
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53086—
2008
(ЕЭК ООН FFV-03:
2003)

АРТИШОКИ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

ЕЭК ООН FFV-03:2003 (UNECE standard FFV-03:2003)
Concerning the marketing and commercial quality control of artichokes
(MOD)

Издание официальное

БЗ 9—2008/322



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 РАЗРАБОТАН 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 18 декабря 2008 г. № 479-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту ЕЭК ООН FFV-03:2003, касающемуся сбыта и контроля товарного качества артишоков свежих (UNECE standard FFV-03:2003 «Concerning the marketing and commercial quality control of artichokes»), путем изменения его названия, структуры, содержания отдельных структурных элементов, слов, фраз для учета особенностей национальной экономики и национальной стандартизации Российской Федерации, выделенных в тексте курсивом. Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного регионального стандарта приведено в приложении А.

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

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

© Стандартиформ, 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 <i>Нормативные ссылки</i>	1
3 <i>Термины и определения</i>	2
4 Классификация	2
5 <i>Технические требования</i>	3
6 Упаковка	4
7 Маркировка	5
8 <i>Правила приемки</i>	5
9 <i>Методы контроля</i>	6
10 <i>Транспортирование и хранение</i>	8
Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта	9
Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок	10
<i>Библиография</i>	11

АРТИШОКИ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Технические условия

Fresh artishokes for retail.
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на артишоки культурных сортов (*Synara scolymus* L.), предназначенные для реализации потребителю в свежем виде в розничной торговле и не предназначенные для промышленной переработки.

Цель настоящего стандарта — установление требований к качеству и безопасности свежих артишоков, подготовленных и упакованных для реализации потребителю.

Требования по обеспечению безопасности изложены в 5.4, к качеству продукции — 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 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

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 52564—2006 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

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

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

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 7502—98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142—90 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 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 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные 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. Метод определения свинца

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

ГОСТ 27520—87 (ИСО 1956-2—87) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1—82) Овощи. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 27735—94 Весы бытовые. Общие технические условия

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

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

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 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 применены термины по ГОСТ 27520, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 излишняя внешняя влажность: Влага на головках артишоков от промывки, дождя, росы.

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

3.2 поперечный диаметр: Наибольший поперечный диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии головки артишока.

4 Классификация

4.1 Артишоки, в зависимости от качества, подразделяют на три сорта: высший, первый и второй.

4.2 Артишоки, в зависимости от формы и окраски головок, подразделяют на ботанические разновидности: «Poivrade», «Bouqued» и «Spinozo».

5 Технические требования

5.1 Артишоки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Качество артишоков должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	второго
<i>Внешний вид</i>	<p>Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с плотно сомкнутыми мясистыми листочками обертки, аккуратно подрезанными стеблями, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности</p> <p>Допускаются головки с незначительными поверхностными дефектами кожицы мясистых листочков обертки, не влияющими на качество, сохраняемость и общий товарный вид продукта в упаковке</p>		
<i>Запах и вкус</i>	Свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и/или привкуса		
<i>Степень зрелости и состояние головок артишоков</i>	Головки потребительской зрелости, способные выдерживать перевозку, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии		
Массовая доля головок с незначительными дефектами формы; трещинками, причиненными морозом; незначительной помятостью, %, не более	5,0	Не нормируется	
Массовая доля головок с дефектами формы, «тронутых морозом», с небольшими пятнами на мясистых листочках обертки, %, не более	Не допускается	10,0	Не нормируется
Длина стеблей, см, не более*	10,0		
Массовая доля головок с признаками начинающегося одревенения трубочек основания артишоков, %, не более	Не допускаются	10,0	Не нормируется
Массовая доля головок со слегка раскрывшимися мясистыми листочками обертки	Не допускается	10,0	Не нормируется
Содержание головок, подверженных гниению или порче	Не допускается		
Содержание головок с признаками увядания	Не допускается		
Наличие насекомых вредителей	Не допускается		
Содержание головок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	Не допускается		
Содержание посторонних примесей	Не допускается		
Содержание головок иного ботанического сорта	Не допускается		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	второго
Размер головки по поперечному диаметру, см**	В соответствии со шкалой калибровки		
Количественное содержание головок, не соответствующих указанному поперечному диаметру, %, не более***	10,0		
<p>* Для артишоков, упакованных в пучки, состоящие из определенного числа головок, связанных вместе вокруг стеблей, и для артишоков разновидности «Spinoso» — не нормируется.</p> <p>** Калибровка обязательна для артишоков высшего и первого сортов и не обязательна для второго сорта.</p> <p>*** Для артишоков «Poivrade» и «Bouquet» наличие головок, не соответствующих указанному поперечному диаметру, не допускается.</p>			

5.3 Калибровка

Калибровка артишока проводится по поперечному диаметру головки на фракции в соответствии со шкалой, указанной в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Размер поперечного диаметра головки, см*	
не менее	не более
13,0	Не нормирован
11,0	13,0
9,0	11,0
7,5	9,0
6,0**	7,5
<p>* Для артишоков «Poivrade» и «Bouquet» допускается размер головок от 3,5 до 6,0 см.</p> <p>** Во фракции от 6,0 до 7,5 см допускаются головки с поперечным диаметром не менее 5,0 см.</p>	

5.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежих артишоках не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

6 Упаковка

6.1 Свежие артишоки упаковывают в ящики из древесины или картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812 или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

6.2 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из артишоков одного происхождения, разновидности, товарного сорта и размера (в случае калибровки). Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Наличие посторонних веществ в упаковке не допускается.

6.3 Тара, применяемая для упаковки, должна быть новой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

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

6.4 Артишоки фасуют в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301, ГОСТ Р 52579, ГОСТ Р 52903, ГОСТ Р 52564 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает их качество и безопасность. Артишоки фасуют по массе, по количеству головок, в т. ч. путем связывания головок в пучки, в соответствии с условиями договора. Соответствующее число потребительских упаковок должно быть уложено в ящики.

6.5 Масса нетто артишоков в потребительской упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

6.6 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

6.7 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, по ГОСТ 15846.

7 Маркировка

7.1 Маркировку наносят несмываемой, непахнущей, нетоксичной краской.

7.2 Для изготовления и наклеивания этикеток используют нетоксичные бумагу и клей. Этикетки, отдельно наклеиваемые на продукт, должны быть такими, чтобы после их удаления не оставалось видимых следов клея и/или повреждений на кожеце.

7.3 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридического адреса, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адреса производства и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии));

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- массы нетто;

- ботанического сорта («Poivrade», «Bouqued», «Spinozo» или иной разновидности для высшего сорта);

- товарного сорта;

- особых способов обработки продукта (при необходимости);

- даты сбора и даты упаковывания;

- выращивания в защищенном грунте (при необходимости);

- срока хранения;

- условий хранения;

- обозначения настоящего стандарта;

- информации о подтверждении соответствия.

7.4 Дополнительно при необходимости указывается количество головок, их размер в случае калибровки, с указанием минимального и максимального диаметра.

7.5 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474.

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

8 Правила приемки

8.1 Артишоки принимают партиями. Под партией понимают любое количество артишоков одного ботанического и товарного сорта, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

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

- номер документа и дату его выдачи;

- наименование продукта;

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

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- массу нетто;
- число упаковочных единиц;
- товарный сорт;
- дату сбора и дату упаковывания;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.3 Порядок и периодичность контроля

8.3.1 Контроль показателей качества, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии артишоков.

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

8.4 Для определения качества артишоков, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, число упаковочных единиц	Объем выборки, число отбираемых упаковочных единиц
До 500 включительно	15
Св. 500 до 1000	20
Св. 1000 до 5000	25
Св. 5000 до 10000	30
Св. 10000	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.	

8.5 Проверяют 100 % продукции, содержащейся в выборке, отобранной в соответствии с таблицей 3.

8.6 Результаты проверки распространяются на всю партию.

8.7 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии артишоков.

8.8 Качество артишоков в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

8.9 При приемке партии артишоков соблюдают следующие требования:

- если в партии высшего сорта содержится более 5,0 % массы головок, не соответствующих требованиям к качеству этого сорта, но отвечающих требованиям первого сорта, всю партию переводят в первый сорт;
- если в партии первого сорта содержится более 10,0 % массы головок, не соответствующих требованиям первого сорта, но удовлетворяющих требованиям второго сорта, всю партию переводят во второй сорт;
- если в партии второго сорта содержится более 10,0 % массы головок, не соответствующих требованиям второго сорта, всю партию считают не соответствующей требованиям настоящего стандарта;
- при наличии в партии артишоков, подверженных гниению или порче, всю партию считают не пригодной к употреблению.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб — по 8.4.

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

9.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 8.4, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

9.3 Порядок проведения контроля

9.3.1 Средства измерений

Применяют следующие средства измерений:

- весы бытовые для взвешивания по ГОСТ 27735;
- 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 $\pm 0,5 e$;
- весы по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления $e \leq 2$ г;
- линейка металлическая по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм и погрешностью измерений $\pm 0,1$ мм;
- рулетка металлическая из нержавеющей стали по ГОСТ 7502 второго класса точности номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на вытяжном конце ленты с погрешностью измерения $\pm 0,1$ мм;
- штангенциркуль по ГОСТ 166 с погрешностью измерений 0,05—0,1 мм 1-го или 2-го класса.

Допускается применение других средств измерений, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

9.3.2 Проверке по качеству подлежат все артишоки в отобранных по 8.4 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

9.3.3 Отобранные в выборку упаковочные единицы фасованной продукции поочередно взвешивают, определяют массу брутто, нетто и тары в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованных артишоков по 6.6 взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Отобранную выборку артишоков в транспортной таре взвешивают одновременно.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.3.4 Общую массу головок артишоков в объединенной пробе m в килограммах определяют суммированием значений, полученных по 9.3.3.

9.3.5 Головки артишоков в объединенной пробе рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

9.3.6 Внешний вид; запах и вкус; форму и цвет головки; наличие головок, подверженных гниению или порче, поврежденных сельскохозяйственными вредителями; с признаками начинающегося одревенения трубочек; наличие насекомых вредителей определяют визуально и рассортировывают на фракции в соответствии с показателями, установленными в таблице 1:

- головки с незначительными дефектами формы; трещинками, причиненными морозом, незначительной помятостью;
- головки с дефектами формы, «тронутые морозом», с небольшими пятнами на мясистых листочках обертки;
- головки с признаками начинающегося одревенения трубочек основания;
- головки со слегка раскрывшимися мясистыми листочками обертки.

9.3.7 Длину стеблей измеряют линейкой или рулеткой и выделяют фракцию головок со стеблями длиной более 10 см.

9.3.8 Взвешивают каждую фракцию головок m_i , отдельно с записью значения массы фракции до второго десятичного знака.

9.3.9 По результатам взвешиваний по 9.3.8 определяют в процентах массовое содержание головок с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

9.3.10 Размеры головок калиброванных артишоков измеряют по поперечному диаметру штангенциркулем, линейкой или рулеткой и выделяют фракцию головок, не соответствующих указанным в таблицах 1 и 2 размерам.

Количество головок, не соответствующих по размерам, и общее количество головок артишоков в объединенной пробе подсчитывают и записывают с точностью до единицы.

9.4 Обработка результатов

9.4.1 Массовую долю головок артишоков с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции в процентах от общей массы головок в объединенной пробе K , %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции головок с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса головок в объединенной пробе, кг.

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

9.4.3 Число головок, не соответствующих указанному в таблице 2 поперечному диаметру D , %, вычисляют по формуле

$$D = \frac{d_1}{d} 100, \quad (2)$$

где d_1 — количество головок, не соответствующих указанному поперечному диаметру, шт;

d — количество головок в объединенной выборке артишоков, шт.

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

9.4.5 Массу нетто артишоков в каждой упаковочной единице фасованной продукции определяют на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности с ценой поверочного деления $e \leq 2$ г и наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг.

Массу нетто каждой упаковочной единицы, фасованной произвольной массой нетто, определяют при отпуске в розничной торговле.

9.5 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.6 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

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

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

9.9 Определение нитратов — по [2].

9.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349 [3], [4].

9.11 Определение радионуклидов — по [5].

9.12 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [6], [7].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Артишоки транспортируют 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.

10.2 Артишоки хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих их сохранность.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

10.3 Транспортирование и хранение артишоков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

**Приложение А
(справочное)**

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

Т а б л и ц а А.1

Структура регионального стандарта ЕЭК ООН FFV-03:2003	Структура настоящего стандарта
I Определение продукта II Положения, касающиеся качества	1 Область применения
—	2 <i>Нормативные ссылки</i>
I Определение продукта II Положения, касающиеся качества	3 <i>Термины и определения</i>
II Положения, касающиеся качества	4 Классификация
II Положения, касающиеся качества III Положения, касающиеся калибровки	5 <i>Технические требования</i>
V Положения, касающиеся товарного вида продукции	6 Упаковка
VI Положения, касающиеся маркировки	7 Маркировка
VI Положения, касающиеся допусков	8 <i>Правила приемки</i>
—	9 <i>Методы контроля</i>
—	10 <i>Транспортирование и хранение</i>
—	Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта
—	Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок
—	<i>Библиография</i>

**Приложение Б
(справочное)**

**Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов
национальным стандартам Российской Федерации,
использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок**

Т а б л и ц а Б.1

Обозначение ссылочного межгосударственного и национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту
ГОСТ Р 51074—2003	—
ГОСТ Р 51301—99	—
ГОСТ Р 51474—99	—
ГОСТ Р 51766—2001	—
ГОСТ Р 51962—2002	—
ГОСТ Р 52564—2006	—
ГОСТ Р 52579—2006	—
ГОСТ Р 52903—2007	—
ГОСТ 8.579—2002	—
ГОСТ 166—89	ИСО 3599—76 «Штангенциркули с ценой деления 0,1 и 0,05 мм» (ИДТ)
ГОСТ 427—75	—
ГОСТ 7502—98	—
ГОСТ 9142—90	—
ГОСТ 10131—93	—
ГОСТ 11354—93	—
ГОСТ 12301—2006	—
ГОСТ 13511—2006	—
ГОСТ 14192—96	—
ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ 17812—72	—
ГОСТ 23285—78	—
ГОСТ 24104—2001	—
ГОСТ 26927—91	—
ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 26933—86	—
ГОСТ 27520—87	ИСО 1956-2:1989 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология» (ИДТ)
ГОСТ 27523—87	ИСО 1991-1:1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список» (ИДТ)
ГОСТ 27735—94	—
ГОСТ 29329—92	—
ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 30538—97	—
<p>П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: ИДТ — идентичный стандарт.</p>	

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] МУ 5048—89 *Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства*
- [3] ГН 1.2.1323—2003 *Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)*
- [4] МУ *Методические указания по определению макроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде МЗ СССР, сб. ч. 4—25, 1976—1977 гг.*
- [5] МУК 2.6.1.1194—2003 *Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка*
- [6] МУК 1440—76 *Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода*
- [7] МУК 4.2.1881—04 *Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции*

Ключевые слова: артишоки свежие, реализуемые в розничной торговле; классификация; технические требования; показатели безопасности; упаковка; маркировка; правила приемки; методы испытаний; транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Д.В. Рябиничева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 14.07.2009. Подписано в печать 07.08.2009. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 293 экз. Зак. 487.

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.