

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
31823—  
2012  
(UNECE STANDARD  
FFV-46:2008)

---

# КИВИ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

## Технические условия

(UNECE STANDARD FFV-46:2008, MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2013

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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	Армстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикистан
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV-46:2008 Concerning the marketing and commercial quality control of kiwifruit, касающемуся сбыта и контроля товарного качества киви, путем внесения изменения разделов 2 и 3, отдельных структурных элементов и слов в разделах 3—6. Стандарт дополнен разделами 7-11 и библиографией.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного европейского регионального стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подразделы 3.5, 3.6).

Официальные экземпляры международного документа, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии (Росстандарте).

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в справочном приложении ДА.

Сравнение структуры европейского регионального стандарта со структурой межгосударственного стандарта приведено в дополнительном приложении ДБ.

Степень соответствия — модифицированная (MOD).

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53589—2009 (ЕЭК ООН FFV-46:2008).

5 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1779-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31823—2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

### 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*

© Стандартиформ, 2013

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	Калибровка . . . . .	4
7	Упаковка . . . . .	4
8	Маркировка . . . . .	5
9	Правила приемки . . . . .	5
10	Методы контроля . . . . .	7
11	Транспортирование и хранение . . . . .	8
	Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам . . . . .	9
	Приложение ДБ (справочное) Сравнение структуры европейского регионального стандарта со структурой межгосударственного стандарта . . . . .	10
	Библиография . . . . .	11

## КИВИ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

### Технические условия

Kiwifruit for retail. Specifications

---

Дата введения<sup>1)</sup> — 2014—01—01

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на культурные сорта киви (актинидия), полученные от *Actinidia chinensis* planch and *actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang and A.R. Ferguson), поставляемые свежими в фасованном виде в розничную торговлю для реализации потребителю и не предназначенные для переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность киви для здоровья человека, изложены в 5.3, к качеству — в 5.2, к маркировке — в 8.

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие 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

---

<sup>1)</sup> Дату введения стандарта в действие на территории государств устанавливают их национальные органы по стандартизации.

- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца  
 ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия  
 ГОСТ 27522—87 (ИСО 1990-2—85) Фрукты. Номенклатура. Второй список  
 ГОСТ 27735—94 Весы бытовые. Общие технические требования  
 ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ  
 ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования  
 ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов  
 ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов  
 ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом  
 ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов  
 ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

**П р и м е ч а н и е** — 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 ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27522, СТ СЭВ 4302, а также следующий термин с соответствующим определением:

**3.1 излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от промывки, дождя.

**П р и м е ч а н и е** — Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

### 4 Классификация

4.1 Киви в зависимости от качества подразделяют на три сорта: высший, первый, второй.

### 5 Технические требования

5.1 Киви должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.<sup>1)</sup>

5.2 Качество киви должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми — вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски		

<sup>1)</sup> Для государств участников Таможенного союза — по [1], [2], [3].

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов		
	высшего	первого	второго
<b>Внешний вид</b>	Допускаются незначительные поверхностные дефекты кожицы, не отражающиеся на качестве	Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, но без наростов и деформаций, незначительными дефектами окраски, незначительными дефектами кожицы, общая площадь которых не превышает 1 см <sup>2</sup> , с небольшими следами от удаленной этикетки в виде продольных линий, без бугорков	Допускаются дефекты формы, окраски, дефекты кожицы в виде незначительных зарубцевавшихся трещин или поцарапанной/содранной ткани, общая площадь которых не превышает 2 см <sup>2</sup> , с более выраженными следами от удаленной этикетки, с небольшими бугорками, незначительными вмятинами
<b>Запах и вкус</b>	Свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и привкуса		
<b>Внутреннее строение</b>	Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений		
Отношение минимального диаметра к максимальному диаметру плода, измеренного в поперечном сечении, не менее	0,8	0,7	Не нормируется
<b>Масса плодов, г, не менее</b>	90,0	70,0	65,0
<b>Степень зрелости</b>	Однородная	Однородная	Однородная, допускаются плоды неоднородной зрелости, но не перезревшие
<b>Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее</b>	15,0		
<b>Массовая доля плодов с отклонениями от установленной массы более чем на 10 %, % от массы, не более</b>	Не допускается	5,0	10,0
<b>Массовая доля плодов с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными вмятинами, с небольшими бугорками, %, не более</b>	Не допускается	5,0	10,0
<b>Массовая доля плодов с поверхностными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см<sup>2</sup>, %, не более</b>	Не допускается	5,0	10,0
<b>Массовая доля плодов с дефектами кожицы в виде зарубцевавшихся трещин или поцарапанной/содранной ткани, общая площадь которых не более 2 см<sup>2</sup>, %, не более</b>	Не допускается	Не допускается	5,0

## Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов		
	высшего	первого	второго
Массовая доля плодов увядших, мягких, водянистых, перезревших, заплесневевших, загнивших, поврежденных насекомыми вредителями, с механическими повреждениями, с поврежденной мякотью, с излишней внешней влажностью, %, не более	Не допускается		
Массовая доля спрощенных плодов, %, не более	Не допускается		

5.3 Содержание в киви токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт<sup>1)</sup>.

## 6 Калибровка

6.1 Калибровку киви проводят по массе плодов.

6.2 Максимальная разница между самым крупным и самым мелким плодом в партии киви (в одной и той же упаковке):

- при массе одного плода киви свыше 85,0 г включительно должна быть не более 10,0 г;
- при массе одного плода киви свыше 85,0 до 120,0 г включительно должна быть не более 15,0 г;
- при массе одного плода киви свыше 120,0 до 150,0 г, включительно должна быть не более 20,0 г;
- при массе одного плода киви свыше 150,0 г должна быть не более 40,0 г.

## 7 Упаковка<sup>2)</sup>

7.1 Киви должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность.

7.2 Тара, применяемая для упаковки киви, должна быть чистой, сухой, не имеющей постороннего запаха и не зараженной сельскохозяйственными вредителями.

7.3 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и должны обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности.

7.4 Этикетки, отдельно наклеиваемые непосредственно на каждый плод киви, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на их поверхности.

7.5 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из киви одного и того же происхождения, помологического сорта, товарного вида, качества, размера и одинаковой степени зрелости и окраски.

7.6 Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

7.7 Киви фасуют массой по 1,0—5,0 кг в потребительскую тару из полимерных материалов или ящики из гофрированного картона.

7.8 Плоды киви высшего сорта в упаковке не должны касаться друг друга и должны быть аккуратно уложены в один слой в ячейки из полимерных материалов или полимерные коробки массой до 1 кг, сверху покрытые полимерной сетчатой пленкой.

<sup>1)</sup> Для государств участников Таможенного союза — по [1].

<sup>2)</sup> Для государств участников Таможенного союза — по [2].



7.9 Плоды киви первого и второго сортов могут быть уложены в несколько слоев на поддоны из полимерных материалов с ячейками или навалом, накрыты полимерной пленкой и помещены в коробку из гофрированного картона.

7.10 Фасованную продукцию упаковывают по ГОСТ 9142, ГОСТ 10354, ГОСТ 21133, ГОСТ 13511, допускается использовать поддоны по ГОСТ 21133, средства крепления по ГОСТ 21650, тара — оборудование по ГОСТ 24831, транспортные пакеты по ГОСТ 26663.

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

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

## 8 Маркировка

8.1 Маркировка плодов киви — по ГОСТ 14192.

8.1.1 Информацию о продукции наносят на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы, вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

8.1.2 Текст информации наносят на русском языке.

8.1.3 Маркировка потребительской тары со свежими киви с указанием<sup>1)</sup>:

- наименования продукта («киви» или «актинидия»);
- наименования 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);

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- массы нетто;

- помологического сорта;

- товарного сорта;

- размера (когда это необходимо), выраженного максимальной и минимальной массой;

- количества плодов (при необходимости);

- даты сбора и даты упаковывания;

- срока хранения;

- условий хранения;

- обозначения настоящего стандарта;

- информации о подтверждении соответствия.

8.1.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скорпортящийся груз», «Ограничение температуры» с указанием «0 °С — 1 °С».

## 9 Правила приемки

9.1 Киви принимают партиями. Под партией понимают любое количество киви одного помологического сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;

- наименование и адрес отправителя;

- наименование и адрес получателя;

- наименование продукта;

- товарный сорт;

- помологический сорт;

- количество упаковочных единиц;

- массу нетто;

- условия хранения;

- даты сбора, упаковывания, отгрузки;

- номер и вид транспортного средства;

<sup>1)</sup> Для государств участников Таможенного союза — по [3].

- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

9.2 Для проверки качества киви, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии киви 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.
До 500 включ.	15
От 500 до 1000	20
От 1000 до 5000	25
От 5000 до 10000	30
Более 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

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

9.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии киви.

9.5 Качество киви в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на киви, находящиеся в этих упаковочных единицах.

9.6 При приемке партии фасованных в потребительскую тару киви соблюдают следующие требования:

- в каждой партии допускается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров;

- в партии плодов киви высшего сорта допускается наличие 5 % плодов (по количеству или массе), не соответствующих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 0,5 % общего количества может составлять продукция, отвечающая требованиям качества второго сорта;

- в партии плодов киви первого сорта допускается наличие 10 % плодов (по количеству или массе), не отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска не более 1,0 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет требованиям качества второго сорта. Наличие продукции, подверженной гниению и (или) имеющей другие дефекты (например, с большими вмятинами или увядшие плоды, или сильно перезревшие), делающие ее непригодной к употреблению, не допускается;

- в партии плодов киви второго сорта допускается наличие 10 % плодов (по количеству или массе), не отвечающих ни требованиям этого сорта, ни минимальным требованиям. Наличие продукции, подверженной гниению и имеющей другие дефекты, делающие ее непригодной к употреблению, не допускается;

- для всех сортов допускается наличие 10 % (по количеству или массе) плодов, размер которых не соответствует требованиям минимальной массы и/или указанных пределов допуска по размерам.

Размер плода может быть немного меньше или больше указанного размера или, применительно к плодам самого маленького размера, масса плода должна быть не менее 85,0 г для высшего сорта, 67,0 г — для первого сорта, 62,0 г — для второго сорта.

9.7 Контроль внешнего вида, органолептических и физических показателей качества, массы нетто, качества упаковки, маркировки проводят для каждой партии киви.

9.8 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов, микробиологическими показателями проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт<sup>1)</sup>.

<sup>1)</sup> Для государств участников Таможенного союза — по [1].

## 10 Методы контроля

10.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 9.2 упаковочных единиц киви на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

### 10.2 Порядок проведения контроля качества

10.2.1 Применяют следующие средства измерений:

- весы бытовые для взвешивания по ГОСТ 27735;
- 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  $\pm 0,5 e$ ;
- весы по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления  $e \leq 2$  г;
- линейка металлическая длиной 300 мм ценой деления 1 мм по ГОСТ 427, с погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм или рулетка металлическая из нержавеющей стали номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на вытяжном конце ленты — по ГОСТ 7502, 2-го класса точности;
- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166, с погрешностью измерений  $0,05—0,10$  мм.

Допускается применение других средств измерений, утвержденных в установленном порядке типов и внесенных в Государственный реестр средств измерений, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

### 10.3 Соотношение фракций плодов киви с различными дефектами в объединенной пробе

10.3.1 Проверке подлежат все плоды киви в отобранных упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

10.3.2 Киви в объединенной пробе взвешивают и рассортировывают вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными в таблице 1:

- плоды киви с отклонениями от установленной массы или размера;
- плоды киви неправильной формы (сросшиеся);
- плоды киви с излишней внешней влажностью, увядшие, заплесневевшие, загнившие, водянистые, перезрелые, поврежденные насекомыми-вредителями, с механическим повреждением мякоти;
- плоды киви с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными вмятинами, с небольшими бугорками;
- плоды киви с поверхностными дефектами кожицы, общая площадь которых не более  $1 \text{ см}^2$ ;
- плоды киви с дефектами кожицы в виде зарубцевавшихся трещин или поцарапанной содранной ткани, общая площадь которых не более  $2 \text{ см}^2$ .

10.3.3 Внешний вид, запах, вкус плодов оценивают органолептически.

10.3.4 Внутреннее строение плодов киви определяют на разрезе  $3,0$  % плодов от массы объединенной пробы.

10.3.5 Размеры плодов измеряют линейкой.

10.3.6 Массу плодов определяют взвешиванием.

10.3.7 Каждую фракцию плодов  $m_i$  взвешивают отдельно. Полученное значение записывают с точностью до  $0,01$ .

10.3.8 По результатам взвешивания определяют в процентах содержание плодов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

### 10.4 Обработка результатов

Содержание массовой доли плодов киви с отклонениями по качеству и размерам по каждой фракции  $K$ , в процентах от общей массы плодов объединенной пробы вычисляют по формуле

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

где  $m_i$  — масса плодов киви с отклонениями по качеству и размерам, кг;

$m$  — общая масса плодов объединенной пробы, кг.

Вычисления проводят с точностью до  $0,01$ .

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений.

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

#### **10.5 Протокол испытаний**

В протоколе испытаний должны быть указаны использованный метод и полученный результат. Должны быть указаны все детали испытаний, не учтенные настоящим стандартом или рассматриваемые как необязательные, а также любые обстоятельства, которые могли бы повлиять на результаты испытаний.

Протокол испытаний должен содержать всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы.

10.6 Качество калибровки плодов оценивают по разделу 6.

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

10.8 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

10.9 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.

10.10 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

10.11 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

10.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

10.13 Определение радионуклидов — по методам, утвержденным нормативно-правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

10.14 Определение массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562 с дополнением.

Из 1 кг плодов киви объединенной пробы на лабораторном прессе или соковыжималке отжимают сок, который фильтруют через четыре слоя марли. Определение массовой доли растворимых сухих веществ проводят на рефрактометре, используя полученный сок.

### **11 Транспортирование и хранение**

11.1 Фасованные плоды киви транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.

11.2 При транспортировании киви в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть 0 °С — 1 °С.

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

11.4 Плоды киви хранят в чистых сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах при температуре от 0 °С до 1 °С и относительной влажности воздуха 90 % — 95 %.

11.5 Срок хранения киви устанавливает изготовитель в зависимости от условий хранения.

**Приложение ДА  
(справочное)**

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

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного межгосударственного стандарта
ISO 3599—76 Штангенциркули с ценой деления 0,1 и 0,05 мм	IDT	ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия
ISO 1990-2—85 Фрукты. Номенклатура. Часть 2	IDT	ГОСТ 27522—87 (ИСО 1990-2—85) Фрукты. Номенклатура. Часть 2
<p>П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: IDT — идентичные стандарты.</p>		

Приложение ДБ  
(справочное)

**Сравнение структуры европейского регионального стандарта со структурой  
межгосударственного стандарта**

Таблица ДБ.1

Структура европейского регионального стандарта UNECE STANDARD FFV-46:2008	Структура межгосударственного стандарта ГОСТ 31823-2012 (UNECE STANDARD FFV- 46:2008)
Раздел	Раздел
1 Определение продукта	1 <i>Область применения</i>
2 Положения, касающиеся качества	2 <i>Нормативные ссылки</i>
3 Положения, касающиеся калибровки	3 <i>Термины и определения</i>
4 Положения, касающиеся допусков	4 <i>Классификация</i>
5 Положения, касающиеся товарного вида	5 <i>Технические требования</i>
6 Положения, касающиеся маркировки	6 <i>Калибровка</i>
—	7 <i>Упаковка</i>
—	8 <i>Маркировка</i>
—	9 <i>Правила приемки</i>
—	10 <i>Методы контроля</i>
—	11 <i>Транспортирование и хранение</i>
—	Приложение ДА Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам
—	Приложение ДБ Сравнение структуры европейского регионального стандарта со структурой межгосударственного стандарта
—	<i>Библиография</i>
<p>Примечание — В межгосударственный стандарт внесены разделы 7—11, дополнительные справочные приложения ДА и ДБ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного с европейским региональным стандартом и Библиография.</p>	

**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: киви свежие, актинидия, технические требования, классификация, термины и определения, калибровка, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Редактор *Н.В. Таланова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *В.И. Варенцова*  
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 22.10.2013. Подписано в печать 06.11.2013. Формат 60×84<sup>1/8</sup>. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.  
Уч.-изд. л. 1,35. Тираж 123 экз. Зак. 1295.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.