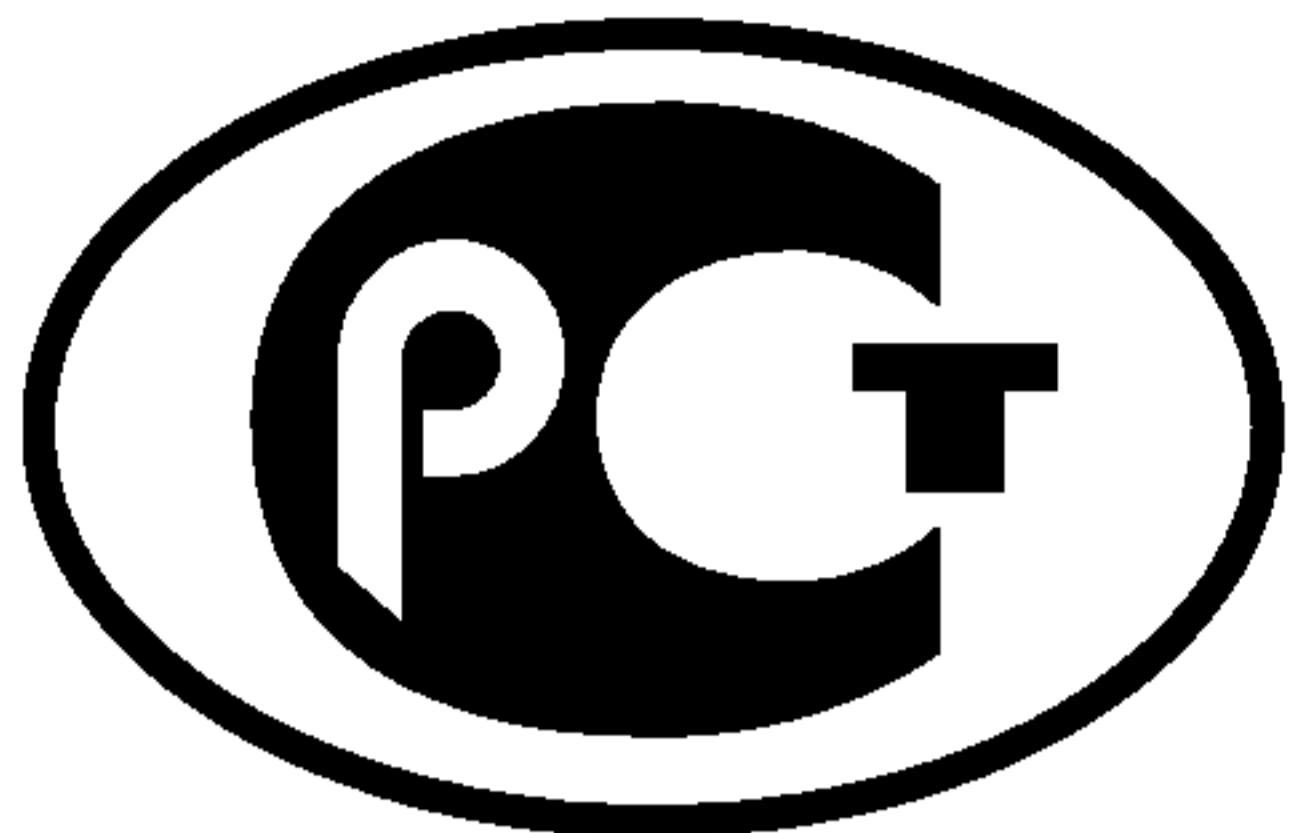

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53216—
2008
(Codex stan 131—
1981)

ОРЕХИ ФИСТАШКОВЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ

Технические условия

Codex stan 131—1981
Codex standard for unshelled pistachio nuts
(MOD)

Издание официальное



Предисловие

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации агропромышленной продукции» (ОАО «НИИССагропродукт»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 247 «Хранение сельскохозяйственных пищевых продуктов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 декабря 2008 г. № 710-ст

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к региональному стандарту Codex stan 131—1981 «Орехи фисташковые неочищенные. Стандарт Кодекса» (Codex stan «Codex standard for unshelled pistachio nuts»).

При этом дополнительные слова (фразы, показатели, их значения), включенные в текст стандарта для учета потребностей национальной экономики Российской Федерации и особенностей национальной стандартизации, выделены курсивом.

Сравнение структуры настоящего стандарта со структурой указанного регионального стандарта приведено в приложении А.

Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок, приведены в дополнительном приложении Б.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного регионального стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5—2004 (подраздел 3.5).

Отличие настоящего стандарта от примененного в нем регионального стандарта указано во введении

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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

© Стандартинформ, 2009

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 Классификация	2
4 Технические требования	3
5 Пищевые добавки	4
6 Упаковка	4
7 Маркировка	4
8 Правила приемки	5
9 Методы контроля	5
10 Транспортирование и хранение.	6
Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта	7
Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок.	8
Библиография	9

Введение

В настоящий стандарт включены дополнительные по отношению к региональному стандарту Codex stan 131—1981 требования, отражающие потребности национальной экономики Российской Федерации и особенности изложения национальных стандартов в соответствии с ГОСТ Р 1.5, а именно:

- изменено название стандарта;
- изменена структура стандарта, введены новые слова, фразы, изменены названия разделов;
- включены новые разделы «Нормативные ссылки», «Правила приемки», «Методы контроля», «Транспортирование и хранение», «Приложение А», «Приложение Б», «Библиография»;
- не включен раздел 5 «Санитарно-гигиенические правила и нормы», содержащий допустимые уровни вредных веществ, не соответствующие действующим на территории Российской Федерации;
- дополнительно включен 4.6, содержащий ссылки на гигиенические нормы безопасности, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации;
- приведен перечень ссылочных межгосударственных и национальных стандартов.

Указанные дополнительные требования выделены курсивом.

Для возможности сопоставления структуры этих стандартов приведено справочное приложение А «Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем регионального стандарта». После заголовков разделов и подразделов настоящего стандарта приведены в скобках номера аналогичных им разделов и подразделов примененного в нем регионального стандарта.

ОРЕХИ ФИСТАШКОВЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ

Технические условия

Unshelled pistachio nuts. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фисташковые неочищенные орехи сортов *Pistachio vera* L. в натуральном или обработанном виде, готовые к употреблению, а также на орехи неочищенные фисташковые, упакованные в тару для насыпных продуктов с последующей расфасовкой в потребительскую тару.

Фисташковые орехи предназначены для непосредственного употребления в пищу человеком, а также для пищеконцентратной, хлебопекарной, кондитерской промышленности.

Требования, обеспечивающие безопасность фисташковых орехов для здоровья человека, изложены в 4.3, 4.4, 4.6, требования к качеству — в 4.2, 4.3, 4.4, к маркировке — в разделе 7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51720—2001 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сыре и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52564—2006 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52579—2006 Тара потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (coliформных бактерий)

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 1750—86 Фрукты сушеные. Правила приемки. Методы испытаний

ГОСТ 2226—88 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ Р 53216—2008

ГОСТ 12003—76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 12301—81 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13502—86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 24370—80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 25951—80 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927—94 Сырье и продукты пищевые. Метод 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. Метод определения свинца

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

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксина B_1 и M_1

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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 Классификация

Фисташковые орехи *Pistachio nuts* представляют собой продукт, получаемый из спелых семян плода *Pistachio vera L.*, которые искусственно высушиваются в условиях, имитирующих сушку на открытом воздухе, и вскрываются естественным или механическим способом.

Фисташковые орехи могут быть обжаренными, подсоленными и/или обработанными соком цитрусовых культур.

3.1 Сортовой тип

Сортовые типы классифицируют на:

длинные фисташки;

круглые фисташки.

3.2 Виды

Продукт может быть представлен следующими видами:

необжаренные фисташки;

обжаренные фисташки.

3.3 Подвиды

Продукт может быть представлен следующими подвидами:
подсоленные;
обработанные соком цитрусовых культур.

3.4 Классификация по размеру (необязательная)

Фисташковые орехи классифицируют по размеру в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Обозначение	Количество орехов в 100 г продукта
Мелкие	Более 106
Средние	92—106
Крупные	81—91
Очень крупные	71—80
Чрезвычайно крупные	Менее 71

3.5 Необязательные компоненты: соль, сок цитрусовых культур.

4 Технические требования

4.1 Фисташковые орехи изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта согласно технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Фисташковые орехи должны быть чистыми и здоровыми, качество которых пригодно для потребления человеком.

4.3 Требования к физико-химическим показателям фисташковых орехов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Запах и вкус	Характерные для орехов, без постороннего, плесневелого или прогорклого привкуса
Массовая доля влаги, %, не более	7,0
Посторонние компоненты, не являющиеся частью фисташек (ядро, твердая скорлупа, околоплодник), %, не более	Не допускается
Зараженность живыми насекомыми вредителями и клещами	Не допускается

4.4 Характеристика и перечень дефектов орехов приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование дефекта	Максимальные допуски на дефекты (по счету)
Сомкнутость (нерасщепленность) — скорлупа фисташек не расщеплена, но содержит полностью развившееся ядро, %, не более	5,0
Пустые орехи — плоды с несформировавшимся ядром, %, не более	5,0
Недозрелость — плоды с недозрелым, недоразвитым плодом, %, не более	8,0
Плод, пораженный насекомыми или содержащий мертвых насекомых, клещей или других вредителей, %, не более	4,0
Заплесневевшие плоды — плоды, заметно пораженные плесенью или гнилью, %, не более	1,0

ГОСТ Р 53216—2008

4.5 Общее количество дефектов не должно превышать 10,0 %.

4.6 Содержание в фисташковых орехах токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

П р и м е ч а н и е — На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078 [1], СанПиН 2.3.2.1280 [2].

5 Пищевые добавки

Пищевые добавки не допускаются.

6 Упаковка

6.1 Фисташковые орехи упаковывают и фасуют в транспортную и потребительскую тару по ГОСТ 2226, ГОСТ 12003, ГОСТ 12301, ГОСТ 12302, ГОСТ 12303, ГОСТ 13502, ГОСТ 19360, ГОСТ 24370, ГОСТ 25951, ГОСТ 30090, ГОСТР 51474, ГОСТР 51720, ГОСТР 52564, ГОСТР 52579, изготовленную из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность орехов и разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

6.2 Тара, применяемая для упаковывания орехов, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

6.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продуктов в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.

6.4 Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

6.5 Фисташковые орехи, предназначенные для транспортирования в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

7 Маркировка

7.1 Маркировка каждой единицы потребительской тары орехов фисташковых — по ГОСТР 51074.

7.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 и ГОСТР 51474.

7.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

П р и м е ч а н и е — На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192.

7.4 При маркировании орехов фисташковых дополнительно применяют следующие положения согласно Codex stan 131 [8].

7.5 Наименование пищевого продукта, обозначенное на этикетке, должно быть следующим: «нелущеные фисташки», «неочищенные фисташковые орехи», «фисташковые орехи в скорлупе».

На этикетке как часть наименования или в непосредственной близости от наименования должен быть указан сортовой тип продукта:

«длинные фисташки»;

«круглые фисташки».

Наименование продукта может включать виды и подвиды обработки:

«необжаренные фисташки»;

«обжаренные фисташки»;

«подсоленные фисташки»;

«фисташки, обработанные соком цитрусовых культур».

При маркировке может указываться обозначение размера фисташек: «мелкие», «средние», «крупные», «очень крупные», «чрезвычайно крупные».

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти — [1], [2], [3].

8 Правила приемки

8.1 Орехи фисташковые неочищенные принимают партиями. Под партией понимают любое количество орехов одного наименования, упакованных в тару одного вида и типоразмера, поступивших в одном транспортном средстве и оформленных одним документом, удостоверяющим качество и безопасность продукта.

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

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- номер и дачу выдачи документа;
- номер партии и дату отгрузки;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- количество упаковочных единиц;
- товарный сорт (при наличии);
- год сбора и дату упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности (хранения);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.3 Партия будет считаться удовлетворяющей требованиям к показателям качества орехов, если в ней отсутствуют признаки зараженности; качество продукции удовлетворяет требованиям, приведенным в таблице 2, и не превышает допусков на соответствующие дефекты, приведенные в таблице 3.

8.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии орехов.

8.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических показателей (обжаренных орехов) проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб — по ГОСТ 1750 с дополнениями. Масса объединенной пробы должна быть не менее 4 кг, контрольной пробы — не менее 2 кг.

9.2 Определение органолептических и физических показателей — по ГОСТ 1750 с дополнениями.

Определение массовой доли посторонних компонентов проводят путем выделения из контрольной пробы посторонних компонентов, не являющихся частью фисташек (части ядра, части твердой скорлупы, околоплодник), которые взвешивают и вычисляют в процентах по отношению к общей массе пробы.

Внешний вид, наличие плесени оценивают визуально, запах оценивают органолептически в контрольной пробе после выделения посторонних компонентов.

Вкус оценивают органолептически после извлечения ядер из навески, содержащей 100 орехов, и выражают в процентах к количеству орехов в навеске.

Зараженность насекомыми вредителями и клещами определяется после выделения посторонних компонентов путем просеивания контрольной пробы через сита с отверстиями диаметром 2,5 мм вручную в течение 2 мин при частоте вращения 120 оборотов в минуту или механизированным способом.

9.3 Допуски на дефекты (массовую долю плодов — сомкнутых, пустых, недозрелых, пораженных насекомыми, клещами или другими вредителями, заплесневевших) определяют в навеске, содержащей 100 орехов, выделенной из контрольной пробы после извлечения посторонних компонентов.

Навеску исследуют визуально, тщательно отбирают вручную или при помощи пинцета указанные фракции, взвешивают каждую отдельно с записью результата взвешивания и выражают в процентах к количеству орехов в навеске [8].

ГОСТ Р 53216—2008

9.4 Классификация орехов по размеру проводится путем подсчета количества фисташек в навеске 100 г, выделенной из контрольной пробы после извлечения посторонних компонентов [8].

9.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 28561 с дополнением. Из контрольной пробы после выделения посторонних компонентов отбирают 100 полноценных орехов, измельчают путем разрезания их до величины частиц размером 1—2 мм. Две параллельные навески по 5 г высывают в бюксы диаметром (40 ± 2) мм, взвешивают и высушивают в сушильном шкафу при температуре (130 ± 2) °С в течение 40 мин.

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

9.7 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766.

9.8 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711 и методами, утвержденными в установленном порядке.

9.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и методами, утвержденными в установленном порядке [4].

9.10 Определение радионуклидов методами, утвержденными в установленном порядке, [5], [6], [7].

9.11 Определение микробиологических показателей обжаренных фисташковых орехов — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 51446.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Фисташковые орехи размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и хранилищах в соответствии с правилами и условиями хранения и перевозок, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке.

10.2 Обжаренные фисташковые орехи следует хранить отдельно.

10.3 Сроки годности орехов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

10.4 Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

**Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой
примененного в нем регионального стандарта**

Таблица А.1

Структура регионального стандарта Codex stan 131-1981	Структура настоящего национального стандарта
1 Область распространения	1 Область применения (1)
—	2 Нормативные ссылки
2 Описание	3 Классификация (раздел 2, 2.1—2.5)
Таблица	Таблица 1 (2,5)
3 Основной состав и показатели качества	4 Технические требования (раздел 3, 3.1—3.3, 3.4)
—	Таблица 2 (3.3, 3.3.1, 3.3.2)
—	Таблица 3 (3.3.3, 3.3.4)
4 Пищевые добавки	5 Пищевые добавки (4)
5 Санитарно-гигиенические правила и нормы	4.6
6 Вес и меры	6 Упаковка (6)
7 Маркировка	7 Маркировка (7)
—	8 Правила приемки (3.4)
8 Методы отбора проб и анализа	9 Методы контроля (8)
—	10 Транспортирование и хранение
—	Приложение А (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой применяемого в нем регионального стандарта
—	Приложение Б (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов национальным стандартам Российской Федерации, использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок
—	Библиография

Приложение Б
(справочное)

**Сведения о соответствии ссылочных международных (региональных) стандартов
национальным стандартам Российской Федерации,
использованным в настоящем стандарте в качестве нормативных ссылок**

Таблица Б.1

Обозначение ссылочного межгосударственного и национального стандарта Российской Федерации	Обозначение и наименование ссылочного международного стандарта и условное обозначение степени его соответствия ссылочному национальному стандарту
ГОСТ Р 51074—2003	—
ГОСТ Р 51301—99	—
ГОСТ Р 51446—99	ИСО 7218—96 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и руководство по микробиологическим исследованиям» (MOD)
ГОСТ Р 51474—99	—
ГОСТ Р 51720—2001	—
ГОСТ Р 51766—2001	—
ГОСТ Р 52564—2006	—
ГОСТ Р 52579—2006	—
ГОСТ Р 52814—2007	—
ГОСТ Р 52816—2007	—
ГОСТ 8.579—2001	—
ГОСТ 1750—86	—
ГОСТ 2226—88	—
ГОСТ 10444.12—88	—
ГОСТ 12003—76	—
ГОСТ 12301—81	—
ГОСТ 12302—83	—
ГОСТ 12303—80	—
ГОСТ 13502—86	—
ГОСТ 14192—96	—
ГОСТ 15846—2002	—
ГОСТ 19360—74	—
ГОСТ 24370—80	—
ГОСТ 25951—80	—
ГОСТ 26927—94	—
ГОСТ 26929—94	—
ГОСТ 26930—86	—
ГОСТ 26932—86	—
ГОСТ 26933—86	—
ГОСТ 28561—90	—
ГОСТ 30090—93	—
ГОСТ 30178—96	—
ГОСТ 30349—96	—
ГОСТ 30538—97	—
ГОСТ 30710—2001	—
ГОСТ 30711—2001	—

П р и м е ч а н и е — В настоящей таблице использованы следующие условные обозначения степени соответствия стандарта:
MOD — модифицированный стандарт.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- [2] СанПиН 2.3.2.1280—2002 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- [3] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические требования содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
- [4] Методические указания по определению микроколичеств указания пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среды. МЗ СССР, сб. ч. 4—25, 1976—1977 гг.
- [5] МУК 2.6.1.1194—2003 Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [6] Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамmasпектрометра с программным обеспечением «Прогресс», утв. ГНМЦ «ВНИИФТРИ». Госкомитет РФ по стандартизации и метрологии от 22.12.2003 г.
- [7] Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного беттаспектрометра с программным обеспечением. «Прогресс», утв. ГНМЦ «ВНИИФТРИ», Госкомитет РФ по стандартизации и метрологии от 29.03.2004 г.
- [8] Codex stan 131—1981 Орехи фисташковые неочищенные. Стандарт Кодекса

УДК 664:854:634.574:006.354

ОКС 67.080.10

С23

ОКП 97 6144

Ключевые слова: орехи фисташковые неочищенные, классификация, технические требования, дефекты, пищевые добавки, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 22.06.2009. Подписано в печать 29.07.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 343 экз. Зак. 441.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

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