
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54702—
2011
(ЕЭК ООН FFV-26:
2010)

ПЕРСИКИ И НЕКТАРИНЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

UNECE standard FFV-26:2010
Concerning the marketing and commercial quality control
of peaches and nectarines
(MOD)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 178 «Свежие фрукты, овощи и грибы, продукция эфиромасличных, лекарственных, орехоплодных культур и цветоводства»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 861-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-26:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества персиков и нектаринов (UNECE standard FFV-26:2010 «Concerning the marketing and commercial quality control of peaches and nectarines»), путем изменения его структуры для приведения в соответствие с правилами, установленными в ГОСТ Р 1.5 (подразделы 4.2 и 4.3), отдельных фраз (слов, значений показателей, ссылок), которые выделены в тексте курсивом.

Внесение указанных технических отклонений направлено на учет особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного стандарта ЕЭК ООН приведено в дополнительном приложении ДА.

Сведения о соответствии национального стандарта международному стандарту, использованному в качестве ссылочного в примененном региональном стандарте, приведены в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта ЕЭК ООН для приведения в соответствие с общепринятой в России классификацией групп однородной продукции и видов испытаний, а также для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5 (пункт 3.5).

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, 2013

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Классификация	2
5 Технические требования	2
6 Упаковка	5
7 Маркировка	5
8 Правила приемки	6
9 Методы контроля	7
10 Транспортирование и хранение	8
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН	9
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии национального стандарта международному стандарту, использованному в качестве ссылочного в примененном стандарте ЕЭК ООН	10
Библиография	11

ПЕРСИКИ И НЕКТАРИНЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh peaches and nectarines. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на персики и нектарины культурных сортов, полученных от *Prunus persica* Sieb. и Zucc, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.4, к качеству — в 5.2, к маркировке — в 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 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51433—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром

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

ГОСТ Р 51760—2011 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12301—2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 54702—2011

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

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

ГОСТ 26927—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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27519—87 (ИСО 1991-1—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

ГОСТ 27521—87 (ИСО 1990-1—82) Фрукты. Номенклатура. Первый список

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 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27519, ГОСТ 27521, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 излишняя внешняя влажность: Влага на плодах от полива, дождя, росы.

П р и м е ч а н и е — Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Классификация

Персики и нектарины свежие в зависимости от качества подразделяют на три сорта: высший, первый, второй.

5 Технические требования

5.1 Персики и нектарины свежие должны быть подготовлены и упакованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с

соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

П р и м е ч а н и е — Пункт 5.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их реализации (статья 20 Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»).

5.2 Качество персиков и нектаринов свежих должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	<p><i>Плоды свежие, здоровые, чистые, достаточно развитые, в стадии товарной зрелости, не перезревшие, не поврежденные, без затрагивающих мякоть повреждений насекомыми-вредителями, без трещины у основания черешков, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности</i></p>		
	Мякоть должна быть абсолютно доброкачественной. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Мякоть должна быть абсолютно доброкачественной. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, развития, окраски; незначительной помятостью, площадь поверхности которой не превышает $1,0 \text{ см}^2$; с незначительными дефектами кожицы, не превышающими 1,5 см в длину для дефектов продолговатой формы, $1,0 \text{ см}^2$ — для дефектов другой формы	Мякоть не должна иметь значительных дефектов. Допускаются плоды с дефектами формы, развития*, окраски; помятостями с незначительным изменением цвета, площадь поверхности которых не превышает $2,0 \text{ см}^2$; с дефектами кожицы, не превышающими 2,5 см в длину для дефектов продолговатой формы, $2,0 \text{ см}^2$ — для дефектов другой формы
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса		
Массовая доля растворимых сухих веществ в плодах, град. Брикса, не менее	8,0		
Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более: - в т. ч. не соответствующих требованиям второго сорта, минимальным требованиям - из них плодов, подверженных деградации	5,0** Не допускается	10,0 1,0 1,0	10,0 10,0 2,0
Диаметр максимального поперечного сечения***, мм, не менее	56,0	51,0	51,0
Минимальный вес плода***, г	85,0	65,0	65,0

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки, %, не более		10,0	
Наличие плодов залнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых		Не допускается	

* Дефекты развития включают в себя расколотые косточки при условии, что плод остается закрытым, в его мякоть доброта качественной.

** В том числе не более 0,5 % плодов второго сорта.

*** Плоды с диаметром максимального поперечного сечения менее 56 мм или массой менее 85,0 г не допускаются в период с 1 июля по 31 октября.

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровку проводят по диаметру максимального поперечного сечения, по массе или по количеству плодов.

5.3.2 Разница между плодами в одной и той же упаковке не должна превышать:

- для плодов, калиброванных по диаметру и по количеству:

5 мм — для плодов диаметром менее 70 мм;

10 мм — для плодов диаметром не менее 70 мм;

- для плодов, калиброванных по массе и по количеству:

30 г — в случае плодов массой менее 180 г;

80 г — в случае плодов массой не менее 180 г.

Для второго сорта данное ограничение может не применяться.

5.3.3 В случае применения кодов калибра персиков и нектаринов по диаметру максимального поперечного сечения или массе выделяют калибровочные группы согласно таблице 2.

Таблица 2

Код	Диаметр, мм		Масса, г
D	Св. 51 до 56 включ.	или	Св. 65 до 85 включ.
C	Св. 56 до 61 включ.		Св. 85 до 105 включ.
D	Св. 61 до 67 включ.		Св. 105 до 135 включ.
A	Св. 67 до 73 включ.		Св. 135 до 180 включ.
AA	Св. 73 до 80 включ.		Св. 180 до 220 включ.
AAA	Св. 80 до 90 включ.		Св. 220 до 300 включ.
AAA	Св. 90		Св. 300

5.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в плодах персиков и нектаринов не должно превышать допустимые уровни, установленные правовыми актами Российской Федерации*.

Примечание — В пункте 5.4 введены дополнения для учета особенностей национальной экономики с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

6 Упаковка

6.1 Персики и нектарины фасуют в потребительскую тару деревянную, из полимерных и комбинированных материалов. Потребительскую тару помещают в деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ Р 51289, ГОСТ Р 51760, ГОСТ Р 52903, ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 12301, ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другую тару, обеспечивающую сохранение качества и безопасность продукции.

По согласованию с потребителем допускается персики и нектарины не фасовать.

6.2 Персики и нектарины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивались их надлежащая сохранность и безопасность.

6.3 Тара, применяемая для упаковки персиков и нектаринов, должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

6.4 Материалы, используемые внутри упаковки, а также для оберывания плодов, включая бумагу, чернила, краску, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасности. Наклейки, прикрепляемые на продукт в индивидуальном порядке, должны быть такими, чтобы после их снятия на плодах не оставалось следов клея и дефектов кожицы.

6.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из персиков и нектаринов одной и той же разновидности, качества, степени зрелости и размера (в случае калибровки). Плоды высшего сорта должны иметь однородную окраску.

6.6 В упаковке не допускается наличие посторонних примесей.

6.7 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

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

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

Примечание — Пункты 6.1, 6.3, 6.8, 6.9 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя несмыываемой, непликой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

7.2 Маркировка потребительской тары с персиками и нектаринами — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта («Персики» или «Нектарины»);
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- страны происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного названия;
- массы нетто;
- помологического сорта (при необходимости);
- товарного сорта;
- размера, выраженного минимальным и максимальным диаметрами (мм) или минимальной и максимальной массами (г);
- обозначения калибра (в случае применения кодов калибра при необходимости);
- количества плодов (при необходимости);
- даты сбора и даты упаковывания;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

7.3 В случае предпродажного фасования и упаковки персиков и нектаринов в потребительскую тару непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую тару, должна соответствовать [2].

7.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Приимечание — В пункте 7.2 введены дополнения, пункты 7.1, 7.3 и 7.4 введены дополнительно для учета особенностей национальной экономики Российской Федерации.

8 Правила приемки

8.1 Персики и нектарины принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов одного помологического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

Сопровождающий документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- товарный сорт;
- помологический сорт;
- число упаковочных единиц;
- масса нетто;
- дата сбора, упаковывания, отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

8.2 Для проверки качества персиков и нектаринов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии персиков и нектаринов из разных мест делают выборку в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10 000 включ.	30
Более 10 000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице

Приимечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку включают все упаковочные единицы.

8.3 От каждой отобранный упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб составляют обединенную пробу массой не более 30 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии персиков и нектаринов.

8.5 Качество персиков и нектаринов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

8.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в персиках и нектаринах свежих устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

8.7 При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяют на всю партию.

9 Методы контроля

9.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 8.2 упаковочных единиц персиков и нектаринов на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

9.2 Проверка по качеству подлежат все персики и нектарины из объединенной пробы, составленной по 8.3.

9.3 Наличие больных, поврежденных персиков и нектаринов, плодов с дефектами формы, развития, окраски, а также внешний вид, запах и вкус персиков и нектаринов оценивают органолептически.

9.4 Размер помятостей и дефектов кожи измеряют с погрешностью не более ± 1 мм с использованием следующих средств измерения:

- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений $\pm 0,1$ мм;
- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166, с погрешностью измерений $\pm (0,05-0,10)$ мм.

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

9.5 Диаметр максимального поперечного сечения плодов измеряют с погрешностью не более ± 1 мм с использованием следующих средств измерения:

- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений $\pm 0,1$ мм;
- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166, с погрешностью измерений $\pm (0,05-0,10)$ мм.

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

9.6 Массу плодов определяют с использованием весов неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228.

9.7 Определение массовой доли плодов с отклонениями массы, не соответствующих товарному сорту, подвергшихся порче

9.7.1 Применяют следующие средства измерений:

- весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления $e = 50$ г и пределом допускаемой погрешности $\pm 1\%$.

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

9.7.2 Персики и нектарины в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

9.7.3 Массовую долю плодов с отклонениями массы, не соответствующих товарному сорту, подвергшихся порче в процентах от общей массы плодов в объединенной пробе $K, \%$, вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_1}{m} \cdot 100,$$

где m_1 — масса фракции плодов с показателями, не соответствующими указанным в таблице 1, кг;
 m — общая масса плодов в объединенной пробе, кг.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

9.8 Массовую долю растворимых сухих веществ в плодах персиков и нектаринов определяют рефрактометрически по ГОСТ Р 51433.

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

9.10 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

9.11 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

9.12 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.13 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

9.14 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [3].

9.15 Определение радионуклидов — по [4].

9.16 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [5], [6].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Персики и нектарины транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми-вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

10.2 Допускается транспортирование персиков и нектаринов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

10.3 Персики и нектарины хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих их сохранность.

10.4 Срок и условия хранения персиков и нектаринов устанавливает изготовитель.

Приложение — Разделы 8, 9 и 10 введены дополнительно в интересах национальной экономики в целях обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

Приложение ДА
(справочное)Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой
примененного в нем стандарта ЕЭК ООН

Таблица ДА.1

Структура настоящего стандарта	Структура ЕЭК ООН FFV-26:2010
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	—
3 Термины и определения	—
4 Классификация	II Положения, касающиеся качества С Классификация
5 Технические требования	II Положения, касающиеся качества A Минимальные требования B Требования к зрелости C Классификация III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков A Допуски по качеству B Допуски по калибру V Положения, касающиеся товарного вида продукции A Однородность
6 Упаковка	V Положения, касающиеся товарного вида продукции B Упаковка
7 Маркировка	VI Положения, касающиеся маркировки A Опознавательные обозначения B Характер продукта C Происхождение продукта D Товарные характеристики E Официальная пометка о контроле (не обязательно)
8 Правила приемки	—
9 Методы контроля	—
10 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН	—
Приложение ДБ (справочное) Сведения о соответствии национального стандарта международному стандарту, использованному в качестве ссылочного в примененном стандарте ЕЭК ООН	—
Библиография	—

Приложение ДБ
(справочное)

Сведения о соответствии национального стандарта международному стандарту, использованному в качестве ссылочного в примененном стандарте ЕЭК ООН

Таблица ДБ.1

Обозначение ссылочного национального, межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 166—89	IDT	ISO 3599—76 Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм

П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта:
IDT — идентичный стандарт.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 *Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы*

[2] Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 *Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар другого размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации*

[3] *Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. МЗ СССР. Сб., ч. 4—25, 1976—1977*

[4] МУК 2.6.1.1194—03 *Радиационный контроль. Странций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*

[5] МУК 4.2.796—99 *Методы санитарно-паразитологических исследований. Методические указания (утверждены 22.12.1999)*

[6] МУК 4.2.1881—04 *Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции*

УДК 634.25:006.354

ОКС 67.080.10

С33

ОКП 97 6125

Ключевые слова: персики и нектарины свежие, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *И.В. Алфераев*

Технический редактор *В.Н. Прусакова*

Корректор *В.И. Варенцова*

Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 26.11.2012. Подписано в печать 22.01.2013. Формат 60 × 84 ¼. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,35. Тираж 165 экз. Зак. 65.

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.