МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34214—
2017

ЛУК СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

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»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 июля 2017 г. № 101-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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 декабря 2017 г. № 1867-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34214—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 55652—2013*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 декабря 2017 г. № 1867-ст ГОСТ Р 55652—2013 отменен с 1 июля 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)

© Стандартинформ, 2018

В Российской Федерации 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 Правила приемки 4
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛУК СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЫЙ

Технические условия

Fresh green onion.
Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежий зеленый лук ботанических сортов вида *Allium cepa* L. (далее — свежий зеленый лук), заготовляемый, поставляемый и реализуемый в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, требования к качеству — в 5.2, к маркировке — в 5.5.

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 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 14192—96* Маркировка грузов

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

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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 (ISO 1956/1—1982) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991/1—1982) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 29329—92** Весы 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. Методы определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

---

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

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

Издание официальное

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 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 в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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 27519, ГОСТ 27523, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на свежем зеленом луке от дождя, промывки, росы, полива или вытекания собственного сока.

Примечание — Конденсат на свежем зеленом луке, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Классификация

Свежий зеленый лук в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

5 Технические требования

5.1 Свежий зеленый лук должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлен и упакован в потребительскую упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт**.

5.2 Качество свежего зеленого лука должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
		Допускается наличие цветоносов, легкая примятость и незначительные следы грунта на корнях

* 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].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса	
Степень развития растений	Потребительская зрелость, обеспечивающая сохранение качества при транспортировке, погрузке, разгрузке и доставке продукции	
Длина пера лука, см	Св. 35,0 до 45,0	Не нормируется
Массовая доля растений с цветоносами, %, не более	Не допускается	3,0
Массовая доля лука, не соответствующего товарному сорту, но соответствующего второму сорту, %, в том числе лука, не соответствующего требованиям второго сорта, не более	Не более 10,0 1,0	Не менее 90,0 10,0
Наличие минеральной и посторонней примесей	Не допускается	
Наличие растений лука увядших, пораженных гнилью и испорченных, поврежденных болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается	

5.3 Содержание в свежем зеленом луке радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт*.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка свежего зеленого лука — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт**.

5.4.2 Свежий зеленый лук упаковывают при предреализационной подготовке произвольной массой нетто в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов, из полимерной пленки по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 или упаковку из других материалов, использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность.

В потребительской упаковке свежий зеленый лук укладывается равномерно или связками.

Допускается реализовывать свежий зеленый лук связками без потребительской упаковки.

5.4.3 Содержимое каждой упаковочной единицы или связки в одной и той же упаковке должно быть однородным и состоять из свежего зеленого лука одного происхождения, ботанического и товарного сорта, качества, одной степени зрелости и окраски.

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

5.4.5 Свежий зеленый лук или связки лука в потребительской упаковке упаковывают в ящики из древесины и полимерных материалов по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды упаковки.

---

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

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

Укладка свежего зеленого лука должна быть рыхлой, с легким нажимом, не вызывающим повреждения, послойно (перо к перу, луковица к луковице), на 3 см ниже края упаковки.

5.4.6 Упаковка для свежего зеленого лука должна быть цельной и крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

5.4.7 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть не токсичными и обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности.

5.4.8 В упаковках содержание посторонней примеси не допускается.

5.4.9 Масса нетто свежего зеленого лука в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке с учетом допустимых отклонений.

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка упаковочных единиц со свежим зеленым луком — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт*.

5.5.2 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.

5.5.3 Маркировка потребительской упаковки со свежим зеленым луком с указанием:

- наименования продукта («Лук свежий зеленый»);
- наименования и местонахождения 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);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- страны происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного названия;
- массы нетто продукции в упаковочной единице (не обязательно);
- ботанического сорта (не обязательно);
- товарного сорта;
- даты сбора и даты упаковывания;
- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- указания на особые способы обработки продукта (при необходимости);
- 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.

5.5.4 В случае упаковывания свежего зеленого лука в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую упаковку, должна соответствовать нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт*.

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

6 Правила приемки

6.1 Свежий зеленый лук принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежего зеленого лука одного и того же происхождения, одного ботанического и товарного сорта в упаковке одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

---

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

6.2 Для проверки качества свежего зеленого лука, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто продукции в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии свежего зеленого лука из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включительно	15
Свыше 500 до 1000	20
Свыше 1000 до 5000	25
Свыше 5000 до 10 000	30
Свыше 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 Свежий зеленый лук из всех отобранных в соответствии с таблицей 2 упаковочных единиц составляет объединенную пробу. Анализируют весь свежий зеленый лук из объединенной пробы.

6.4 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежего зеленого лука.

6.6 Качество свежего зеленого лука в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

6.7 Контроль за содержанием в свежем зеленом луке токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями безопасности (патогенными) проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт*.

6.8 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 Применяют следующие средства измерений:

- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления е = 50 г и пределом допускаемой погрешности ±0,5 е.

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

7.2 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 6.2 упаковочных единиц свежего зеленого лука на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

7.3 Проверке по качеству подлежит весь свежий зеленый лук из объединенной пробы, составленной по 6.3.

7.4 Отобранные в выборку упаковочные единицы продукции в потребительской упаковке поочередно взвешивают, определяют массу нетто в килограммах.

Для определения средней массы продукции в упаковочной единице взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.5 Общую массу свежего зеленого лука в объединенной пробе, m, в килограммах определяют суммированием значений, полученных по 7.4.

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

7.6 Свежий зеленый лук в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям по показателям, установленным в таблице 1.

7.7 Внешний вид; степень развития растений; наличие растений зеленого лука увядших, пораженных гнилью и испорченных; наличие цветоносов; наличие минеральных и посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности; запах и вкус оценивают органолептически.

7.8 Массу каждой фракции, m_i, определяют взвешиванием с записью значения массы до второго десятичного знака.

7.9 По результатам взвешиваний по 7.8 определяют в процентах массовое содержание свежего зеленого лука с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.10 Массовую долю каждой фракции с отклонениями по качеству в процентах от общей массы свежего зеленого лука в объединенной пробе К, %, вычисляют по формуле

$$К = \frac{m_i}{m} \cdot 100, \qquad (1)$$

где m_i — масса фракции свежего зеленого лука с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса свежего зеленого лука в объединенной пробе, кг.

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

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

7.12 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

7.16 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.17 Определение нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей (патогенных) — методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.18 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежий зеленый лук перевозят в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

8.2 Свежий зеленый лук хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих его сохранность, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт**.

8.3 Сроки годности и условия хранения свежего зеленого лука 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» и 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].

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»

УДК 635.25:006.354 МКС 67.080.20 С42 ОКПД 01.13.19.000

Ключевые слова: лук свежий зеленый, термины и определения, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

БЗ 9—2017/71

Редактор *В.Н. Шмельков*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.И. Рычкова*
Компьютерная верстка *И.В. Белюсенко*

Сдано в набор 04.12.2017. Подписано в печать 15.01.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 40 экз. Зак. 2664.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
www.jurisizdat.ru y-book@mail.ru

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru