



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ПЛОДИ СУБТРОПІЧНИХ КУЛЬТУР СВІЖІ

Технічні умови

ДСТУ 7183:2010

Видання офіційне

БЗ № 11—12—2010/443

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2011

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Субтропічне та декоративне рослинництво, озеленення і дизайн» (ТК 160) та Нікітський ботанічний сад — Національний науковий центр

РОЗРОБНИКИ: **В. Єжов**, д-р техн. наук; **Г. Захаренко**, д-р. біол. наук; **Т. Литвинова** (науковий керівник); **О. Шишкіна**, канд. с.-г. наук; **Л. Мязіна**; **Н. Бакова**, канд. с.-г. наук; **А. Полонська**, канд. техн. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 27 грудня 2010 р. № 590

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати та розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України

Держспоживстандарт України, 2011

ЗМІСТ

	С.
Вступ	IV
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	2
4 Загальні технічні вимоги	2
5 Вимоги щодо безпеки	4
6 Вимоги щодо охорони довкілля	4
7 Маркування	5
8 Пакування	5
9 Правила транспортування та зберігання	5
10 Методи контролювання	5
11 Правила приймання	6
12 Гарантії виробника	7
Додаток А Код ДКПП	7
Додаток Б Харчова (поживна) та енергетична цінність (калорійність) плодів, у 100 г	7
Додаток В Бібліографія	7

ВСТУП

Цей стандарт поширюється на плоди свіжі субтропічних культур. Об'єктом національного стандарту є плоди зизифуса, інжиру, фейхоа та маслини як джерело біологічно активних речовин, призначених для вживання у свіжому вигляді та для перероблення й виготовлення продуктів харчування.

Зизифус (унабі, ююба, чилон, китайський фінік) належить до родини крушинових (Rhamnaceae) роду *Zizyphus* Mill. Головною цінністю зизифуса є плоди, що мають велике поживне, дієтичне й лікувальне значення. Плід зизифуса — соковита кістянка, що сильно варіює за величиною. Поживну цінність плодів обумовлено високим умістом цукрів (до 36 %), сухих речовин (до 30 %). У плодах зизифуса міститься дуже велика кількість вітаміну С (250—1720 мг/100 г). Зизифус багатий на пектинові речовини (до 3 %). Плоди зизифуса містять Р-активні речовини (до 650 мг/100 г). Плоди зизифуса багаті на мікро- та макроелементи.

Інжир (*Ficus carica* L) належить до родини тутових (Moraceae L.), походить із Малої Азії. Супліддя бувають різноманітної форми: приплюснуті, округлі, витягнуті та грушоподібні. Середня маса плоду від 20 г до 70 г. Свіжі плоди інжиру соковиті, солодкі, дуже поживні, відрізняються ніжним смаком і містять від 8 % до 27 % цукрів (фруктозу, глюкозу), до 2,56 % пектинових речовин, вітаміни А, С, В₁, В₂, Е, РР та мінеральні речовини — Fe, P, K, Ca, Mg. Інжир є цінним дієтичним і профілактичним продуктом.

Фейхоа (*Feijoa sellowiana* Berg.) — вічнозелена субтропічна культура родини миртових (Mirtaceae), походить із Південної Америки. Це чагарник заввишки до 3 м. Плід — несправжня ягода. Формою плоди округлі, яйцеподібні, із гладкою або горбистою поверхнею, покритою восковим нальотом. Забарвлення плодів зелене. Маса плодів від 10 г до 100 г. Вони мають оригінальний полунично-ананасовий аромат. Плоди фейхоа вживають у свіжому та переробленому вигляді. Вони багаті на пектини (до 2,8 %), вуглеводи, вітамін С (до 90 мг%), Р-активні речовини (до 690 мг%) з переважною більшістю катехинів (до 260 мг%). У плодах накопичується велика кількість йоду (від 10 мкг% до 30 мкг%).

Маслини належать до роду *Olea* L. родини маслинових (Oleaceae Lindl.). Культурним видом є тільки один — маслина європейська (*Olea europaea* L.). Плоди — м'ясиста кістянка округлої, овальної чи еліпсоїдної форми, у зрілому стані темно-фіолетового або чорного кольору. Вони містять велику кількість жирів (50—75 % на суху речовину). До складу жирів входять гліцериди олеїнової (до 80 %), пальмітинової (до 10 %), стеаринової (5—8 %) та інших кислот. Із плодів маслини одержують оливкову олію. Крім того, плоди маслини містять білки, цукри, пектини, вітаміни В, С, Е, провітамін А (каротин), Р-активні катехіни, солі калію, заліза, натрію й кальцію. Плоди маслини консервують у стиглому й нестиглому вигляді. Калорійність зрілих плодів становить 3160—3350 ккал на 1000 г продукту.

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ПЛОДИ СУБТРОПІЧНИХ КУЛЬТУР СВІЖІ

Технічні умови

ПЛОДЫ СУБТРОПИЧЕСКИХ КУЛЬТУР СВЕЖИЕ

Технические условия

FRESH FRUITS OF SUBTROPICAL CROPS

Specification

Чинний від 2012-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на свіжі плоди культурних сортів субтропічних культур зизифуса (*Zizyphus jujuba* Mill.), інжиру (*Ficus carica* L.), фейхоа (*Feijoa sellowiana* Berg.), маслини (*Olea europaea* L.), призначених для вживання у свіжому вигляді, для ресторанного господарства, дієтичних добавок, для спеціального дієтичного споживання та для промислового перероблення.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 4.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.6, 4.1.8 і розділах 5 та 6.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2074-92 Продукти переробки овочів і фруктів. Терміни та визначення

ДСТУ 2789-94 Плоди свіжі. Терміни та визначення

ДСТУ 4120:2007 Органолептичний аналіз. Методологія. Трикутний метод

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 4954:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Метод визначення цукрів

ДСТУ ISO 874-2002 Фрукти та овочі свіжі. Відбирання проб

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила контроля качества воздуха населенных пунктов (Охрана природы. Атмосфера. Правила контролювання якості повітря населених пунктів)

ГОСТ 7376-89 Картон гофрированный. Общие технические условия (Картон гофрований. Загальні технічні умови)

ГОСТ 8228-89 Бумага-основа и бумага двухслойная водонепроницаемая, упаковочная. Технические условия (Папір-основа та папір двошаровий водонепроникний, пакувальний. Технічні умови)

ГОСТ 10113-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики з деревини й деревних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства й сірників. Технічні умови)

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Продукція плодова, ягідна, овочева та грибно консервована. Пакування, маркування, транспортування та зберігання)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб (Продукти переробляння плодів й овочів. Правила приймання та методи відбирання проб)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26928–86 Продукты пищевые. Метод определения железа (Продукти харчові. Метод визначання заліза)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ (Продукти переробляння плодів й овочів. Рефрактометричний метод визначання розчинних сухих речовин)

ГОСТ 30178–97 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни та визначення позначених ними понять згідно з ДСТУ 2789.

4 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Основні показники та характеристики

4.1.1 Свіжі плоди субтропічних культур повинні відповідати вимогам, викладеним у цьому стандарті. Їх збирають із дотриманням санітарних норм і правил МБТ 5061 [1] та ДСанПіН 8.8.1.2.34-000 [2].

Код продукції ДКПП згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

Свіжі плоди субтропічних культур, призначені для вживання у свіжому вигляді та промислового переробляння, поділяють на три товарні сорти: вищий, 1-й і 2-й.

4.1.2 За органолептичними показниками плоди кожного товарного сорту повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники свіжих плодів субтропічних культур

Назва показника	Характеристика			Метод контролювання
	Вищий сорт	1-й сорт	2-й сорт	
Зовнішній вигляд	Плоди свіжі, чисті, здорові, добре розвинуті, одного помологічного сорту, однорідні за розміром, формою, забарвленням, без сторонніх запаху та смаку, без механічних пошкоджень, без слідів цвілі та гнилизни, без пошкоджень шкідниками			Візуально

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика			Метод контролювання
	Вищий сорт	1-й сорт	2-й сорт	
Зовнішній вигляд	Допустимо нетипові для даного помологічного сорту за формою й забарвленням плоди, придатні для споживання у свіжому вигляді чи для перероблення			Візуально
Колір	Типовий для культури спожиткової або знімної зрілості			
Аромат та смак	Властиві даному помологічному сорту, без сторонніх запаху та присмаку			

4.1.3 За фізичними показниками свіжі плоди субтропічних культур повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізичні показники свіжих плодів субтропічних культур

Назва показника	Характеристика		
	Вищий сорт	1-й сорт	2-й сорт
Ступінь стиглості	Технічний, споживчий. Плоди однорідні за ступенем стиглості		
Кількість плодів із пошкодженнями шкірки, що зарубцювалися (проколи, подряпини, тріщини, без оголення кісточок, градобоїни)	Не допустимо	1/8	1/4
Кількість плодів, що загнили, роздавлених, незрілих, пошкоджених сільськогосподарськими шкідниками, із тріщинами, що не зарубцювалися, із проколами в місцях відвантаження та під час відпуску покупцеві в роздрібній торговельній мережі	Не допустимо		
Розмір і вага плодів	Дрібні, г	Середні, г	Великі, г
Зизифуса	3—5	5—10	Більше ніж 10
Маслини	2—3,5	4—6	Більше ніж 6
Інжиру	25—35	35—50	Більше ніж 50
Фейхоа	15—30	30—45	Більше ніж 45
Уміст плодів, % від загальної маси не більше ніж:			
а) інших помологічних сортів	10	20	40
б) стиглих недорозвинених	5	10	Не нормовано
в) перестиглих	3	5	10
<p>Примітка 1. Свіжі плоди маслин за ступенем стиглості ділять на «зелені» та стиглі (чорні). «Зелені» маслини — від ясно-зеленого кольору з жовтуватим відтінком до зеленого і чорні — від темно-фіолетового до чорного.</p> <p>Примітка 2. Стиглі плоди зизифуса — від ясно-коричневого до темно-коричневого, червонувато-коричневого кольору мають однорідне забарвлення на 80 % поверхні плоду.</p> <p>Примітка 3. Плоди фейхоа зеленого — від ясно-жовтувато-зеленого до темно-зеленого кольору, іноді з рум'янцем.</p> <p>Примітка 4. Забарвлення плодів інжиру дуже різноманітне — від кремового до синьо-фіолетового.</p> <p>Примітка 5. Зрілі плоди маслин, фейхоа та інжиру злегка м'які на дотик.</p> <p>Примітка 6. Відношення великих і середніх плодів 60 % : 40 % визначають як 1-й сорт, відношення середніх і дрібних плодів 40 % : 60 % визначають як 2-й сорт.</p>			

4.1.4 За хімічними показниками свіжі плоди субтропічних культур повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Хімічні показники свіжих плодів субтропічних культур

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка розчинних сухих речовин, %, не менше ніж:		Згідно з ГОСТ 28562
у зизифуса	26	
у фейхоа	16	
в інжиру	20	
у маслин	30	
Масова частка загального цукру, у розрахунку на інвертний цукор, %, не менше ніж:		Згідно з ДСТУ 4954
у зизифуса	23	
у фейхоа	4	
в інжиру	20	

4.1.5 За погодженням зі споживачем свіжі плоди субтропічних культур допустимо не розсортовувати.

4.1.6 Уміст токсичних елементів та радіонуклідів у свіжих плодах субтропічних культур не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених у МБТ 5061 [1], ГН 6.6.1.1-130 [3] і наведених в таблиці 4.

Таблиця 4 — Уміст токсичних елементів і радіонуклідів у свіжих плодах субтропічних культур

Назва показника	Допустимий рівень, мг/л, не більше ніж	Метод контролювання
Токсичні елементи		
Свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932 та ГОСТ 30178
Кадмій	0,03	Згідно з ГОСТ 26933 та ГОСТ 30178
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927 та ГОСТ 30178
Мідь	5,0	Згідно з ГОСТ 26931 та ГОСТ 30178
Цинк	10,0	Згідно з ГОСТ 26934 та ГОСТ 30178
Миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930 та ГОСТ 30178
Радіонукліди, Бк/кг, не більше ніж		
Cs-137	70	Згідно з МУ 5779 [4]
Sr-90	10	Згідно з МУ 5778 [5]

4.1.7 Залишкова кількість пестицидів у свіжих плодах субтропічних культур не повинна перевищувати допустимих рівнів, установлених у ДСанПіН 8.8.1.2.34-000 [2].

4.1.8 Вхідний контроль сировини виконують згідно з ГОСТ 24297. Кожну партію свіжих плодів супроводжують відповідним фітосанітарним документом.

5 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

5.1 Внутрішньогосподарські автомобільні шляхи — згідно зі СНиП 2.05.11 [6].

5.2 Охорона праці на автотранспорті — згідно із ДНАОП 0.00-1.28 [7].

5.3 Загальні вимоги щодо безпеки — згідно з ГОСТ 12.1.003.

5.4 Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

5.5 Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони — згідно з ГОСТ 12.1.005.

6 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

6.1 Стічні води — згідно із СанПіН 4630 [8].

6.2 Контролювання за викидом гранично допустимих концентрацій шкідливих речовин в атмосферу — згідно з ГОСТ 17.2.3.01 і ДСП 201 [9].

6.3 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами — згідно із СанПин 42-128-4690 [10].

7 МАРКУВАННЯ

7.1 Маркують транспортну тару згідно з ГОСТ 14192.

На ящики треба наносити маркування, що характеризує продукцію:

- назву виробника, його повну адресу, телефон і місце виготовлення;
- назву продукції;
- місце вирощування (географічний регіон);
- масу нетто (кг) паковальної одиниці;
- кількість паковальних одиниць;
- масу брутто, кг;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення (число, місяць, рік) і термін придатності до споживання;
- номер пакувальника;
- позначку цього стандарту;
- умови зберігання (температурний режим, освітленість, відносна вологість, %);
- дату пакування;
- дату останнього оброблення.

Маркування має бути чітким і легко читатися.

Маркують транспортну тару незмивною фарбою без запаху, дозволеною для контакту з харчовими продуктами Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

У разі постачання на експорт текст маркування зазначають відповідно до договору-контракту.

Документ щодо регламентів застосування пестицидів повинен відповідати формі, затвердженій Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України в установленому порядку.

7.2 Маркування споживчої тари — згідно з ДСТУ 4518.

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Пакування — згідно з ГОСТ 13799.

8.2 Свіжі плоди субтропічних культур пакують в ящики згідно з ГОСТ 10113 за № 3. На дно й під кришку ящика кладуть папір згідно з ГОСТ 8228 або аркуш гофрованого картону — згідно з ГОСТ 7376.

9 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Транспортують та зберігають свіжі плоди субтропічних культур згідно з ГОСТ 13799 автомобільним транспортом відповідно до правил перевезення вантажів, чинних на даному виді транспорту.

9.2 Зберігають свіжі плоди субтропічних культур:

- на сировинному майданчику: інжир — 8 год, зизифус — 48 год, маслини — 48 год, фейхоа — 72 год;
- у холодильній камері за температури (2,0—5,0) °С: інжир — 24 год, зизифус — 1 міс., фейхоа — 1 міс.

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Відбирають проби згідно з ДСТУ ISO 874.

10.2 Зовнішній вигляд, забарвлення, запах та смак — згідно з ДСТУ 4120; наявність пошкоджених плодів, суміш помологічних сортів визначають органолептично та візуально; розмір плодів, механічні та інші пошкодження — вимірюванням.

10.3 Визначення сухих речовин — згідно з ГОСТ 28562, уміст цукру — згідно з ДСТУ 4954.

10.4 Готування проб для визначення токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929, уміст токсичних елементів визначають згідно з наведеними в таблиці 4 стандартами.

10.5 Контролюють уміст пестицидів — відповідно до ДСанПіН 8.8.1.2.34-000 [2].

10.6 Уміст радіонуклідів — згідно з МУ 5778 [4] та МУ 5779 [5].

10.7 Контролюють плоди за показниками безпеки відповідно до МР 4.4.4-108 [11].

10.8 Контролюють якість плодів і пакувальних матеріалів за наданими підприємством-виробником під час вхідного контролювання документами в затвердженому підприємством порядку.

11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 26313.

11.2 Свіжі плоди субтропічних культур приймають партіями. Партією вважають будь-яку кількість плодів одного помологічного сорту, що упакована в тару одного виду та розміру і надходить в одному транспортному засобі, оформлена одним документом про якість та відповідним документом про вміст токсикантів у продукції рослинництва і дотримання регламентів застосування пестицидів.

11.3 Для контролювання якості плодів, розсортованих або в суміші, відповідно до вимог цього стандарту відбирають проби від партії, упакованої в ящики згідно з таблицею 5.

Таблиця 5 — Відбирання проб з ящиків

Кількість ящиків у партії, шт.	Кількість ящиків, які відбирають від партії, шт.
До 100 включно	Не менше ніж 3
Понад 100	3 та додатково по одному від кожних наступних повних і неповних 50 ящиків

11.4 Результати контролювання поширюють на всю партію.

11.5 Після перевіряння плодів, відібраних для визначення якості, їх додають до партії, яку контролюють.

11.6 Якість плодів у пошкоджених пакувальних одиницях контролюють окремо й результати контролювання поширюють на всю продукцію в цих пакувальних одиницях.

11.7 Під час приймання партій плодів, розсортованих за товарними сортами, допустимо: — у партії 1-го товарного сорту не більше ніж 10 % плодів 2-го сорту. При цьому плоди 2-го товарного сорту, менші від установленого розміру зі свіжими проколами й пошкодженнями, не допустимо. Якщо партія 1-го товарного сорту містить більше ніж 10 % плодів 2-го сорту, усю партію відносять до другого сорту;

— у партії 2-го товарного сорту не більше ніж 10 % плодів, які не відповідають вимогам цього сорту за якістю, але придатні для перероблення. При цьому плоди зі свіжими проколами й пошкодженнями, а також загнилі, запліснявілі, розчавлені й підморожені не допустимо.

Якщо партія 2-го товарного сорту містить більше ніж 10 % плодів, які не відповідають вимогам стандарту, усю партію вважають такою, що не відповідає вимогам стандарту.

11.8 Під час приймання нерозсортованих на товарні сорти плодів результати перевіряння об'єднаної проби поширюють на всю партію у відсотках за товарними сортами.

11.9 Наявність окремих загнилих, запліснявілих, розчавлених, підморожених плодів у партії кожного товарного сорту не є підставою для переведення партії в нижчий сорт. Кількість таких плодів вираховують окремо від результатів визначення якості.

11.10 Контролюють уміст токсичних елементів і пестицидів згідно з 10.4 та 10.5 цього стандарту.

11.11 Перевіряють показники безпеки відповідно до МР 4.4.4-108 [11].

11.12 У разі отримання незадовільних результатів випробування хоча б за одним показником, повторно досліджують на подвоєній кількості вибірок, узятій із тієї самої партії продукту. У разі отримання незадовільних результатів партію бракують повністю.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1 Постачальник гарантує якість свіжих плодів субтропічних культур за умови дотримання вимог транспортування до приймання їх одержувачем.

12.2 Зберігання свіжих субтропічних плодів — згідно з 9.2.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ДКПП (ДК 016)

Назва	Код ДКПП
Свіжі плоди субтропічних культур	01.13.21.760

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) ПЛОДІВ, У 100 г

Назва плодів	Енергетична цінність, ккал
Зизифус	96
Інжир	84
Фейхоа	16
Маслини:	
— «зелена»	240
— чорна	330

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 МБТ 5061 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги й санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів). Затв. МОЗ СРСР 01.08.89.

2 ДСанПіН 8.8.1.2.34-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті. Затв. постановою Головного державного санітарного лікаря України від 20.09.2001 № 137.

3 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137, Sr-90 у продуктах харчування та питній воді. Затв. МОЗ України 03.05.2006 № 256.

4 МУ 5778–91 Стронцій-90. Определение в пищевых продуктах (Стронцій-90. Визначання в харчових продуктах). Затв. МОЗ СРСР 04.01.1991.

5 МУ 5779–91 Цезій-137. Определение в пищевых продуктах (Цезій-137. Визначання в харчових продуктах). Затв. МОЗ СРСР 04.01.1991.

6 СНиП 2.05.11–83 Внутрихозяйственные автомобильные дороги в колхозах, совхозах и других сельскохозяйственных предприятиях и организациях (Внутрішньогосподарські автомобільні шляхи в колгоспах, радгоспах та інших сільськогосподарських підприємствах та організаціях). Затв. наказом Міністерства праці та соціальної політики України від 11.08.2000 № 202.

7 ДНАОП 0.00-1.28–97 Правила охраны труда на автомобильном транспорте (Правила охорони праці на автомобільному транспорті). Затв. наказом Держнаглядохоронпраці від 13.01.97 № 5.

8 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення). Затв. МОЗ СРСР 04.07.88 № 4630.

9 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць від забруднення хімічними та біохімічними речовинами. Затв. МОЗ України 09.07.97 № 201.

10 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила и нормы содержания территории населенных мест (Санітарні правила і норми утримання території населених місць). Затв. МОЗ СРСР 05.08.88 № 4690.

11 МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролювання продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки. Затв. наказом МОЗ України від 02.07.04 № 329.

Код УКНД 67.080.01

Ключові слова: зизифус, фейхоа, інжир, маслини, свіжі плоди, вимоги щодо безпеки, технологічні вимоги, органолептичні та фізико-хімічні показники, пакування, маркування, транспортування.

Редактор **Л. Ящук**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **Т. Калита**
Верстальник **Т. Неділько**

Підписано до друку 04.04.2011. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Обл.-вид. арк. 0,68. Зам. Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 серія ДК № 1647