

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)  
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
34299—  
2017

---

# ФАСОЛЬ ОВОЩНАЯ СВЕЖАЯ

## Технические условия

(UNECE STANDARD FFV—06:2010,  
Concerning the marketing and commercial quality control of beans,  
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
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 декабря 2017 г. № 1876-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34299—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—06:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества фасоли («Concerning the marketing and commercial quality control of beans», MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV—06:2010 в содержание разделов 1, 3—6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV—06:2010 принят на 66-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—06:2010, 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—06:2010 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—06:2010 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного стандарта UNECE STANDARD FFV—06:2010 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—06:2010, приведены в дополнительном приложении ДВ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54695—2011 (ЕЭК ООН FFV—06:2010)\*

## 7 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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))*

---

\* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 декабря 2017 г. № 1876-ст ГОСТ Р 54695—2011 (ЕЭК ООН FFV—06:2010) отменен с 1 июля 2018 г.

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 .....	5
7 Методы контроля .....	6
8 Транспортирование и хранение .....	8
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—06:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» .....	9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV—06:2010 .....	10
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV—06:2010 .....	11
Библиография .....	12

## Введение

*При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—06:2010 (касающемуся сбыта и контроля товарного качества фасоли), исключен термин «продукция, подверженная деградации», и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков». При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» представлена в дополнительном приложении ДА.*

## ФАСОЛЬ ОВОЩНАЯ СВЕЖАЯ

## Технические условия

Fresh beans. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежие бобы (лопатки) овощной фасоли ботанических сортов (*Phaseolus vulgaris* L. и *Phaseolus coccineus* L.), поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления (далее — свежая овощная фасоль).

Настоящий стандарт не распространяется на фасоль, предназначенную для пущения.

Требования, обеспечивающие безопасность свежей овощной фасоли для жизни и здоровья людей, изложены в 5.4, к качеству продукции — 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 ISO 1956-2—2014 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2

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

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 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. 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 27523—87 (ИСО 1991/1—1982) Овощи. Номенклатура. Первый список

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

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

ГОСТ 30349—96 *Фрукты, 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 *Фрукты, 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 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 и определения по ГОСТ ISO 1956-2, ГОСТ 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 излишняя внешняя влажность.** Влага на бобах (лопатках) овощной фасоли от дождя, росы или полива.

**Примечание** — Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средствах бобах (лопатках) овощной фасоли, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

**3.2 ширина боба (лопатки):** Максимальная ширина боба (лопатки), измеряемая под прямым углом по отношению к шву боба (лопатки) фасоли.

### 4 Классификация

Свежую овощную фасоль подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

### 5 Технические требования

5.1 Свежая овощная фасоль должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлена и упакована в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*\*\*.

5.2 Качество свежей овощной фасоли должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

\* 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 государстве — участников Таможенного союза — по [1], [2], [3].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	<i>Бобы (лопатки) молодые, здоровые, свежие, чистые, целые, потребительской зрелости, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности</i>		
	Допускаются очень незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковочной единице	Допускаются незначительные дефекты формы, окраски, оболочки, не влияющие на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковочной единице	Допускаются дефекты формы, окраски, оболочки, незначительные пятна ржавчины*, не влияющие на качество, сохранность и товарный вид продукта
Внутреннее строение	<i>Бобы сочные, упругие, молодые, легко раскрывающиеся пальцами, мякоть очень нежная, без волокнистых нитей, без перманентного слоя, семена недоразвитые**</i> , сочные	<i>Бобы сочные, упругие, молодые, мякоть нежная, семена недоразвитые сочные</i>	<i>Мякоть мягкая, семена недоразвитые, допускаются волокнистые нити</i>
Состояние плодов	Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения		
Запах и вкус	<i>Свойственному данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.</i>		
Массовая доля бобов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту, %, не более:	5,0***	10,0 <sup>4</sup>	10,0
- в т.ч. бобов, не соответствующих требованиям второго сорта	<i>Не допускается</i>	1,0	10,0
Массовая доля бобов, не имеющих плодоножки и небольшой части узкой шейки <sup>5</sup> , %, не более	<i>Не допускается</i>	15,0 <sup>6</sup>	30,0 <sup>6</sup>
Наличие сельскохозяйственных вредителей, бобов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных и пораженных болезнями	<i>Не допускается</i>		
Наличие посторонней примеси	<i>Не допускается</i>		
Наличие фасоли, пораженной <i>Colletotrichum lindemuthianum</i> (антракноз фасоли)	<i>Не допускается</i>		
<p>* Пятна ржавчины для игловидной фасоли не допускаются.  ** Наличие семян в игловидной фасоли не допускается.  *** В том числе не более 0,5 % бобов второго сорта.  <sup>4</sup> В том числе не более 5,0% бобов могут быть волокнистыми.  <sup>5</sup> При условии, что лопатки остаются закрытыми, сухими и не обесцвеченными.  <sup>6</sup> За исключением игловидной фасоли.</p>			



### 5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровка является обязательной для игловидной фасоли.

5.3.2 Ширина боба для всех товарных сортов должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Ширина боба, мм, не более:	
- очень мелкая фасоль	6,0
- мелкая фасоль	9,0
- средняя фасоль	12,0
Массовая доля (количество) бобов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0

5.4 Содержание в свежей овощной фасоли 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\*.

### 5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка свежей овощной фасоли — по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт\*\*.

5.5.2 Свежую овощную фасоль упаковывают произвольной массой в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов или других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

По согласованию с потребителем допускается не упаковывать свежую овощную фасоль в потребительскую упаковку.

5.5.3 Свежую овощную фасоль упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или в другую упаковку, обеспечивающую качество и безопасность продукта при транспортировке.

5.5.4 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны обеспечивать при контакте с бобами сохранение их качества и безопасности.

5.5.5 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из свежей овощной фасоли одного ботанического и товарного сорта и размера (в случае калибровки).

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

5.5.6 Масса нетто фасованного продукта в потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке на потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

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

Отклонение массы нетто свежей овощной фасоли в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируют по [4].

### 5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковочной единицы свежей овощной фасоли — по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт\*\*\*.

5.6.2 Информация, наносимая на потребительскую упаковочную единицу свежей овощной фасоли должна содержать:

- наименование продукта;

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

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

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

- наименование и место нахождения изготовителя или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилию, имя, отчество индивидуального предпринимателя-импортера;
  - товарный знак изготовителя (при наличии);
  - наименование фасовщика (для фасованной продукции);
  - массу нетто;
  - товарный сорт;
  - страну происхождения и, при необходимости, района производства или его национального, регионального или местного наименования;
  - размер (для игловидной фасоли указывают «очень мелкая», «мелкая», «средняя», для других бобов (в случае измерения) наименьшую и наибольшую ширину лопатки);
  - дату сбора и дату упаковывания;
  - срок годности;
  - условия хранения;
  - сведения о применении генно-модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированный продукт»);
  - обозначение настоящего стандарта;
  - информацию о подтверждении соответствия.
- 5.6.3 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

## 6 Правила приемки

6.1 Свежую овощную фасоль принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежей овощной фасоли одного ботанического и товарного сорта, одинаково упакованное, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны 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;
- товарный сорт;
- количество упаковочных единиц;
- массу нетто продукции в упаковочной единице;
- дату сбора, дату упаковывания и дату отгрузки;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

### 6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль показателей качества, массы продукта в упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

6.2.2 Для определения качества свежей овощной фасоли, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии свежей овощной фасоли из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10000 включ.	30
Св. 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
<i>Примечание</i> — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

6.2.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % бобов (лопато)свежей овощной фасоли. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 3 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежей овощной фасоли.

6.2.5 Качество свежей овощной фасоли в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на свежую овощную фасоль, находящуюся в этих упаковочных единицах.

6.2.6 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по нормативным правовым актам государства, настоящий стандарт\*.

6.2.7 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.8 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 являются окончательными и распространяют на всю партию.

## 7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 6.2.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

### 7.2 Порядок проведения контроля

7.2.1 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  $\pm 0,5$  е;

- весы по ГОСТ 29329, среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления  $e \leq 2$  г;

- штангенциркуль по ГОСТ 166 первого класса точности с погрешностью измерений 0,05 мм или второго класса с погрешностью измерений 0,1 мм;

- линейка металлическая по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм и погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм.

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

7.2.2 Проверке по качеству подлежит вся свежая овощная фасоль, отобранная по 6.2.3.

7.2.3 Для определения средней массы нетто продукта в упаковочной единице взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц, отобранных в выборку по 6.2.2, определяют массу брутто и нетто

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

продукции с точностью до второго десятичного знака. Вычисления средней массы нетто свежей фасоли в упаковочной единице проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

7.2.4 Плоды свежей овощной фасоли в объединенной пробе, отобранной по 6.2.3, взвешивают, определяют общую массу свежей овощной фасоли в объединенной пробе,  $m$ , осматривают ее и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.2.5 Внешний вид, запах и вкус, состояние бобов, внутреннее строение, наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с волокнистыми нитями, гнилых и испорченных, наличие плодоножки, посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей оценивают органолептически.

7.2.6 Ширину бобов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или линейкой по ГОСТ 427.

7.2.7 Взвешивают каждую фракцию свежей овощной фасоли,  $m_i$ , рассортированной по 7.2.4.

Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.8 По результатам взвешиваний по 7.2.7 определяют в процентах массовую долю свежей овощной фасоли с отклонениями по качеству от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.2.9 Для определения размера бобов и количества (массы) бобов, не соответствующих требованиям по калибровке, из объединенной пробы перед определением показателей качества фасоли выборочно отбирают 20 штук бобов,  $k$ , и измеряют диаметр каждого боба, с записью результатов измерений до первого десятичного знака, рассортировывают вручную на фракции  $k_i$  в соответствии с показателями, указанными в таблице 2.

### 7.3 Обработка результатов

7.3.1 Массовую долю каждой фракции свежей овощной фасоли с отклонениями по качеству  $K$ , %, от общей массы бобов в объединенной пробе вычисляют по формуле:

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

где  $m_i$  — масса свежей овощной фасоли с отклонениями по качеству, кг;

$m$  — общая масса свежей овощной фасоли в объединенной пробе, кг.

7.3.2 Количество бобов, не соответствующих требованиям по калибровке  $K$ , %, от общего количества отобранных бобов (лопаток)  $K$  по формуле

$$K = \frac{k_i}{k} \cdot 100, \quad (2)$$

где  $k_i$  — количество бобов (лопаток), не соответствующих требованиям по калибровке;

$k$  — общее количество бобов (лопаток).

7.3.3 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблицах 1, 2. Результаты распространяют на всю партию.

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

7.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824.

7.6 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710.

7.7 Определение наличия генно-модифицированных организмов — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт\*.

7.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

\* 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).

7.9 *Определение нитратов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.*

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 *Свежую овощную фасоль транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения свежей овощной фасоли, установленными изготовителем.*

8.2 *Свежую овощную фасоль хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт\*.*

8.3 *Сроки годности и условия хранения свежей овощной фасоли устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.*

---

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

**Приложение ДА**  
**(справочное)**

**Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—06:2010**  
**в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»**

Таблица ДА.1

Раздел. пункт	Модификация
<p>Стандарт UNECE STANDARD FFV—06:2010 раздел IV, А, II, III</p> <p>ГОСТ 34299—2017 раздел 5, таблица 1</p>	<p>Заменено:</p> <p><b>« IV. Положения, касающиеся допусков</b></p> <p><b>А. Допуски по качеству</b></p> <p><b>II) Первый сорт</b></p> <p>В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы фасоли, 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></p> <p>В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы фасоли, не удовлетворяющих 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>«Массовая доля бобов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту, %, не более:</p> <p>для первого сорта — 10,0,</p> <p>в том числе не соответствующих требованиям второго сорта — не более 1,0 %</p> <p>для второго сорта — 10,0,</p> <p>в том числе не соответствующих требованиям второго сорта — не более 10,0 %»</p>
<p><b>Примечание</b> — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—06:2010 исключен термин «продукция, подверженная деградации» (и нормы для нее) в связи с отсутствием этого термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодоовощную продукцию в Российской Федерации.</p>	

**Приложение ДБ  
(справочное)**

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта  
UNECE STANDARD FFV—06:2010**

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV— 06:2010
1 Область применения	1 Определение продукта
2 Нормативные ссылки	II Положения, касающиеся качества
3 Термины и определения	III Положения, касающиеся калибровки
4 Классификация	IV Положения, касающиеся допусков
5 Технические требования (пункты 5.1—5.4), а также 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—06:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV—06:2010	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV—06:2010	—
Библиография	—
<p align="center">Примечание — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7.8, а также дополнительные приложения ДА, ДБ, ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к стандарту 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—06:2010**

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76)	IDT	ISO 3599—76 «Штангенциркули. Технические условия»
ГОСТ ISO 1956-2—2014	IDT	ISO 1956-2—82 «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2»
ГОСТ 27523—87 (ИСО 1991-1—82)	IDT	ISO 1991-1—82 «Овощи. Номенклатура. Первый список»
<p>Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: IDT — идентичные стандарты.</p>		



**Библиография**

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

---

УДК 635.652:006.354

МКС 67.080.20

С42

ОКПД 01.12.12.132

MOD

Ключевые слова: фасоль овощная свежая, бобы (лопатки), термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

**БЗ 9—2017/195**

Редактор *Г.Н. Симонова*  
Технический редактор *И.Е. Черепкова*  
Корректор *М.И. Першина*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 07.12.2017. Подписано в печать 29.12.2017. Формат 60×84<sup>1/8</sup>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 35 экз. Зак. 2650  
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

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)