

---

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

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
34323—  
2017

---

# КАПУСТА КИТАЙСКАЯ И КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ СВЕЖИЕ

## Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-44:2014,  
Concerning the marketing and commercial quality control  
of chinese cabbage, MOD)

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») на основе официальной 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 30 ноября 2017 г. № 52)

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
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 декабря 2017 г. № 1927-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34323—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-44:2014, касающемуся сбыта и контроля товарного качества китайской капусты («Concerning the marketing and commercial quality control of chinese cabbage», MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV-44:2014 в содержание разделов 1—6, отдельных структурных элементов и их значений в разделах слов в разделах 5, 6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV-44:2014 принят на 70-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-44:2014, касающегося сбыта и контроля товарного качества китайской капусты, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE <http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>.

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-44:2014 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-44:2014 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV-44:2014 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-44:2014, приведены в дополнительном приложении ДВ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54700—2011 (ЕЭК ООН FFV-44:2010)\*

## 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 12 декабря 2018 г. № 1927-ст ГОСТ Р 54700—2011 (ЕЭК ООН FFV-44:2010) отменен с 1 июля 2018 г.

## 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-44:2014 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» .....	9
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-44:2014 .....	10
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-44:2014 .....	11
Библиография .....	12

## **Введение**

*При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-44:2014, касающемуся сбыта и контроля товарного качества китайской капусты, исключены термин «продукция, подверженная деградации» и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для капусты китайской первого и второго сортов. При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.*

## КАПУСТА КИТАЙСКАЯ И КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ СВЕЖИЕ

## Технические условия

Fresh chinese cabbage and beijing cabbage.  
Specifications

Дата введения — 2018—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежие розетки листьев китайской капусты (*Brassica chinensis* L.) и кочаны пекинской капусты [(*Brassica rapa* L. Emend. Metzg. ssp. *pekinensis* (Lour) Hanelt)] ботанических сортов, поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления (далее — капуста).

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, 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 7502—98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

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. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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

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

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

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

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов 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 27523, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **поперечный диаметр**: Наибольший поперечный диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии кочана/розетки капусты.

3.2 **излишняя внешняя влажность**: Влага на капусте от промывки, полива, дождя, росы.

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

### 4 Классификация

Капусту в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта, первый и второй.

### 5 Технические требования

5.1 Капуста должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлена и упакована в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической

\* 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».

инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт\*.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Розетки листьев или кочаны <sup>*</sup> целые, здоровые, свежие, чистые, типичных для ботанического сорта формы <sup>**</sup> и окраски <sup>***</sup> , без цветочных стеблей, без признаков самосогревания; без повреждений механических, вызванных заморозками и сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности. Кочаны различной степени плотности с плотно прилегающими розеточными листьями, срезанные с кочерыгой не более 15 мм от нижнего листа. Срез должен быть чистым, допускается незначительное окрашивание поверхности среза при хранении. Капуста должна иметь характерные признаки своей разновидности	
	Капуста должна быть хорошо сформировавшейся, компактной и закрытой. Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: незначительный дефект формы, незначительные дефекты окраски, незначительные трещины на внешних листьях	Кочаны должны быть достаточно плотными, листья могут прилегать менее плотно. Общая длина зацветающей части не должна превышать одной трети длины кочана. Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: дефект формы; дефекты окраски, включая незначительное обесцвечивание, вызванное охлаждением; незначительная потертость наружных листьев и трещины на них; незначительное усыхание краев листьев
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	
Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта, %, не более в том числе капусты, не соответствующей второму сорту	10,0	10,0
	1,0	10,0
Наличие минеральной и посторонней примеси	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается	
Наличие капусты гнилой, запаренной, мороженой, пораженной сельскохозяйственными вредителями и болезнями	Не допускается	
<sup>*</sup> Допускается удаление или подрезание части наружных листьев. <sup>**</sup> Капуста может иметь продолговатую или округлую форму. <sup>***</sup> Окраска капусты — от светло-зеленой до темно-зеленой, для пекинской капусты — черешки и центральная жилка листа белые и широкие.		

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



5.3 Содержание в капусте 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 Калибровка

5.4.1 Калибровку капусты проводят по массе кочана или розетки листьев.

5.4.2 Категории капусты по калибру в упаковочной единице устанавливает изготовитель.

5.4.3 Масса самых тяжелых розеток или кочанов капусты в упаковочной единице не должна превышать массу самых легких розеток или кочанов для первого сорта более чем в 1,5 раза, для второго — более чем в 2 раза.

#### 5.5 Упаковка

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

5.5.2 Капуста должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивались ее надлежащая сохранность и безопасность.

5.5.3 Капусту упаковывают произвольной массой нетто в потребительскую упаковку деревянную, из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 33781, в пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

Допускается по согласованию с потребителем капусту не упаковывать в потребительскую упаковку.

5.5.4 Капусту в потребительской упаковке или неупакованную капусту помещают в цельные и крепкие деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 33781, ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другие виды упаковки из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность. Капусту без потребительской упаковки упаковывают плотно, на 2—3 см ниже края упаковки.

5.5.5 Упаковка для капусты должна быть целой и крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

5.5.6 Материалы, используемые внутри упаковки, включая бумагу, должны быть чистыми и обеспечивать при контакте с капустой сохранение ее качества и безопасности. Чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными.

5.5.7 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать капусту одного и того же происхождения, ботанического и товарного сорта, качества и размера (в случае калибровки).

Капуста первого сорта должна быть однородной по окраске и длине.

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

5.5.9 Наличие посторонней примеси в упаковке не допускается.

5.5.10 Масса нетто капусты 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.

Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы в сторону увеличения не регламентируют по [4].

#### 5.6 Маркировка

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

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

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

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

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

5.6.3 Маркировка потребительской упаковки с капустой с указанием:

- наименования продукта («Капуста китайская или «Капуста пекинская»);
- 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 или количества кочанов (не обязательно);
- ботанического сорта (не обязательно);
- товарного сорта;
- даты сбора и даты упаковывания;
- срока годности;
- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- указания на особые способы обработки продукта (при необходимости);
- 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.

5.6.4 В случае упаковывания капусты в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую упаковку, должна соответствовать нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>\*</sup>.

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

## 6 Правила приемки

6.1 Капусту принимают партиями. Под партией понимают любое количество капусты 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.

Сопроводительный документ должен содержать следующую информацию:

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

<sup>\*</sup> Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [3].

6.2 Для проверки качества капусты, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто продукции в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии капусты 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.
<i>Капуста в потребительской упаковке</i>	
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10 000 включ.	30
Более 10 000	30 и дополнительно по одной упаковочной единице на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц
<i>Капуста без потребительской упаковки</i>	
До 100 включ.	Три
Св. 100	Три и дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц
<i>Примечание</i> — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

6.3 Из всех отобранных потребительских упаковок капусты составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют.

6.4 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы капусты без потребительской упаковки из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % капусты.

6.5 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.6 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии капусты.

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

6.8 Контроль за содержанием в капусте 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.

6.9 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  $e = 50$  г и пределом допускаемой погрешности  $\pm 0,5$  е;

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

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

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

- 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 с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

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

7.3 Проверке по качеству подлежит вся капуста из объединенной пробы, составленной по 6.3, 6.4.

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 нетто капусты в объединенной пробе,  $m$ , определяют суммированием значений, полученных по 7.4.

7.6 Капусту в объединенной пробе рассортировывают вручную по фракциям по показателям, установленным в таблице 1.

7.7 Внешний вид, окраску, степень зрелости и состояние капусты, запах и вкус, наличие капусты с повреждениями, загрязненной, проросшей, неплотной, подмороженной, гнилой, нетипичных для помологического сорта формы и окраски, наличие минеральной и посторонней примесей, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности оценивают органолептически.

7.8 Поперечный диаметр кочана или розетки капусты, длину кочерыги/розетки измеряют с погрешностью не более  $\pm 1$  мм с использованием линейки металлической по ГОСТ 427 или штангенциркуля по ГОСТ 166 с записью значения до первого десятичного знака с последующим вычислением их отношения  $A$  по формуле

$$A = \frac{D}{L}, \quad (1)$$

где  $D$  — поперечный диаметр кочана/розетки капусты, см;

$L$  — длина кочана/розетки капусты, см.

7.9 Взвешивают каждую фракцию,  $m_i$ , отдельно с записью значения ее массы до второго десятичного знака.

7.10 По результатам взвешиваний по 7.9 определяют в процентах массовое содержание капусты с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.11 Массовую долю каждой фракции с отклонениями по качеству в процентах от общей массы капусты в объединенной пробе,  $K$ , %, вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} \cdot 100, \quad (2)$$

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

$m$  — общая масса капусты 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.

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

7.13 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

7.17 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

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

7.19 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.20 *Определение наличия генетически модифицированных организмов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт*<sup>\*</sup>.

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 *Капусту 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 *Капусту хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих ее сохранность, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт*<sup>\*\*</sup>.

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

---

<sup>\*</sup> В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения», ГОСТ Р 52174—2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» (с изменением № 2).

<sup>\*\*</sup> Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

**Приложение ДА**  
**(справочное)**

**Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-44:2014**  
**в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»**

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
<p>Стандарт UNECE STANDARD FFV-44:2014, IV. A. i), ii)</p> <p>ГОСТ 34323—2017, 5.2, таблица 1</p>	<p>Заменено:</p> <p><b>«IV. Положения, касающиеся допусков</b></p> <p><b>I) Первый сорт</b></p> <p>В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы китайской капусты, 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>II) Второй сорт</b></p> <p>В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы китайской капусты, 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><i>«Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта, но соответствующей более низкому сорту, %, не более:</i></p> <p><i>для первого сорта — 10,0, для второго сорта — 10,0,</i></p> <p><i>в пределах этого допуска может быть капуста, не соответствующей второму сорту, не более 1 % от массы капусты первого сорта и не более 10 % от массы капусты второго сорта»</i></p>
<p><b>Примечание</b> — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-44:2014 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием термина и определения такой категории («продукция, подверженная деградации») в нормативных документах на плодовоовощную продукцию в Российской Федерации.</p>	

**Приложение ДБ  
(справочное)**

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой  
примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-44:2014**

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-44:2014
1 Область применения	I 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—5.3), а также	V Положения, касающиеся товарного вида
5.4 Калибровка	
5.5 Упаковка	—
5.6 Маркировка	—
6 Правила приемки	VI Положения, касающиеся маркировки
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-44:2014 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-44:2014	
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам, использованным в качестве ссылочных в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-44:2014	—
Библиография	—
<p>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 со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиография.</p>	

**Приложение ДВ**  
**(справочное)**

**Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов  
международным стандартам, использованным в качестве ссылочных  
в примененном стандарте UNECE STANDARD FFV-44:2014**

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76)	IDT	ISO 3599—76 «Штангенциркуль с нониусом с точностью измерения до 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ 27523—82 (ИСО 1991-1—82)	IDT	ISO 1991-1—1982 «Овощи. Номенклатура. Первый список»
<p>Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: - IDT — идентичные стандарты.</p>		



**Библиография**

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

---

УДК 635.345:006.354

МКС 67.080.10

С42

ОКПД 01.13.12.110

MOD

Ключевые слова: капуста китайская свежая, розетки листьев; капуста пекинская свежая, кочаны, классификация, технические требования, показатели безопасности, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

**БЗ 11—2017/180**

Редактор *Г.Н. Симонова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Е.И. Рычкова*  
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 14.12.2017. Подписано в печать 26.01.2018. Формат 60 × 84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,11. Тираж 31 экз. Зак. 2704.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

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

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