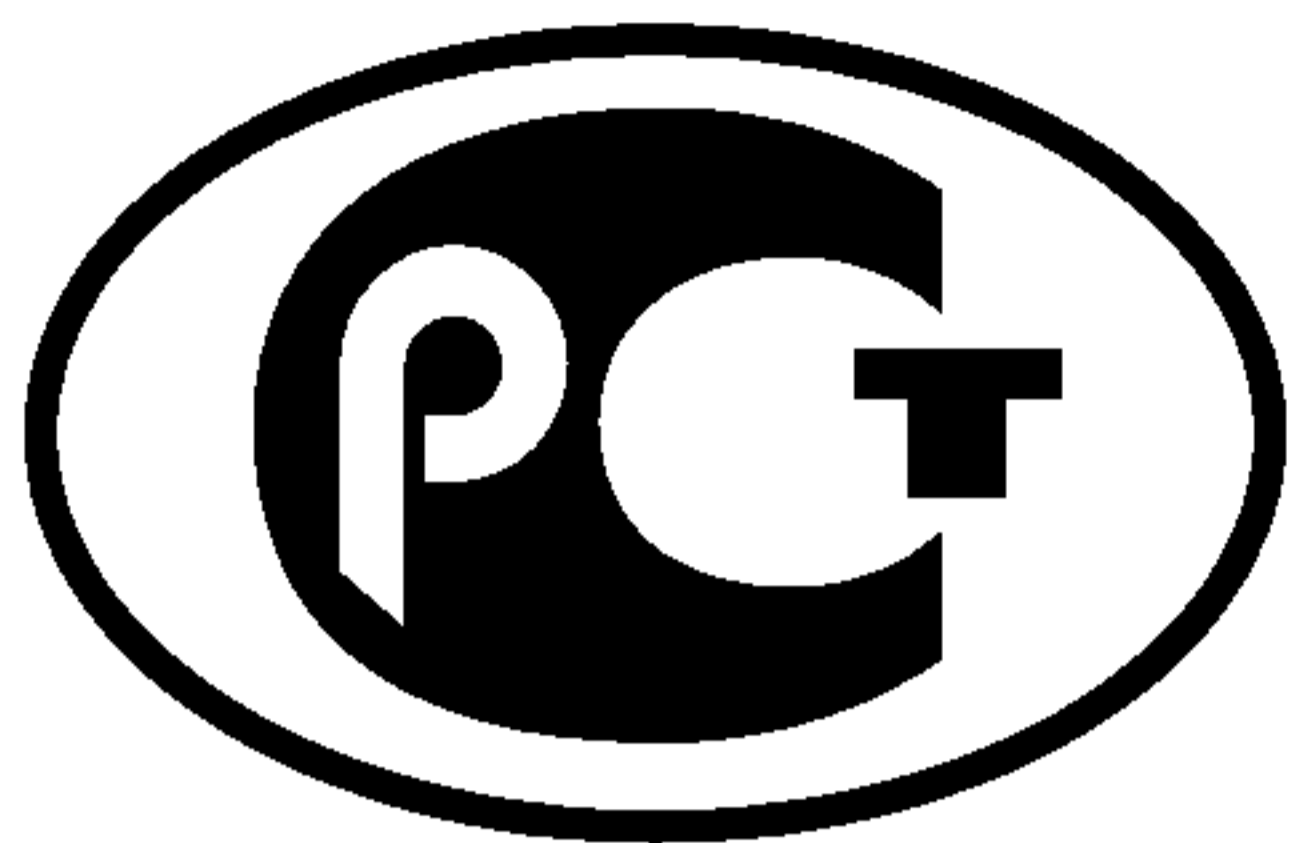

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54903—
2012
(ЕЭК ООН FFV-
11:2010)

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

UNECE STANDARD FFV-11:2010
concerning the marketing and commercial
quality control of cauliflowers
(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 ЕЭК ООН, 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 17 мая 2012 г. № 68-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту ЕЭК ООН FFV-11:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества цветной капусты (UNECE STANDARD FFV-11:2010 concerning the marketing and commercial quality control of cauliflowers), 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 европейского регионального стандарта приведено в справочном приложении ДБ.

Сведения о соответствии ссылочных национальных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН, приведены в дополнительном приложении ДВ.

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

© Стандартиформ, 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 <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	4
8 <i>Правила приемки</i>	5
9 <i>Методы контроля</i>	6
10 <i>Транспортирование и хранение</i>	7
Приложение ДА (справочное) Рекомендуемые условия и сроки хранения цветной капусты	8
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН	9
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН	10
<i>Библиография</i>	11

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

Fresh cauliflower. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на головки (соцветия) ботанических сортов цветной капусты (*Brassica oleracea* var. *botritis* L.) (далее — цветная капуста), поставляемые и реализуемые в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность для здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в разделе 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 (кобальта, 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 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 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 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволочкоармированные 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 27520—87 (ИСО 1956-2:1989) Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 2

ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1:1982) Овощи. 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

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 поперечный диаметр: Наибольший поперечный диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии головки (соцветия) цветной капусты.

3.2 форма головки:

3.2.1 с листьями: Головка целиком покрыта кроющими здоровыми листьями. Кочерыга обрезана немного ниже защищающих кроющих листьев.

3.2.2 без листьев: С головки удалены все листья и несъедобные части кочерыги. Допускается не более пяти неподрезанных маленьких бледно-зеленых листьев, расположенных ближе к головке.

3.2.3 подрезанная: Головка с 2—3 рядами кроющих здоровых листьев, подрезанных на 2—3 см выше головки. Кочерыга обрезана немного ниже кроющих защищающих листьев.

3.3 излишняя внешняя влажность: Влага на цветной капусте от промывки, дождя, росы.

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

3.4 деградация: Незначительная утрата свежести и упругости, ухудшение состояния продуктов, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

4 Классификация

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

5 Технические требования

5.1 Цветная капуста должна быть подготовлена и упакована в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Примечание — 5.1 введен дополнительно в интересах национальной экономики, с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их реализации, применяемых в Российской Федерации.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Головки свежие со свежими листьями, без листьев или подрезанные, целые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы, без механических повреждений*, без излишней внешней влажности; с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа		
	Головки твердые, компактные, с очень плотно прилегающими побегами головки; листья свежие	Допускается незначительный дефект формы или развития; незначительная рыхлость головки; листья свежие	Допускаются дефекты формы или развития, незначительные солнечные ожоги, не более пяти прорастающих бледно-зеленых листьев, небольшие повреждения морозом, помятость или следы повреждений сельскохозяйственными вредителями или болезнями*
Окраска	Однородная, типичная для данного ботанического сорта		
	От равномерно белой до слегка кремовой**	От белой до кремовой**	От белой до желтоватой**
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса		
Разница между максимальным и минимальным размерами поперечного диаметра головок в одной упаковке, см, не более	4,0		
Массовая доля головок цветной капусты, не соответствующих требованиям сорта по размеру поперечного диаметра, %, не более	10,0		
Массовая доля головок цветной капусты, %:	Не более 5,0	Не менее 90,0	Не нормируется
			- первого сорта,
- второго сорта,	0,5***	Не более 10,0	Не менее 90,0
- не соответствующей требованиям второго сорта, в т. ч. продукции, подверженной деградации	Не допускается	1,0***	Не более 10,0
	Не допускается	Не допускается	Не более 2,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Наличие минеральных и посторонних примесей	Не допускается		
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		
Наличие гнилых и испорченных головок	Не допускается		
<p>* Головки цветной капусты могут иметь два из следующих дефектов — небольшие следы повреждений сельскохозяйственными вредителями или болезнями, морозом или небольшую помятость. ** Допускается иная окраска цветной капусты, характерная для данного ботанического сорта. *** В пределах допуска по наличию в первом и втором сортах капусты, не соответствующей требованиям этих сортов.</p>			

5.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежей цветной капусте не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Примечание — 5.3 введен дополнительно для учета особенностей национальной экономики, с целью выполнения требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации.

6 Упаковка

6.1 Цветную капусту упаковывают плотно, на 2—3 см ниже края в ящики из древесины по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

6.2 Тара, применяемая для упаковки цветной капусты, должна быть цельной, крепкой, чистой и сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, не должна иметь постороннего запаха, не должна вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта.

6.3 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать головки одного ботанического и товарного сорта, качества и размера. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковки.

6.4 Наличие посторонних примесей в упаковке не допускается.

6.5 Цветную капусту фасуют произвольной массой нетто в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52564, ГОСТ Р 52903, ГОСТ 12301 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

По согласованию с потребителем допускается цветную капусту не фасовать.

6.6 Масса нетто цветной капусты в потребительской упаковке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинального значения — по ГОСТ 8.579.

Примечание — Пункты 6.1, 6.5, 6.6 введены дополнительно в интересах национальной экономики Российской Федерации.

7 Маркировка

7.1 Информацию о продукции наносят на русском языке несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

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

7.2 Для изготовления и наклеивания этикеток используют нетоксичные бумагу и клей.

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

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом — адрес производства и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто;
- ботанического сорта;
- товарного сорта;
- указания на особые способы обработки продукта (при необходимости);
- даты сбора и даты упаковывания;
- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- срока хранения;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия (при наличии).

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

7.5 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

Примечание — В 7.3 введены дополнения, а 7.2, 7.4 и 7.5 введены дополнительно для учета особенностей национальной экономики Российской Федерации.

8 Правила приемки

8.1 Цветную капусту принимают партиями. Под партией понимают любое количество цветной капусты одного ботанического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество.

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)];
- наименование получателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- количество упаковочных единиц;
- товарный сорт;
- ботанический 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 цветной капусты.

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

8.4 Для определения качества цветной капусты, правильности упаковки и маркировки, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест проводят выборку, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 » 1000 »	20
» 1000 » 5000 »	25
» 5000 » 10 000 »	30
Более 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 включают все упаковочные единицы.	

8.5 Цветная капуста всех отобранных упаковочных единиц составляет объединенную пробу.

8.6 Проверяют всю продукцию, содержащуюся в объединенной пробе, отобранной в соответствии с таблицей 2.

8.7 Результаты проверки распространяют на всю партию.

8.8 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии цветной капусты.

8.9 Качество цветной капусты в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно, результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

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

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб — по 8.4.

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

- 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.

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 головки цветной капусты 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 нетто в килограммах. Для определения средней массы нетто упаковочной единицы фасованной цветной капусты взвешивают без выбора десять упаковочных единиц.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

9.3.4 Общую массу цветной капусты в объединенной пробе m , кг, определяют суммированием значений, полученных по 9.3.3.

9.3.5 Цветную капусту в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1.

9.3.6 Внешний вид, окраску, степень зрелости и состояние цветной капусты, наличие посторонних примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, гнилых или испорченных головок, запах и вкус определяют органолептически.

Размер головок цветной капусты измеряют линейкой по ГОСТ 427 или рулеткой по ГОСТ 7502 по наибольшему поперечному диаметру.

9.3.7 Взвешивают каждую фракцию m_i отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

9.3.8 По результатам взвешиваний по 9.3.6 определяют в процентах массовое содержание головок цветной капусты с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

9.4 Обработка результатов

9.4.1 Массовую долю каждой фракции с отклонениями по качеству в процентах от общей массы цветной капусты в анализируемой пробе K , %, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции цветной капусты с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса цветной капусты 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.

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

9.6 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

9.8 Определение свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30538.

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

9.10 Определение нитратов — по [3].

9.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [4], [5].

9.12 Определение радионуклидов — по [6].

9.13 Определение содержания яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших — по [7], [8].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Цветную капусту 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 Цветную капусту хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха охлаждаемых помещениях в условиях, обеспечивающих ее сохранность.

Рекомендуемые сроки и условия хранения приведены в приложении ДА.

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

Приложение ДА
(справочное)

Рекомендуемые условия и сроки хранения цветной капусты

Цветную капусту рекомендуется хранить в закрытых охлаждаемых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 6 °С до 8 °С включительно не более 10 сут, от 0,5 °С до 0 °С — не более 80 сут.

Относительная влажность воздуха при хранении должна быть 90 %—95 %.

**Приложение ДБ
(справочное)**

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой
примененного в нем стандарта ЕЭК ООН**

Т а б л и ц а ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта ЕЭК ООН
1 Область применения	I Определение продукта
2 <i>Нормативные ссылки</i>	—
3 <i>Термины и определения</i>	II Положения, касающиеся качества
4 Классификация	II Положения, касающиеся качества
5 <i>Технические требования</i>	II Положения, касающиеся качества III Положения, касающиеся калибровки IV Положения, касающиеся допусков
6 Упаковка	V Положения, касающиеся товарного вида продукции
7 Маркировка	V Положения, касающиеся товарного вида продукции VI Положения, касающиеся маркировки
8 <i>Правила приемки</i>	—
9 <i>Методы контроля</i>	—
10 <i>Транспортирование и хранение</i>	—
Приложение ДА Рекомендуемые условия и сроки хранения цветной капусты	—
Приложение ДБ Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта ЕЭК ООН	—
Приложение ДВ Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН	—
<i>Библиография</i>	—

Приложение ДВ
(справочное)**Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте ЕЭК ООН**

Т а б л и ц а ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 27520—87	IDT	ИСО 1956-2:1989 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология»
ГОСТ 27523—87	IDT	ИСО 1991-1:1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список»
<p>П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: - IDT — идентичные стандарты.</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] 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 других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации
- [3] МУ 5048—89 Определение нитратов в продукции растениеводства
- [4] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
- [5] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: МЗ СССР. Сб., ч. 4—25, 1976—1977
- [6] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [7] МУК 4.2.796—99 Методы санитарно-паразитологических исследований
- [8] МУК 4.2.1881—2004 Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции

Ключевые слова: свежая цветная капуста, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 29.11.2012. Подписано в печать 12.02.2013. Формат 60x84¹/₈. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.
Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 175 экз. Зак. 154.

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.