

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
33854—  
2016

---

# КАПУСТА БРОККОЛИ СВЕЖАЯ

## Технические условия

(UNECE STANDARD FFV—48:2010,  
Concerning the marketing and commercial quality control of broccoli,  
MOD)

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2016

## 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 27 сентября 2016 г. № 91-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 октября 2016 г. № 1408-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33854—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—48:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества брокколи (Concerning the marketing and commercial quality control of broccoli, MOD), путем внесения дополнительных положений, фраз, изменений по отношению к тексту стандарта UNECE STANDARD FFV—48:2010 в содержание разделов 1—6, отдельных структурных элементов, показателей и их значений в разделах 5, 6, выделенных в тексте курсивом. Настоящий стандарт дополнен разделами 7, 8 и библиографией.

Стандарт UNECE STANDARD FFV—48:2010 принят на 66-й сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества европейской экономической комиссии ООН [United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)].

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования стандарта UNECE STANDARD FFV—48:2010 для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Официальные экземпляры стандарта UNECE STANDARD FFV—48:2010, касающегося сбыта и контроля товарного качества брокколи, 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 стандарта STANDARD FFV—48:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации» приведено в дополнительном приложении ДА.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV—48:2010 приведено в дополнительном приложении ДБ.

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

Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54692—2011 (ЕЭК ООН FFV—48:2010) «Капуста брокколи свежая. Технические условия»\*

\* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 октября 2016 г. № 1408-ст ГОСТ Р 54692—2011 (ЕЭК ООН FFV—48:2010) «Капуста брокколи свежая. Технические условия» отменен с 1 января 2017 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 ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Стандартиформ, 2016

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	3
6	Правила приемки	5
7	Методы контроля	6
8	Транспортирование и хранение	7
	Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—48:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	8
	Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой стандарта UNECE STANDARD FFV—48:2010	9
	Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии межгосударственных стандартов международным стандартам	10
	Библиография	11

## **Введение**

*При оформлении настоящего стандарта, модифицированного по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—48:2010, касающемуся сбыта и контроля товарного качества брокколи, исключен термин «продукция, подверженная деградации», и ее параметры, которые предусмотрены в разделе IV «Положения, касающиеся допусков» для брокколи первого и второго сортов. При этом причина исключения из настоящего стандарта термина «продукция, подверженная деградации» указана в дополнительном приложении ДА.*

## КАПУСТА БРОККОЛИ СВЕЖАЯ

## Технические условия

Fresh broccoli. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на головки капусты брокколи ботанических сортов (*Brassica oleracea* var. *italica* Plenck) (далее — брокколи, головки брокколи), поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.3, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.4.

**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 структурная 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 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 12301—2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие 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

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

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

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 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 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

**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 ежемес- сячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стан- дартом. 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 следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 головка брокколи:** Соцветие капусты брокколи.

**3.2 высота головки брокколи:** Расстояние по осевой линии от нижней до верхней части го- ловки капусты.

**3.3 наибольший поперечный диаметр головки брокколи:** Диаметр, измеряемый по наиболь- шему сечению, проведенному перпендикулярно к осевой линии головки брокколи.

**3.4 миниатюрная брокколи:** Брокколи, которая выращивается с целью получения головок небольшого размера.

**П р и м е ч а н и е** — Головки брокколи, не вызревшие к моменту уборки и не достигшие типичных для сорта размеров, не могут быть отнесены к миниатюрным.

**3.5 излишняя внешняя влажность:** Влага на брокколи от промывки, дождя, росы.

**П р и м е ч а н и я**

1 Конденсат на брокколи, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

2 В случае использования дробленого льда при упаковке брокколи остатки воды не рассматриваются как излишняя внешняя влажность.

### 4 Классификация

4.1 Брокколи в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».

\*\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

\*\*\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорб- ционный метод определения мышьяка».

## 5 Технические требования

5.1 Брокколи должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть подготовлена и упакована в потребительскую и/или транспортную тару по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта	
	первый	второй
Внешний вид	<p>Головки брокколи свежие, <i>целые</i>, неповрежденные*, <i>здоровые</i>, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности; срез стебля** должен быть сделан под прямым углом и быть чистым</p> <p>Брокколи должна иметь характерные признаки своего <i>ботанического</i> сорта. Головки брокколи плотные, без пятен или повреждений, вызванных морозом, бутоны полностью закрыты; цветоносный стебель плотный, достаточно нежный, неодревесневший.</p> <p>Допускаются незначительные дефекты*** формы, окраски; наличие на головке зеленых свежих неповрежденных и мягких листьев</p>	
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса	
Высота головки (от среза цветоносного стебля до вершины головки), см, не более	20,0	
Массовая доля головок, не соответствующих требованиям товарного сорта, %, не более в т.ч. головок, не соответствующих второму сорту	10,0	10,0
	1,0	10,0
Массовая доля головок, не соответствующих требованиям калибровки, %, не более	10,0	
Наличие минеральной и посторонней примеси	Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается	
Наличие головок гнилых, запаренных, мороженых, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями	Не допускается	
<p>* Для обеспечения надлежащего внешнего вида некоторые ростки могут быть удалены.</p> <p>** Пустота стеблей не считается дефектом при условии, что они свежие, не обесцвечены и не имеют признаков порчи.</p> <p>*** При условии, что дефекты не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.</p> <p>*<sup>4</sup> При условии, что брокколи сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид.</p>		

1) Для государств — участников Таможенного союза — по [1], [2], [3].



5.3 Содержание в брокколи 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<sup>1)</sup>.

#### 5.4 Калибровка

5.4.1 Калибровку брокколи проводят по диаметру цветоносного стебля на срезе или по наибольшему поперечному диаметру головки брокколи.

5.4.2 Миниатюрные брокколи калибровке не подлежат.

5.4.3 Размеры брокколи в упаковке должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма при калибровке	
	по диаметру цветоносного стебля, мм	по наибольшему поперечному диаметру головки, см
Размер брокколи, не менее	8,0	6,0
- упакованной или в пучках	Не нормируется	2,0
Высота головки, см, не более	20,0	
Разница в размерах брокколи в одной упаковке*, не более:	2,0	Не нормируется
при диаметре самой мелкой головки менее 10 см	Не нормируется	4,0
при диаметре самой мелкой головки не менее 10 см	Не нормируется	8,0
Отношение между диаметром головки и диаметром цветоносного стебля в одной упаковке, не менее	2:1	
* Для связанных в пучки головок брокколи однородности по размеру не требуется.		

#### 5.5 Упаковка

5.5.1 Головки брокколи упаковывают произвольной массой нетто в потребительскую упаковку деревянную, из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301, в пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или другую упаковку, использование которой в контакте с продуктом данного вида обеспечивает качество и безопасность брокколи. Потребительскую упаковку помещают в цельные и крепкие деревянные, полимерные, картонные ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, специальные ящичные поддоны и другие емкости по ГОСТ 12301, ГОСТ 21133, ГОСТ 24831 или другие виды тары из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

По согласованию с потребителем допускается брокколи не упаковывать в потребительскую упаковку.

5.5.2 Упаковка и материалы, применяемые для упаковки брокколи, должны быть чистыми и сухими, незараженными сельскохозяйственными вредителями, не должны иметь постороннего запаха, не должны вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта, тара должна быть цельной и крепкой.

5.5.3 Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать головки брокколи одного и того же происхождения, ботанического сорта, качества и размера (в случае калибровки).

5.5.4 Брокколи первого сорта в упаковке должна иметь однородную окраску.

5.5.5 Смесь головок брокколи, различных по цвету, допускается упаковывать в одну упаковку при условии, что они являются однородными по качеству и в отношении каждого цвета — по происхождению.

5.5.6 Миниатюрные брокколи должны быть в упаковке достаточно однородными по размеру, могут быть смешаны миниатюрные брокколи различного происхождения.

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

5.5.8 Наличие посторонней примеси в упаковке не допускается.

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

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

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

## 5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка упаковочных единиц с брокколи — согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

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 брокколи выполняется с указанием:

- наименования продукта («Брокколи»);
- наименования «Смесь брокколи» (для смесей брокколи) или эквивалентного обозначения для смесей различных по окраске брокколи; если содержимое не видно снаружи, указываются цвета и количество головок каждого из них в упаковке;
- наименования «Миниатюрные брокколи» (для миниатюрных брокколи); в случае смеси нескольких видов миниатюрных брокколи в одной упаковке все виды и их происхождение должны быть указаны;
- 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 головок;
- ботанического сорта (не обязательно);
- товарного сорта;
- размера (при калибровке), выраженного минимальным и максимальным диаметрами (диаметром цветоносного стебля в мм, диаметром головки брокколи в см) (не обязательно);
- «упакованы с дробленным льдом» (в соответствующем случае);
- даты сбора и даты упаковывания;
- сведений о выращивании в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- условий хранения;
- сведений о применении генно-модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированные продукты»);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

5.6.4 В случае предпродажного упаковывания брокколи в потребительскую упаковку непосредственно на предприятии розничной торговли, информация для потребителя, наносимая на потребительскую тару, должна соответствовать нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>2)</sup>.

5.6.5 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

## 6 Правила приемки

6.1 Брокколи принимают партиями. Под партией понимают любое количество брокколи одного и того же происхождения, ботанического и товарного сорта в упаковке одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции. Под партией смеси различных по окраске брокколи понимают любое количество брокколи одного или нескольких ботанических и товарных сортов, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом, удостоверяющим качество.

Сопровождающий документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;

<sup>1)</sup> Для государств — участников Таможенного союза — по [4].

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

- наименование продукта («Брокколи», «Смесь брокколи» или эквивалентное обозначение для смесей, «Миниатюрные брокколи»);
- ботанический сорт;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- массу нетто продукции в упаковочной единице;
- дату сбора, упаковывания, отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Для проверки качества брокколи, правильности ее упаковывания и маркирования, а также массы нетто продукции в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии брокколи из разных мест отбирают выборку в соответствии с таблицей 3.

Т а б л и ц а 3

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10000 включ.	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.	

6.3 Брокколи всех отобранных упаковочных единиц составляет объединенную пробу.

Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии брокколи.

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

6.6 Контроль за содержанием в брокколи токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, за микробиологическими показателями безопасности (патогенными) проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, согласно нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

6.7 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.

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

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

7.3 Проверке по качеству подлежат все головки брокколи в отобранных по 6.3 упаковочных единицах, из которых составлена объединенная проба.

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

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 брокколи в объединенной пробе  $m$ , кг, определяют суммированием значений, полученных по 7.4.

7.6 Брокколи в объединенной пробе взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

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

7.8 Внешний вид, запах и вкус, состояние брокколи, наличие головок с повреждениями, с излишней внешней влажностью, наличие минеральной и посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, гнилых или испорченных головок оценивают органолептически.

7.9 Диаметр цветоносного стебля в месте среза, наибольший поперечный диаметр головок, высоту головок брокколи измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166, металлической линейкой по ГОСТ 427.

7.10 По результатам взвешиваний по 7.5 определяют в процентах массовое содержание головок брокколи с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.11 Массовую долю головок брокколи с дефектами, гнилых, запаренных, мороженых, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, не соответствующих товарному сорту в процентах от общей массы брокколи в объединенной пробе,  $K$ , %, вычисляют по формуле

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

где  $m_i$  — масса фракции брокколи, кг;

$m$  — общая масса брокколи в объединенной пробе, кг.

7.12 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака. Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

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

7.14 Определение ртути — по ГОСТ 26927.

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

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

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

7.18 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

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

7.20 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.21 Определение генно-модифицированных организмов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт<sup>1)</sup>.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Брокколи транспортируют 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 Брокколи хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих ее сохранность, согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт.

Условия хранения капусты устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт.

<sup>1)</sup> На территории 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).

Приложение ДА  
(справочное)Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—48:2010  
в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»

Таблица ДА.1

Раздел, пункт	Модификация
<p>Стандарт UNECE STANDARD FFV—48:2010 IV. A. <i>ii), iii)</i></p> <p>ГОСТ 33854—2016 5.2 таблица 1</p>	<p>Заменено: <b>«IV. Положения, касающиеся допусков</b></p> <p><b>II) Первый сорт</b></p> <p>В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу брокколи, не соответствующей требованиям второго сорта. В пределах этого допуска не более 1 % общего количества может составлять продукция, которая не удовлетворяет ни требованиям качества второго сорта, ни минимальным требованиям, или продукция, подверженная деградации.</p> <p><b>III) Второй сорт</b></p> <p>В общей сложности допускается наличие 10 % по количеству или весу брокколи, не удовлетворяющей 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><b>«Массовая доля брокколи, не соответствующей требованиям товарного сорта, %, не более:</b></p> <p><i>для первого сорта — 10,0, для второго сорта — 10,0,</i></p> <p><i>в т.ч. головок, не соответствующих второму сорту, не более 1 % от массы капусты первого сорта и не более 10 % от массы капусты второго сорта.»</i></p>
<p><b>П р и м е ч а н и е</b> — В настоящем стандарте по отношению к стандарту UNECE STANDARD FFV—48:2010 (раздел IV) исключено допускаемое содержание «продукции, подверженной деградации» в связи с отсутствием 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  
стандарта UNECE STANDARD FFV—48:2010**

Таблица ДБ.1

Структура настоящего стандарта	Структура стандарта UNECE STANDARD FFV—48:2010
1 Область применения	I Определение продукта
2 Нормативные ссылки	II Положения, касающиеся качества С Классификация II Положения, касающиеся качества А Минимальные требования В Требования к зрелости
3 Термины и определения	III Положения, касающиеся калибровки
4 Классификация	IV Положения, касающиеся допусков А Допуски по качеству В Допуски по размерам
5 Технические требования (пункты 5.1— 5.3), а также: 5.4 Калибровка 5.5 Упаковка 5.6 Маркировка 6 Правила приемки	V Положения, касающиеся товарного вида продукции А Однородность В Упаковка  VI Положения, касающиеся маркировки
7 Методы контроля	—
8 Транспортирование и хранение	—
Приложение ДА (справочное) Содержание раздела IV UNECE STANDARD FFV—48:2010 в части исключенного термина «продукция, подверженная деградации»	—
Приложение ДБ (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой UNECE STANDARD FFV—48:2010	—
Приложение ДВ (справочное) Сведения о соответствии ссылочных межгосударственных стандартов международным стандартам	—
<i>Библиография</i>	—
<p><b>П р и м е ч а н и е</b> — В настоящий стандарт дополнительно внесены разделы 7, 8, а также дополнительные приложения ДА, ДБ и ДВ в соответствии с требованиями к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного со стандартом UNECE STANDARD FFV, и библиография.</p>	

Приложение ДВ  
(справочное)Сведения о соответствии межгосударственных стандартов  
международным стандартам

Таблица ДВ.1

Обозначение ссылочного межгосударственного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта
ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76)	IDT	ISO 3599—76 «Штангенциркуль с ценой деления 0,1 и 0,05 мм»
ГОСТ ISO 1956-2—2014	IDT	ISO 1956-2:1989* «Фрукты и овощи. Морфологическая и структурная терминология. Часть 2»
Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов: - IDT — идентичные стандарты.		

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

**Библиография**

- [1] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880*
- [2] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011, № 769*
- [3] *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»*
- [4] *Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881*



УДК 635.341:006.354

МКС 67.080.10

ОКП 97 3210,  
97 3933,  
ОКПД 01.13.13.000

MOD

Ключевые слова: капуста брокколи свежая, термины и определения, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Редактор *М. Е. Никулина*  
Технический редактор *В. Н. Прусакова*  
Корректор *В. Е. Нестерова*  
Компьютерная верстка *А. С. Тыртышного*

Сдано в набор 19.10.2016. Подписано в печать 03.11.2016. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 37 экз. Зак. 2678.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

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