, изготовленные методом электроштамповки. Номинальные размеры отверстий» (MOD)
ГОСТ Р 51720—2001	—
ГОСТ Р 51766—2001	—
ГОСТ Р 52564—2006	—
ГОСТ Р 52579—2006	—
ГОСТ 8.579—2002	—
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 15113.0—77	—
ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ 19360—74	—

Окончание таблицы 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 26668—85	—
ГОСТ 26669—85	—
ГОСТ 26927—94	—
ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 26933—86	—
ГОСТ 28561—90	—
ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 30518—97	—
ГОСТ 30538—97	—
ГОСТ 30710—2001	—
ГОСТ 30711—2001	—
<p>П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта:</p> <p>MOD — модифицированный стандарт.</p>	

Библиография

- [1] ИСО 565:1990 *Сита лабораторные металлические, выполненные из проволоочной сетки, перфорированных металлических полотен и листов, изготовленных методом электроштамповки. Номинальные размеры отверстий*
- [2] ИСО 3310-1:200/cor.1:2004 *Сита лабораторные из металлической сетки. Номинальные размеры отверстий*
- [3] СанПиН 2.3.2.1078—01 *Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*
- [4] СанПиН 2.3.2.1280—02 *Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов*
- [5] ГН 1.2.1323—03 *Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)*
- [6] ИСО 6477:1988 *Ядра кешью. Технические условия*
- [7] *Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среды, МЗ СССР, сб. ч. 4—25, 1976—1977 гг.*
- [8] МУК 2.6.1.1194—03 *Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*
- [9] *Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гаммаспектрометра с программным обеспечением «Прогресс». Утвержденная ГНМЦ «ВНИИФТРИ», Госкомитетом РФ по стандартизации и метрологии от 22.12.2003 г.*
- [10] *Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного беттаспектрометра с программным обеспечением «Прогресс». Утвержденная ГНМЦ «ВНИИФТРИ», Госкомитетом РФ по стандартизации и метрологии от 29.03.2004 г.*

УДК 664.854:634.573:006.354

ОКС 67.080.10

H51

ОКП 97 6149

Ключевые слова: ядра кешью, определение, технические требования, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, отбор проб, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор Л.В. Коретникова
Технический редактор В.Н. Прусакова
Корректор Е.Д. Дульнева
Компьютерная верстка В.И. Грищенко

Сдано в набор 04.06.2009. Подписано в печать 18.08.2009. Формат 60x84^{1/8}. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 433 экз. Зак. 523.

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

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