

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
34270—  
2017

---

# **ПЛОДЫ АВОКАДО СВЕЖИЕ**

## **Технические условия**

(UNECE STANDARD FFV-42:2016,  
Concerning the marketing and commercial quality control of avocados,  
MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2017

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт») на основе русской версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 сентября 2017 г. № 103-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 ноября 2017 г. № 1818-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34270—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-42:2016, касающемуся сбыта и контроля товарного качества авокадо («Concerning the marketing and commercial quality control of avocados», MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV-42:2016 в содержание разделов 1—6, отдельных структурных элементов, показателей и их значений в разделах 4—6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV-42:2016, касающийся сбыта и контроля товарного качества авокадо, принят на 72-й сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской экономической комиссии ООН [United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)].

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV-42:2016, касающегося сбыта и контроля товарного качества авокадо, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE <http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>.

Содержание раздела IV стандарта UNECE STANDARD FFV-42:2016 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-42:2016 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV-42:2016 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-42:2016, приведены в дополнительном приложении ДВ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54689—2011 (ЕЭК ООН FFV-42:2010)\*

## 7 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

---

\* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 ноября 2017 г. № 1818-ст ГОСТ Р 54689—2011 (ЕЭК ООН FFV-42:2010) отменен с 1 июня 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

## Содержание

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины и определения .....	2
4 Классификация .....	2
5 Технические требования .....	2
6 Правила приемки .....	6
7 Методы контроля .....	7
8 Транспортирование и хранение .....	8
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-42:2016 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации» .....	9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-42:2016 ....	10
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-42:2016 .....	11
Библиография .....	12

## **Введение**

*При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-42:2016, касающемуся сбыта и контроля товарного качества авокадо, исключены термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для плодов авокадо первого и второго сортов. При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.*

## Поправка к ГОСТ 34270—2017 Плоды авокадо свежие. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Сноска к пункту 6	с 01.06.2018 г.	с 01.07.2018 г.

(ИУС № 4 2018 г.)

## ПЛОДЫ АВОКАДО СВЕЖИЕ

## Технические условия

Fresh Avocados. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды авокадо культурных сортов, полученных от *Persea Americana* Mill., предназначенные для поставки и реализации в свежем виде для потребления (далее — плоды авокадо).

Требования, обеспечивающие безопасность плодов авокадо для здоровья и жизни людей, изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, к маркировке — в 5.6.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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—2014 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 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. Метод определения ртути

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».



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 27521—87 Фрукты. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 29329—92 Веса для статического взвешивания. Общие технические требования

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 31628—2012\* Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33781—2016 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим 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 27521, а также следующий термин с соответствующим определением:

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

Примечание — Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

### 4 Классификация

Плоды авокадо в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта: высший, первый, второй.

### 5 Технические требования

5.1 Плоды авокадо должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлены и упакованы в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*\*\*.

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

\*\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

\*\*\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1], [2], [3].

5.2 Качество плодов авокадо 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>Плоды свежие, здоровые, чистые, в стадии потребительской зрелости, не перезревшие, без повреждений, вызванных низкой температурой; без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных насекомыми-вредителями; без излишней внешней влажности, с аккуратно отрезанной плодоножкой<sup>1)</sup> длиной не более 10 мм</p> <p>Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не отражающимися на общем внешнем виде, качестве, сохраняемости продукта. Плодоножка (при наличии) должна быть неповрежденной</p> <p>Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности. Допускаются плоды с незначительными дефектами<sup>2)</sup>: формы и окраски; кожуры в виде опробковения, зарубцевавшихся пятен и солнечных ожогов. Плодоножка (при наличии) может быть слегка повреждена</p> <p>Допускаются плоды с дефектами<sup>3)</sup>: формы и окраски; кожуры в виде опробковения, зарубцевавшихся пятен и солнечных ожогов. Плодоножка (при наличии) может быть повреждена</p>		
Запах и вкус	Свойственные данной разновидности без постороннего запаха и (или) привкуса; спелые плоды не должны быть горькими		
Массовая доля плодов, не соответствующих товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более	5,0 <sup>3)</sup>	10,0	10,0
в том числе не соответствующих требованиям второго сорта	Не допускается	1,0	10,0
Площадь дефектов кожуры и солнечных ожогов, см <sup>2</sup> , не более	Не допускается	4,0	6,0
Содержание сухого вещества в плодах для разновидностей, %, не менее:			
«Hass»	21,0		
«Fuerte», «Pinker-ton», «Reed», «Edra-nol»	20,0		
прочих <sup>4)</sup>	19,0		
Массовая доля плодов, не отвечающих требованиям калибровки, %, не более	10,0		
Наличие насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		
Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых	Не допускается		

1) Отсутствие плодоножки не рассматривается как дефект при условии, что место соединения плодоножки с плодом является сухим и неповрежденным.

2) Дефекты не должны отражаться на мякоти плодов.

3) В том числе не более 0,5 % авокадо второго сорта.

4) За исключением антильских разновидностей, которые могут содержать меньше сухих веществ.

5.3 Содержание в плодах авокадо токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*.

#### 5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровку проводят по массе или количеству плодов.

5.4.2 Масса самого мелкого плода авокадо антильских разновидностей в упаковке должна составлять не менее 75 % массы самого крупного плода.

5.4.3 Калибровку разновидностей авокадо помимо антильских проводят по шкале в соответствии с таблицей 2.

#### 5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка плодов авокадо — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*\*.

Таблица 2

Категория по калибру	Масса плодов авокадо, г
4	781—1220
6	576—780
8	456—576
10	364—462
12	300—371
14	258—313
16	227—274
18	203—243
20	184—217
22	165—196
24	151—175
26	144—157
28	134—147
30	123—137
S*	менее 123
* Разность по массе между самым мелким и самым крупным плодами в одной упаковке не более 25 г.	

5.5.2 Плоды авокадо должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивались их надлежащая сохранность и безопасность.

5.5.3 Плоды авокадо упаковывают в потребительскую упаковку деревянную, из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 33781 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает качество и безопасность ананасов.

Потребительскую упаковку помещают в цельные и крепкие деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

\*\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [2].

Допускается по согласованию с потребителем не упаковывать плоды авокадо в потребительскую упаковку.

5.5.4 Упаковка для плодов авокадо должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

5.5.5 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, должны быть чистыми и обесцвечивать при контакте с плодами авокадо сохранение их качества и безопасности. Чернила и клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными.

5.5.6 Наклейки, прикрепляемые непосредственно на плоды авокадо, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на поверхности плодов.

5.5.7 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов авокадо одного и того же происхождения, одной разновидности, товарного сорта, качества, размера и одинаковой степени зрелости и окраски. Изменение окраски разновидностей с темной кожурой не считается дефектом, однако окраска плодов в каждой упаковке должна быть однородной.

5.5.8 Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

5.5.9 Наличие посторонней примеси в упаковке не допускается.

5.5.10 Масса нетто плодов авокадо в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке с учетом допустимых отклонений.

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

Отклонение массы нетто плодов авокадо в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируются по [4].

## 5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка упаковочных единиц с плодами авокадо — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*.

5.6.2 Информацию о продукции на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя наносят на потребительскую и транспортную упаковку, на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

5.6.3 Маркировка потребительской тары с указанием:

- наименования продукта («Авокадо»);
- наименования разновидности, «Антильские»/«Флорида» или эквивалентное в соответствующих случаях;
- наименования и места нахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом — адрес(а) производств(а)] и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории государства (при наличии);
- страны происхождения и при необходимости района производства или его национального, регионального или местного названия;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто продукции в упаковочной единице;
- помологического сорта (не обязательно);
- товарного сорта;
- калибра, выраженного минимальной и максимальной массой или количеством;
- обозначения категории по калибру (согласно таблице 2) и числа плодов, если оно отличается от характерного для данного калибра, или (при необходимости) обозначения категории по калибру;
- даты сбора и даты упаковывания;
- срока годности;
- условий хранения;
- сведений о применении генно-модифицированных организмов: в том случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированные продукты»);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [3].

5.6.4 В случае упаковки плодов авокадо в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую упаковку, должна соответствовать нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт\*.

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

## 6 Правила приемки

6.1 Плоды авокадо принимают партиями. Под партией понимают любое количество плодов авокадо одного и того же происхождения, одной разновидности и товарного сорта в упаковке одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Сопроводительный документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- помологический сорт;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- массы нетто продукции в упаковочной единице;
- даты сбора, даты упаковки, даты отгрузки;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Для проверки качества плодов авокадо, правильности упаковки и маркировки, массы продукции в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии плодов авокадо из разных мест отбирают 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
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

6.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 30 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии плодов авокадо.

6.5 Качество плодов авокадо в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяют только на плоды, находящиеся в этих упаковочных единицах.

\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [3].

6.6 Контроль за содержанием в плодах авокадо токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов определения хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторное определение удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения распространяют на всю партию.

## 7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 6.2 упаковочных единиц плодов авокадо на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

7.2 Проверке по качеству подлежат все плоды авокадо из объединенной пробы, составленной по 6.3.

7.3 Внешний вид, наличие больных, поврежденных плодов авокадо, плодов с дефектами формы, окраски, кожуры, с повреждением стебля, увядших, заплесневевших, сильно помятых плодов, наличие насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности оценивают органолептически.

7.4 Применяют следующие средства измерений:

- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления  $e = 50$  г и пределом допускаемой погрешности  $\pm 0,5$  г;

- линейку металлическую по ГОСТ 427, длиной 300 мм, ценой деления 1 мм, с погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм;

- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05—0,10 мм.

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

7.5 Размер дефектов кожуры и солнечных ожогов измеряют с погрешностью не более  $\pm 1$  мм с использованием линейки металлической по ГОСТ 427 или штангенциркуля по ГОСТ 166 с записью значения до первого десятичного знака.

7.6 Плоды авокадо в объединенной пробе  $m$  взвешивают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.7 Взвешивают каждую фракцию плодов авокадо  $m_i$  отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

7.8 Массовую долю каждой фракции плодов авокадо с отклонениями по качеству  $K$ , %, от общей массы плодов авокадо в объединенной пробе вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} \cdot 100, \quad (1)$$

где  $m_i$  — масса фракции плодов авокадо с отклонениями по качеству, кг;

$m$  — общая масса плодов авокадо в объединенной пробе, кг.

Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака. Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

7.9 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.10 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

7.11 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.12 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

7.13 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

7.14 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].



7.16 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт\*.

7.17 Определение наличия генетически модифицированных организмов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт\*.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Плоды авокадо 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.

8.2 Допускается транспортирование плодов авокадо транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

8.3 Плоды авокадо хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих их сохранность согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт\*\*.

8.4 Сроки годности и условия хранения плодов авокадо устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

\* В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения», ГОСТ Р 52174—2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» (с изменением 2).

\*\* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

Приложение ДА  
(справочное)

**Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-42:2016  
в части исключения допускаемого содержания  
«продукции, подверженной деградации»**

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
<p>Стандарт UNECE STANDARD FFV-42: 2009 IV. A. i), ii), iii)</p> <p>ГОСТ 34270—2017 раздел 5, таблица 1</p>	<p>Заменено: <b>«IV. Положения, касающиеся допусков</b> <b>II) Первый сорт</b> В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы авокадо, не соответствующих требованиям этого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации.</p> <p><b>III) Второй сорт</b> В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы авокадо, не соответствующих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска не более 2 % общего количества может составлять продукция, подверженная деградации.</p> <p>на</p> <p><i>«Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям товарного сорта, не соответствующих более низкому сорту; %, не более:</i> для первого сорта и второго сорта — 10,0, в том числе не соответствующих требованиям второго сорта — не допускается для высшего сорта, - не более 1 % от массы плодов первого сорта»</p>
<p><b>Примечание</b> — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-42:2016 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодовоовощную продукцию в Российской Федерации.</p>	



**Приложение ДБ  
(справочное)**

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного  
в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-42:2016**

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-42:2016
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	II Положения, касающиеся качества А. Минимальные требования В. Требования к зрелости С. Классификация
3 Термины и определения	III Положения, касающиеся калибровки
4 Классификация	IV Положения, касающиеся допусков
5 Технические требования пункты (5.1—5.3), а также: 5.4 Калибровка 5.5 Упаковка 5.6 Маркировка	V Положения, касающиеся товарного вида
6 Правила приемки	VI Положения, касающиеся маркировки
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-42:2016 в части исключения допускаемого содержания «продукции, подверженной деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структу- ры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-42:2016	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответ- ствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в ка- честве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-42:2016	—
Библиография	—
<p><i>Примечание</i> — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8, а также дополнитель- ные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиография.</p>	

**Приложение ДВ**  
**(справочное)**

**Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов  
международным стандартам, использованным в качестве ссылочных  
в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-42:2016**

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ISO 3599—76)	IDT	ISO 3599—76 «Штангенциркуль с нониусом с точностью измерения до 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ 27521—87 (ISO 1990-1—82)	IDT	ISO 1990-1—82 «Фрукты. Номенклатура. Первый список»
<p>Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта:</p> <p>- IDT — идентичный стандарт.</p>		

### Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [4] 76/211/ЕС Директива Совета Европейских сообществ от 20 января 1976 г. (76/211/ЕС) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»

---

УДК 634.653:006.354

МКС 67.080.10

ОКПД 01.22.11.000

MOD

Ключевые слова: плоды авокадо свежие, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

**БЗ 10—2017/43**

Редактор *Г.Н. Симонова*  
Технический редактор *И.Е. Черепкова*  
Корректор *Е.Р. Ароян*  
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 24.11.2017 Подписано в печать 05.12.2017. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 27 экз. Зак. 2537

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.  
[www.jurisizdat.ru](http://www.jurisizdat.ru) [y-book@mail.ru](mailto:y-book@mail.ru)

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

## Поправка к ГОСТ 34270—2017 Плоды авокадо свежие. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Сноска к пункту 6	с 01.06.2018 г.	с 01.07.2018 г.

(ИУС № 4 2018 г.)