# МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ (МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION (ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ΓΟCT 31855— 2012 (ISO 6477:1988)

# ЯДРА КЕШЬЮ

# Технические условия

(ISO 6477:1988, MOD)

Издание официальное

# Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «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 собственного перевода на русский язык англоязычной 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 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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1790-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31855—2012 (ISO 6477:1988) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ISO 6477:1988 «Ядра кешью. Технические условия» («Cashew kernels — Specification», MOD) путем внесения изменений по отношению к ISO 6477:1988 в содержание разделов 1—9, отдельных структурных элементов и слов в разделах 1—9.

Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта приведено в дополнительном приложении ДА

#### 6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

8 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53215—2008 (ИСО 6477:1988)<sup>1)</sup>

Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г.
 № 1790-ст ГОСТ Р 53215—2008 (ИСО 6477:1988) отменен с 1 января 2014 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

> © ISO, 1988 — Все права сохраняются © Стандартинформ, оформление, 2014, 2019



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

# **FOCT 31855-2012**

# Содержание

1 Область применения	. 1
2 Нормативные ссылки	. 1
3 Термины и определения	. 2
4 Технические требования	. 2
5 Упаковка	
6 Маркировка	. 6
7 Правила приемки	. 6
8 Методы контроля	. 7
9 Транспортирование и хранение	. 8
Приложение ДА (справочное) Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой	
примененного в нем международного стандарта	. 9
Библиография.	10

#### ЯДРА КЕШЬЮ

#### Технические условия

Cashen kernels. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ядра, полученные из плодов орехоплодного дерева кешью (анакардия западная, Anacardium occidentale Linnaeus) и предназначенные для непосредственного употребления в пищу человеком, а также для кондитерской, пищеконцентратной, хлебопекарной промышленности.

Требования, обеспечивающие безопасность ядер кешью для здоровья человека, изложены в 4.3, 4.5, 4.7, к качеству — в 4.2, 4.4, 4.6, к маркировке — в разделе 6.

# 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты.

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1750 Фрукты сушеные. Правила приемки. Методы испытаний

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

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

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов ГОСТ 30349 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксина  $B_{\star}$  и  $M_{\star}$ 

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 33781 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

При мечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятив настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 ядра кешью (Cashen kernels): Продукт, полученный в результате обжаривания, лущения и очистки от кожицы плодов орехоплодного дерева кешью.

#### 4 Технические требования

4.1 Ядра кешью должны быть подготовлены и расфасованы в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт<sup>1)</sup>.

Изготавливаются в соответствии с требованиями настоящего стандарта согласно технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Ядра кешью должны быть сухими и иметь характерную форму.

Ядра могут быть либо обжаренными, либо пережаренными (подгоревшими) при применении более интенсивной тепловой обработки (перегрева), в результате чего они приобретают признаки карамелизации или подгорания, изменяют цвет, но не утрачивают своей съедобности.

Ядра кешью могут быть целыми, ломаными или дроблеными в виде кусочков различных размера и конфигурации.

- 4.3 Прогорклые ядра кешью не допускаются.
- 4.4 Массовая доля влаги в ядрах кешью не должна превышать 5,0 %.
- 4.5 В пробах ядер кешью не допускается наличие живых насекомых и плесени, мертвых насекомых, клещей, фрагментов насекомых, ядер, поврежденных грызунами и насекомыми, видимых невооруженным глазом (с коррекцией, если необходимо, на ослабленное зрение), или при увеличении, необходимом в каждом конкретном случае.

Если увеличение превышает десятикратное (10<sup>x</sup>), этот факт должен быть зафиксирован в протоколе испытаний.

4.6 Классификация и характеристика ядер кешью приведены в таблицах 1, 2.

Для государств — участников Таможенного союза — по [3], [4], [5].

Таблица 1

Copt <sup>1)</sup>	Обозначение сорта	Число ядер на килограмм (на фунт)	Характеристики ядер
	Ядра кешью ц	елые обжаренные	
	W 180	265-395 (120-180)	Ядра должны иметь ха-
-1	W 210	440-465 (200-210)	рактерную форму. Не должны быть поврежде-
II	W 240	485—530 (220—240)	ны насекомыми, иметь черных или коричневых
101	W 280	575—620 (260—280)	пятен, кожицы (интегу-
IV	W 320	W 320 660—706 (300—320)	
V	W 400	770—880 (350—400)	Цвет ядра: белый, очень бледной слоновой кости
VI	W 450	880—990 (400—450)	<ul> <li>или светло-пепельно-се- рый</li> </ul>
VII	W 500	990—1100 (450—500)	

<sup>1)</sup> Допустимые отклонения: при наличии раздробленных ядер и ядер следующего более низкого сорта их общая массовая доля не должна превышать во время упаковки 5,0 %.

## Таблица 2

Сорт <sup>1)</sup>	Обо- значение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
			Пережаренные	дра кешью целые	
VIII	sw	Пережаренные целые	_		Ядра не должны быть повреждены насекомыми, иметь других повреж- дений, черных пятен, без кожицы (интегумента). Цвет ядер: светло-коричневый, свет- лой слоновой кости, светло-пепель- но-серый, темной слоновой кости вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)
		+	Десертные яд	ра кешью целые	
IX	SSW или SWIA	Пережаренные: второсортные или пережаренные целые IA		Слегка сморщен- ные	Ядра должны иметь характерную форму, не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допускаются слегка пережаренные ядра, с легкой пятнистостью и обесцвечиванием, недозрелые. Цвет ядер: светло-коричневый, светло-голубой или светлой слоновой кости вследствие интенсивной тепловой обработки (перегрева)
x	_	Десертные ядра	_	_	Ядра должны иметь характерную форму, не должны быть повреждены насекомыми, без кожицы (интегумента). Допускаются пережаренные, еспедствие интенсивной тепловой обработки, обесцвеченные, пятнистые и сморщенные ядра, допускаются глубокие черные пятна

# **FOCT 31855-2012**

## Продолжение таблицы 2

Сорт <sup>1)</sup>	Обо- значение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
		Ядра	кешью ломаные и	дробленые обжар	ренные
ΧI	В	Бочонки (Butts) — ломаные ядра	Ядра, разло- манные поперек и естественно скрепленные	_	Ядра не должны быть повреждень насекомыми, иметь других повреж- дений, черных пятен и кожицы (инте- гумента). Цвет ядер: белый, бледной слоновой кости, светло-пепельный серый
XII	S	Дольки (Splits) — ломаные ядра	Ядра, разломан- ные естественно вдоль	-	См. сорт XI
XIII	LWP	Большие белые кусочки — лома- ные ядра	Ядра, разломан- ные на более чем два кусочка и не проходящие через сито с размером отверстий 4,75 мм (см. [1], [2])	_	См. сорт ХІ
XIV	SWP	Маленькие белые кусочки — дроб- леные ядра	Ядра, раздро- бленные менее, чем LWP, но не проходящие через сито с размером отверстий 2,80 мм (см. [1], [2])	-	Ядра не должны быть повреждены на- секомыми, иметь повреждений, чер- ных пятен и кожицы (интегумента). Цвет ядер: белый, бледной слоновой кости, светло-пепельно-серый
XV	BB	Крошки (Bady bits) — мелкие дробленые ядра	Ядра, раздро- бленные менее, чем SWP, но не проходящие через сито с размером отверстий 1,70 мм (см. [1], [2])	-	См. сорт XIV
XVI	SB	Пережаренные поманые ядра	Пережаренные ядра, разломан- ные поперек и естественно скрепленные		Ядра не должны быть повреждень насекомыми, иметь других повреж- дений, черных пятен и кожицы (инте- гумента). Цвет ядер: светло-коричневый, тем- ной слоновой кости еследствие ин- тенсивной тепловой обработки (перегрева)
XVII	SS	Пережаренные дольки — лома- ные ядра	Пережаренные ядра, расколо- тые естественно вдоль	-	См. сорт XVI
XVIII	SP	Пережаренные кусочки — дро- бленые ядра	Пережаренные ядра — раз- дробленные на кусочки и не проходящие через сито с размером отверстии 4,75 мм (см. [1], [2])	_	См. сорт XVI

#### Окончание таблицы 2

Copt <sup>1)</sup>	Обо- значение сорта	Торговое название	Описание ядер	Допустимый дефект	Характеристика ядер
XIX	SSP	Пережаренные маленькие кусоч- ки — дробленые ядра	Пережаренные ядра размером меньше, чем SP, но не проходя- щие через сито с размером от- верстий 2,80 мм (см. [1], [2])	_	См. сорт XVI
XX	SPS	Пережаренные ку- сочки (дробленые ядра): второсорт- ные или пережа- ренные кусочки IA	Пережаренные ядра, раздроблен- ные на кусочки, но не проходящие через сито с раз- мером отверстий 4,75 мм (см. [1], [2])	Кусочки смор- щенных ядер могут быть деформирован- ными вследствие неполного раз- вития и иметь черные пятна	Ядра не должны быть повреждены на секомыми, без кожицы (интегумента). Допустимы пережаренные кусочки и пятнистостью и обесцвеченностью. Цвет ядер: светло-коричневый, темно слоновой кости, от светлого до темно голубого, еспедствие интенсивно тепловой обработки (перегрева)
XXI	DP	Десертные кусоч- ки — дробленые ядра	См. сорт XX	Более сморщен- ные, чем описан- ные как SPS и сильно пережа- ренные	Ядра не должны быть повреждены на секомыми, без кожицы (интегумента). Ядра могут быть сильно пережарен ными, иметь пятнистость и обесцве ченную поверхность. Цвет ядра: коричневый, темной сло новой кости, от светлого до темно-го пубого. Ядра могут быть деформированны ми, сморщенными вследствие не полного развития и иметь пятна
XXII	DSP	Десертные ма- ленькие кусоч- ки — дробленые ядра	Десертные ядра, описанные как DP, но меньше размером и не проходящие через сито с размером от- верстий 2,80 мм (см. [1], [2])	См. сорт XXI	См. сорт XXI
XXIII	DB	Десертные бочонки — ломаные ядра	Десертные ядра, разломанные поперек и есте- ственно скре- пленные	См. сорт XXI	См. сорт XXI
XXIV	DS	Десертные доль- ки — поманые ядра	Десертные ядра, расколотые есте- ственно вдоль	См. сорт XXI	См. сорт XXI

<sup>1)</sup> Допустимые отклонения: при наличии раздробленных ядер и ядер следующего более низкого сорта их общая массовая доля не должна превышать во время упаковки 5,0 %.

<sup>4.7</sup> Содержание в ядрах кешью токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологических показателей не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт<sup>1)</sup>.

Для государств — участников Таможенного союза — по [3].

#### 5 Упаковка

- 5.1 Ядра кешью упаковывают в чистую и прочную транспортную тару из белой жести или какуюлибо другую герметичную тару в среде инертного газа.
- 5.2 Ядра кешью упаковывают в потребительскую и транспортную тару по ГОСТ 12003, ГОСТ 12302, ГОСТ 33781, ГОСТ 19360, изготовленную из материалов, предназначенных для применения в пищевой промышленности.
- 5.3 Допускаются другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность ядер кешью и использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает их качество и безопасность<sup>1)</sup>.
- 5.4 Тара, применяемая для упаковывания ядер кешью, должна быть чистой, сухой, не зараженной вредителями и не должна иметь постороннего запаха.
- 5.5 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.
- 5.6 Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального значения — по ГОСТ 8.579.
- 5.7 Продукцию, предназначенную для транспортирования в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

## 6 Маркировка

- 6.1 Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары с ядрами кешью, должна содержать<sup>2</sup>):
  - наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства), наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей (при наличии);
  - товарного знака изготовителя (при наличии);
  - товарного сорта (класса);
  - массы нетто;
  - сведений о пищевой ценности;
  - года сбора и даты упаковывания;
  - условий хранения;
  - срока годности:
  - обозначения настоящего стандарта;
  - информации о подтверждении соответствия.
  - 6.2 Маркировка транспортной тары по ГОСТ 14192.
- 6.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

## 7 Правила приемки

- 7.1 Ядра кешью 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.
- 7.2 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), наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей (при наличии);
  - номер и дату выдачи документа;
  - номер партии и дату отгрузки;

Для государств — участников Таможенного союза — по [4].

Для государств — участников Таможенного союза — по [5].

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- торговый сорт или класс;
- массу нетто:
- год сбора и дату упаковывания;
- количество упаковочных единиц;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.
- 7.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии ядер кешью.
- 7.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт<sup>1</sup>).
- 7.5 Микробиологический контроль качества ядер кешью проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт<sup>1</sup>).

# 8 Методы контроля

8.1 Отбор проб — по ГОСТ 15113.0, ГОСТ 1750 с дополнениями.

Масса объединенной пробы ядер кешью должна быть не менее 3 кг, контрольной пробы — не менее 1,5 кг.

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

Определение внешнего вида, формы отдельных категорий, наличия живых вредителей, плесени проводят путем визуального осмотра контрольной пробы. Вкус и запах определяют органолептически путем раскусывания целых ядер и кусочков в 100 г пробы, выделенной из контрольной пробы.

Определение массовой доли ядер, покрытых кожицей (интегументом), фрагментов насекомых, обесцвеченных, пятнистых, сморщенных, недоразвитых, гнилых ядер проводят в 100 г пробы, выделенной из контрольной пробы. Пробу изучают визуально, тщательно отбирают вручную или при помощи пинцета фракции, взвешивают каждую отдельно с записью результата взвешивания и выражают в процентах к массе пробы.

8.3 Для товарных сортов ядер кешью I—VII соответствие продукта по крупности настоящему стандарту определяют путем подсчета количества целых ядер в 1 кг (1 фунте) пробы. При наличии целых ядер или кусочков, принадлежащих к следующему более низкому сорту, устанавливается их процентное содержание с учетом долустимых отклонений, указанных в таблице 1.

Для сортов XIII—XV, XVIII—XXII соответствие продукта настоящему стандарту по форме и крупности ядер определяют путем проведения ситового анализа с использованием сит из металлической проволочной сетки с номинальными отверстиями ячеек 4,75; 2,80; 1,7 мм по [1] и [2].

Просеивание проводят вручную в течение 2 мин при частоте вращения 120 оборотов в минуту или механизированным способом по [1] и [2].

Сход с сита взвешивают и устанавливают процентное содержание продукта, соответствующего данному сорту с учетом допустимого отклонения, указанного таблице 2.

Для copmos XVI—XVII, XXIII—XXIV coomeemcmeue продукта стандарту по форме устанавливают визуально.

Зараженность насекомыми-вредителями и клещами определяют при проведении ситового анализа на крупность.

8.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 28561 с дополнением.

Из контрольной пробы после выделения посторонних компонентов отбирают 100 ядер. Ядра измельчают путем разрезания их до величины частиц размером 1—2 мм. Две параплельные навески по 5 г высыпают в бюксы диаметром (40 ± 2) мм, взвешивают и высушивают в сушильном шкафу при температуре (130 ± 2) °C в течение 40 мин.

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

Для государств — участников Таможенного союза — по [3].

#### FOCT 31855-2012

- 8.6 Определение токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.
- 8.7 Определение микотоксинов по ГОСТ 30711 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.
- 8.8 Определение пестицидов по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.
- 8.9 Определение радионуклидов методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.
- 8.10 Отбор проб и определение микробиологических показателей по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 31747 и методами, утвержденными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

# 9 Транспортирование и хранение

- 9.1 Ядра кешью размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и хранилищах в соответствии с правилами хранения и перевозок, действующими на транспорте данного вида.
  - 9.2 Сроки годности ядер кешью устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.
- 9.3 Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

# Приложение ДА (справочное)

### Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем международного стандарта

#### Таблица ДА.1

Структура настоящего стандарта		Структура международного стандарта ISO 6477:1988	
Раздел	Подраздел	Раздел	
1 Область применения		1 Назначение и область применения	
2 Нормативные осылки		2 Ссылки	
3 <i>Термины и</i> определения		3 Определение	
4 Технические требования	4.1—4.7	4 Общие требования	
	3	5 Конкретные требования	
8 Методы контроля	8.1—8.10	6 Отбор проб	
		7 Методы исследования	
5 Упаковка	5.1—5.7	8 Упаковка и маркировка	
6 Маркировка	6.1—6.3		
7 Правила приемки	7.1—7.5	-	
- 1 <u>-</u>		Таблица	
9 Транспортирование и хранение		<del>-</del>	
Приложение ДА Сопоставление структуры настоящего стандарта со структурой примененного в нем междуна- родного стандарта		<del>-</del>	
Библиография			

#### Примечания

- 1 Сравнение структур стандартов приведено по всем разделам.
- 2 Внесены разделы 7 «Правила приемки», 9 «Транспортирование и хранение», а также дополнительное приложение ДА в соответствии с требованиями, установленными к оформлению межгосударственного стандарта, модифицированного по отношению к международному стандарту ISO 6477:1988, а также структурный элемент «Библиография».
- 3 Так как в разделе 5 «Отбор проб» ISO 6756:1984 нет ссылки на соответствующий стандарт, то в межгосударственном стандарте требования к отбору проб перенесены в раздел 8, подраздел 8.1, со ссылками на соответствующие межгосударственные стандарты.

# Библиография

[1]	ISO 565:1990	Сита контрольные. Металлическая проволочная ткань, перфорированные металличе- ские пластины и листы, изготовленные гальваническим методом. Номинальные раз- меры отверстий
[2]	ISO 3310-1:2000 <sup>1)</sup>	Cuma контрольные. Технические требования и испытания. Часть 1. Контрольные сита из проволочной ткани
[3]	Технический регла	сита из провиночной ткани мент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пишевой продукции»

<sup>[4]</sup> Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

<sup>[5]</sup> Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

<sup>1)</sup> Заменен на ISO 3310-1:2016.

УДК 664.696:543.06:006.354

MKC 67.080.10

Ключевые слова: ядра кешью, определение, технические требования, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, отбор проб, методы контроля, транспортирование, хранение

#### Редактор Е.И. Мосур Технические редакторы В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова Корректор Е.М. Поляченко Компьютерная верстка Д.В. Кардановской

Сдано в набор 14.11.2019. Подписано в вечать 25.11.2019. Формат 60 × 84 <sup>1</sup>/<sub>6</sub>. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2. www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru