
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
59663—
2021

ГРИБЫ СВЕЖИЕ СЕМЕЙСТВА ЛИСИЧКОВЫХ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2021

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным учреждением «Российский институт стандартизации» (ФГБУ «РСТ»)

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 31 августа 2021 г. № 857-ст

4 В настоящем стандарте учтены основные нормативные положения стандарта ЕЭК ООН FFV-55:2017, касающегося сбыта и контроля товарного качества семейства лисичковых (UNECE Standard FFV-55:2017, concerning the marketing and commercial quality control of Chanterelles, NEQ)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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)

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2021

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

ГРИБЫ СВЕЖИЕ СЕМЕЙСТВА ЛИСИЧКОВЫХ

Технические условия

Fresh Chanterelles. Specifications

Дата введения — 2022—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на карпофоры (плодовые тела) съедобных грибов видов семейства лисичковых, полученных от родов *Cantharellus* и *Craterellus*, поставляемые потребителям в свежем виде (далее — лисички). Перечень лисичек, поступающих в торговую сеть, приведен в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте
- ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия
- ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия
- ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
- ГОСТ 10131 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
- ГОСТ 11354 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
- ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия
- ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
- ГОСТ 14192 Маркировка грузов
- ГОСТ 17812 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия
- ГОСТ 20463 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия
- ГОСТ 21133 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия
- ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования
- ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 24831 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
- ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
- ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

- ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30349 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30710 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов
ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия
ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51474 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
ГОСТ Р 53228 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания
ГОСТ Р 53244 (ИСО 21570:2005) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 излишняя внешняя влажность: Наличие на поверхности карпофоров (плодовых тел) грибов влаги от дождя, росы, полива.

Примечание — Конденсат на доставленных в холодильных транспортных средствах или из холодильников карпофорах (плодовых телах) грибов, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью. В случае использования дробленого льда в процессе упаковки продукции остатки воды не рассматриваются как излишняя внешняя влажность.

3.2 деградация: Процесс значительного ухудшения внешнего вида и состояния карпофоров (плодовых тел) грибов, вызванный развитием плодовых тел и тенденцией к порче.

4 Технические требования

4.1 Лисички должны соответствовать требованиям настоящего стандарта с соблюдением требований, установленных в [1].

4.2 Лисички в зависимости от показателей качества подразделяют на три товарных сорта: высший, первый, второй.

4.3 По органолептическим и физико-химическим показателям лисички должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Лисички свежие на вид; легко узнаваемые; здоровые, плотные; чистые; без повреждений, ножка должна оставаться прикрепленной к шляпке; основание ножки может быть обрезано для удаления приставшей земли; без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности.		
	Лисички должны иметь характерные признаки своего вида	Допускаются незначительные дефекты плодов при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке; незначительные поверхностные дефекты; незначительные изменения окраски; незначительные повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями	Допускаются дефекты при условии, что плоды сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид; поверхностные дефекты; изменение окраски; повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями; повреждения, включая обрезку подпорченных частей
Запах и вкус	Без постороннего запаха и/или привкуса		
Массовая доля лисичек, не соответствующих данному товарному сорту, %, не более:	5,0*	10,0	
в т. ч. массовая доля лисичек, не удовлетворяющих требованиям второго сорта	Не допускается	1,0	10,0
в т. ч. массовая доля плодов, подвергшихся деградации, %, не более	Не допускается	1,0	2,0
Массовая доля лисичек с обрезанными подпорченными частями, %, не более	Не допускается	5,0	Не нормируется
Массовая доля плодов, не отвечающих требованиям калибровки, %, не более	10,0		
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Наличие плодов загнивших, заплесневевших, сильно помятых	Не допускается		
* В том числе не более 0,5 % лисичек, соответствующих второму сорту.			

4.4 Содержание в лисичках токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

4.5 Калибровка

4.5.1 Калибровку лисичек проводят по наибольшему поперечному диаметру шляпки и по длине ножки.

Минимальный размер ножки должен составлять 1 см.

4.5.2 В случае калибровки по диаметру шляпки разница между диаметрами наибольшей и наименьшей шляпки в одной и той же упаковке не должна превышать 5 см.

4.5.3 Калибровка лисичек не является обязательной.

4.6 Упаковка

4.6.1 Лисички упаковывают массой не более 1 кг в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, других материалов или в другие виды потребительской упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2] и обеспечивающей сохранение качества и безопасности лисичек.

4.6.2 По согласованию с потребителем допускается не упаковывать лисички в потребительскую упаковку, а укладывать массой нетто не более 6 кг в ящики по ГОСТ 10131, пластмассовые ящики, лотки, решета, плетеные корзины, картонные коробки и другие виды упаковки, соответствующей по показателям безопасности требованиям [2] и обеспечивающей сохранение качества и безопасности лисичек.

4.6.3 Укладка лисичек в потребительскую или транспортную упаковку должна быть достаточно плотной, но без нажима и сдавливания, слоем не более 15 см и не менее 3 см ниже краев упаковки.

4.6.4 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из лисичек одного и того же происхождения, разновидности, товарного сорта, качества и размера (в случае калибровки).

Смесь лисичек явно различных разновидностей можно упаковывать в потребительские упаковки при условии, что они отделены друг от друга (например, перегородками) и являются однородными по качеству, и в отношении каждой разновидности — по происхождению и размеру (в случае калибровки). Однако в случае этих смесей однородность по размеру не требуется.

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

Лисички в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку: деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ГОСТ 33746, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 21133, ГОСТ 24831, или в другую упаковку, обеспечивающую сохранность качества и безопасности лисичек при транспортировании и хранении. Укладка лисичек в мягкую транспортную упаковку запрещается.

Допускается применение других видов упаковки, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

4.6.6 Упаковка для лисичек должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, должна быть предназначена к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [2].

4.6.7 Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасности [1] и отвечать требованиям [2]. Чернила и клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными.

4.6.8 Наличие посторонней примеси в упаковочной единице не допускается.

4.6.9 Масса нетто лисичек в упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке, с учетом допустимых отклонений.

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

Отклонение массы нетто лисичек в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируют.

4.7 Маркировка

4.7.1 Информацию о продукции наносят несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами на русском языке на потребительскую упаковку и (или) этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено, на транспортную упаковку, и (или) этикетку, и (или) лист-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице, в соответствии с требованиями [3] способом, обеспечивающим ее сохранность при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

4.7.2 Маркировка потребительской упаковки с лисичками — по [3], ГОСТ Р 51074 с указанием:

- наименования продукта (например, «Лисичка желтая», «Вороночник рожковидный»); в случае наличия в потребительской упаковке смеси лисичек различных видов указывают наименования различных видов;

- наименования/ФИО индивидуального предпринимателя и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии) и наименование и местонахождение организации-импортера/индивидуального предпринимателя-импортера;

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- ботанического наименования вида (при необходимости);

- товарного сорта;

- размера (в случае калибровки), выраженного минимальным и максимальным диаметрами шляпки или длиной ножки в сантиметрах;

- массы нетто продукции в упаковочной единице;

- даты сбора и даты упаковывания;

- срока годности;

- условий хранения и/или условий хранения после вскрытия потребительской упаковки;

- информации о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);

- обозначения настоящего стандарта;

- информации о подтверждении соответствия.

4.7.3 Маркировка транспортной упаковки — по [3], ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.7.4 В случае упаковывания лисичек в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли информация для потребителя, наносимая на потребительскую упаковку, должна соответствовать [3].

5 Правила приемки

5.1 Лисички принимают партиями. Под партией понимают любое количество лисичек одного и того же происхождения, одного или смеси ботанических сортов, одного срока сбора, товарного сорта в упаковке одного вида и типоразмера (далее — упаковочная единица), поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции, содержащей следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;

- наименование и адрес отправителя;

- наименование и адрес получателя;

- наименование продукта;

- ботанический сорт;

- товарный сорт;

- размер (в случае калибровки), выраженный минимальным и максимальным диаметром шляпки или длиной ножки в сантиметрах;
- количество потребительских упаковок и (или) количество транспортных упаковок;
- массу брутто;
- массу нетто продукции в упаковочной единице;
- дату сбора, дату упаковывания, дату отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.2 Для проверки качества лисичек, правильности упаковывания и маркирования, массы нетто продукции в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии продукции из разных мест отбирают выборку, объем которой приведен в таблице 3.

Таблица 2

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
При массе лисичек в упаковочной единице не более 1,0 кг	
От каждых 100	5
При массе лисичек в упаковочной единице более 1,0 кг	
До 100 включ.	Не менее 3
Св.100	3 и дополнительно по одной упаковочной единице на каждые 50 полных и неполных упаковочных единиц

5.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы после высыпания из них лисичек, из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % от массы упаковочных единиц. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 3 кг, которую анализируют.

Результаты проверки распространяются на всю партию.

5.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к остальной партии.

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

5.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием в лисичках токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов определения хотя бы по одному из показателей, установленных в 4.3, по нему проводят повторное определение удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного определения распространяют на всю партию.

6 Методы контроля

6.1 Применяют следующие средства измерений:

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

- линейка металлическая длиной 300 мм 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.

Допускается применение других средств измерений, не уступающих вышеуказанным по метрологическим характеристикам и обеспечивающих необходимую точность измерения.

6.2 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 5.2 упаковочных единиц лисичек на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

6.3 Проверке по качеству подлежат все лисички из объединенной пробы, составленной по 5.3.

6.4 Для определения средней массы нетто продукции в упаковочной единице взвешивают десять упаковочных единиц, отобранных в выборку по 5.2. Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

6.5 Лисички в объединенной пробе, отобранной по 5.2, взвешивают, определяют общую массу нетто лисичек в объединенной пробе m , кг, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

6.6 Внешний вид, узнаваемость лисичек, наличие лисичек с повреждениями: отломанными ножками; с повреждениями сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть; с поверхностными дефектами; изменением окраски; загнивших, сильно помятых и поломанных лисичек; наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности оценивают визуально, привкус и запах лисичек оценивают органолептически.

6.7 Размер ножки, диаметр максимального поперечного сечения шляпки лисичек измеряют с погрешностью не более ± 1 мм с использованием металлической линейки по ГОСТ 427 или штангенциркуля по ГОСТ 166 с записью значения до первого десятичного знака.

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

6.9 Массовую долю каждой фракции лисичек с отклонениями по качеству X , %, от общей массы лисичек в объединенной пробе, вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции лисичек с отклонениями по качеству, кг;
 m — общая масса лисичек в объединенной пробе, кг.

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

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

6.11 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

6.12 Определение мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

6.13 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

6.14 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

6.15 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161.

6.17 Определение наличия ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 53244.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Лисички транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми-вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

7.2 Допускается транспортирование лисичек транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

7.3 Лисички хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, неоттапливаемых или охлаждаемых вентилируемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих сохранность продукции.

7.4 Условия хранения и срок годности лисичек устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Перечень лисичек, поступающих в торговлю

A.1 Перечень лисичек, поступающих в торговую сеть, приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид	Общее наименование	Товарный тип
Род <i>cantharellus</i>		
<i>Cantharellus amethysteus</i>	Amethyst Chanterelle	Chanterelle
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	Chanterelle, Golden Chanterelle	Chanterelle
<i>Cantharellus ferruginascens</i>	None	Chanterelle
<i>Cantharellus formosus</i>	Pacific Golden Chanterelle	Chanterelle
<i>Cantharellus lilacinopruinatus</i>	None	Chanterelle
<i>Cantharellus subpruinatus</i>	None	Chanterelle
Род <i>craterellus</i>		
<i>Craterellus lutescens</i> (Fr.) Fr.	Yellow Foot, Yellow-stemmed Foot	Chanterelle
<i>Craterellus tubaeformis</i> (Schaeff.) Quéf.	Trumpet Chanterelle, Autumn Chanterelle	Chanterelle
<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	Horn of Plenty, Trumpet of Death, Black Chanterelle	Chanterelle

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

Ключевые слова: семейство лисичковых, товарные сорта: высший, первый, второй, технические требования, показатели безопасности, калибровка

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 01.09.2021. Подписано в печать 07.09.2021. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru