
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34269—
2017

ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ ОСТРЫЙ СВЕЖИЙ

Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-61:2013,
Concerning the marketing and commercial quality control
of chilli peppers, 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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 ноября 2017 г. № 1817-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34269—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-61:2013, касающемуся сбыта и контроля товарного качества перца стручкового острого («Concerning the marketing and commercial quality control of chilli peppers», MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV-61:2013 в содержание разделов 1—6, отдельных структурных элементов и их значений, слов в разделах 5, 6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV-61:2013 принят на 69-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-61:2013, на основе которого подготовлен настоящий стандарт, доступны на сайте UNECE <http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>.

Степень остроты свежего стручкового острого перца приведена в справочном приложении А.

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-61:2013 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-61:2013 приведено в дополнительном приложении ДБ.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV-61:2013 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДВ

6 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)

© Стандартиформ, 2017

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 А (справочное) Степень остроты стручкового острого свежего перца	9
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-61:2013 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	10
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-61:2013	11
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам	12
Библиография	13

Введение

При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-61:2013 (касающемуся сбыта и контроля товарного качества стручкового острого перца), исключены термин «продукция, подверженная деградации» и его параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков». При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.

ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ ОСТРЫЙ СВЕЖИЙ

Технические условия

Fresh Chilli peppers. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды стручкового острого перца ботанических сортов (*Capscium annuum* L., *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* и *C. pubescens*), поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления (далее — свежий стручковый острый перец).

Требования, обеспечивающие безопасность свежего стручкового острого перца 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. 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 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

* 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 *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 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 по ГОСТ ISO 1956-2, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 излишняя внешняя влажность: *Влага на свежих плодах стручкового острого перца от дождя, росы или полива.*

Примечание — Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств свежих плодах стручкового острого перца, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Классификация

4.1 Свежий стручковый острый перец подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

4.2 Свежий стручковый острый перец в зависимости от степени остроты подразделяют: на слабоострый, среднеострый, сильноострый и очень острый.

Степень остроты свежего стручкового острого перца приведена в приложении А.

5 Технические требования

5.1 Свежий стручковый острый перец должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлен и упакован в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт***.

5.2 Качество свежего стручкового острого перца 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 государств — участников Евразийского экономического союза — по [1], [2], [3].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды целые, здоровые, чистые, свежие ¹⁾ , с плодоножками ²⁾ , типичных для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности		
	Допускаются незначительные поверхностные дефекты ³⁾ при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковочной единице	Допускаются незначительный дефект формы, незначительные дефекты окраски ³⁾ , слегка поврежденная плодоножка при условии, что эти дефекты не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковочной единице	Допускаются дефекты формы, дефекты окраски ³⁾ , дефекты кожицы, незначительное повреждение плодоножки и чашечки при условии, что плоды сохраняют признаки качества, сохраняемость и товарный вид
Состояние плодов	Плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения		
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса		
Массовая доля плодов перца, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту, %, не более: - в том числе плодов, не соответствующих требованиям второго сорта	5,0 ⁴⁾	10,0	10,0
	Не допускается	1,0	10,0
Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0		
Наличие посторонней примеси, %	Не допускается		
Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями, %	Не допускается		
Наличие плодов, гнилых, увядших, подмороженных, %	Не допускается		
<p>1) Допускается незначительная утрата свежести для плодоножки и чашечки.</p> <p>2) Плодоножка должна быть аккуратно срезана, чашечка цветка — не поврежденной. Плодоножка и чашечка могут отсутствовать при условии, что место отрыва является чистым и прилегающая к нему кожица не повреждена.</p> <p>3) Изменение окраски, вызванное созреванием, дефектом не считается.</p> <p>4) В том числе не более 0,5 % плодов второго сорта.</p>			

5.3 Калибровка

5.3.1 Калибровка является обязательной для свежего стручкового острого перца высшего и первого сортов.

5.3.2 Калибровку свежего стручкового острого перца проводят по длине или диаметру наибольшего поперечного сечения плода.

5.3.3 Для обеспечения однородности по размеру свежего стручкового острого перца в одной упаковочной единице его длина должна соответствовать диапазону, указанному в таблице 2 для определенного калибра.

Таблица 2

Код калибра	Диапазон длины плода, см
1	Менее 4,0
2	От 4,0 до 8,0
3	От 8,0 до 12,0
4	От 12,0 до 16,0
5	Более 16,0

5.3.4 В случае калибровки свежего стручкового острого перца по диаметру разница в диаметре между плодами в одной упаковочной единице должна быть не более 20 мм.

5.4 Содержание в свежем стручковом остром перце 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 свежего стручкового острого перца — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт**.

5.5.2 Свежий стручковый острый перец 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 свежий стручковый острый перец в потребительскую упаковку.

5.5.3 Свежий стручковый острый перец в потребительской упаковке или без нее упаковывают в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или в другую упаковку, обеспечивающую качество и безопасность продукта при транспортировании.

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 плодами сохранение их качества и безопасности.

5.5.5 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов свежего стручкового острого перца одного сортотипа или ботанического сорта, товарного сорта, происхождения и размера (в случае калибровки), для высшего и первого сортов — одинаковой степени зрелости и окраски.

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

5.5.6 Смесь свежих плодов стручкового острого перца различных сортотипов и/или окраски может быть упакована в одну упаковку при условии, что они относятся к одному товарному сорту и в отношении окраски и/или сортотипа и являются однородными по происхождению.

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

Отрицательное отклонение массы нетто свежего стручкового острого перца от номинальной массы нетто каждой упаковочной единицы должно соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение массы свежего стручкового острого перца в одной упаковочной единице от номинальной массы нетто в сторону увеличения не регламентируют по [4].

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

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

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковочной единицы свежего стручкового острого перца — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт*.

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 Информация, наносимая на потребительскую упаковочную единицу свежего стручкового острого перца, должна содержать:

- наименование продукта;
 - 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);
 - массу нетто;
 - товарный сорт;
 - страну происхождения и при необходимости района производства или его национального, регионального или местного наименования;
 - размер, выраженный наибольшей и наименьшей длиной или наибольшим и наименьшим диаметром плода (для высшего и первого сортов);
 - код размера (не обязательно);
 - уровень остроты, обозначаемый словами «Слабоострый», «Среднеострый» или «Очень острый» при необходимости;
 - дату сбора и дату упаковывания;
 - срок годности;
 - условия хранения;
 - сведения 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-модифицированный продукт»);
 - обозначение настоящего стандарта;
 - информацию о подтверждении соответствия.
- 5.6.4 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6 Правила приемки

6.1 Свежий стручковый острый перец принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежего стручкового острого перца 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;
- сортотип;
- товарный сорт;
- количество упаковочных единиц;
- массу нетто продукта в упаковочной единице;
- даты сбора, даты упаковывания и даты отгрузки;
- срок годности;
- условия хранения;

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

- 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 свежего стручкового острого перца, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии свежего стручкового острого перца 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 10 000 включ.	30
Св. 10 000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

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

6.2.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежего стручкового острого перца.

6.2.5 Качество свежего стручкового острого перца в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на свежий стручковый острый перец, находящийся 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, принявшего 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 распространяются 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 $\pm 0,5 e$;

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

- 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 подлежат все плоды свежего стручкового острого перца, отобранные 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 продукции с точностью до второго десятичного знака. Вычисления средней массы нетто свежего стручкового острого перца в упаковочной единице проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

7.2.4 Плоды свежего стручкового острого перца в объединенной пробе, отобранной по 6.2.3, взвешивают, определяют общую массу свежего стручкового острого перца в объединенной пробе m , рассортировывают ее на фракции по показателям, установленным в таблицах 1, 2.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.5 Внешний вид, запах и вкус, состояние плодов, наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями, гнилых, увядших, подмороженных, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей оценивают органолептически.

7.2.6 Диаметр плодов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166, длину — линейкой по ГОСТ 427.

7.2.7 Взвешивают каждую фракцию свежего стручкового острого перца m_i . Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.8 По результатам взвешиваний по 7.2.6 определяют в процентах массовую долю фракций свежего стручкового острого перца с отклонениями от значений показателей, установленных в таблицах 1, 2.

7.3 Обработка результатов

7.3.1 Массовую долю каждой фракции свежего стручкового острого перца с отклонениями по качеству и размерам K , %, от общей массы плодов в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции свежего стручкового острого перца с отклонениями по качеству и размерам, кг;

m — общая масса свежего стручкового острого перца в объединенной пробе, кг.

7.3.2 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 генетически модифицированных организмов — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт*.

* 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).

7.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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 Свежий стручковый острый перец 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 свежего стручкового острого перца, установленными изготовителем.

8.2 Свежий стручковый острый перец хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт*.

8.3 Срок годности и условия хранения свежего стручкового острого перца устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

Приложение А
(справочное)

Степень остроты стручкового острого свежего перца

Уровень остроты	Единица по шкале Сковвила	Общее содержание капсаицианоидов (мкг/г сухой массы)	Пример сортотипов
Слабоострый	900—1999	60—133	«Анчо», «Поблано», «Пасилья», «Икскатик»
Среднеострый	2000—19999	134—1333	«Фресно», «Черри», «Халаленьо», «Прик чи фа»
Сильноострый	20 000—100 000	1334—6600	«Серрано», «Табаско», «Каейн», «Пикин», «Мансано», <i>C. baccatum</i>
Очень острый	Более 100 000	Более 6600	«Птичий глаз», «Фатали», «Скотч боннет», «Абанеро», «Дорсет нага», «Нага холокиа», «Нага вайпер», «Тринидад скорпион»

Приложение ДА
(справочное)

Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-61:2013
в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
<p>Стандарт UNECE STANDARD FFV-61:2013 раздел IV, А, II, III</p> <p>ГОСТ 34269—2017 раздел 5, таблица 1</p>	<p>Заменено:</p> <p>«IV. Положения, касающиеся допусков</p> <p>А. Допуски по качеству</p> <p>II) Первый сорт</p> <p>В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы перцев стручковых острых, 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>III) Второй сорт</p> <p>В общей сложности допускается наличие 10 % от количества или массы перцев стручковых острых, 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 (количество) плодов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту, %, не более:</p> <p>для первого сорта — 10,0, в том числе не соответствующих требованиям второго сорта — не более 1,0 %;</p> <p>для второго сорта — 10,0, в том числе не соответствующих требованиям второго сорта — не более 10,0 %»</p>
<p align="center">Примечание — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-61:2013 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-61:2013**

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV-61:2013
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 А (справочное) Степень остроты свежего стручкового острого перца	Приложение. Острота
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV-61:2013 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем стандарта UNECE STANDARD FFV-61:2013	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам	—
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 по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV, и библиография.</p>	

Приложение ДВ
(справочное)

**Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов
международным стандартам**

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 ISO 1956-2—2014	IDT	ISO 1956-2:1989* «Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2»
<p>Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: - IDT — идентичные стандарты.</p>		

* ISO 1956-2:1989 был рассмотрен и подтвержден в 2011 г.

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/ЕС) «О сближении законодательств государств-членов относительно предварительной фасовки некоторых продуктов по массе или по объему в единице фасованной продукции»*

Ключевые слова: перец стручковый острый свежий, плоды, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

БЗ 10—2017/41

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 24.11.2017 Подписано в печать 05.12.2017. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 28 экз. Зак. 2535.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
www.jurisizdat.ru y-book@mail.ru

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru