

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**АНАРДЫН МӨМӨСҮ**

**Техникалык талаптар  
жана сыноонун ыкмалары**

**ПЛОДЫ ГРАНАТА**

**Технические требования  
и методы испытания**

(ISO 23393:2006, IDT)

**Издание официальное**

**Кыргызстандарт**

**Бишкек**

# **KMC ISO 23393:2009**

## **Предисловие**

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, правительственные и неправительственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. В области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами Директив ISO/IEC, часть 2.

Основная задача технических комитетов заключается в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

### **Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН Национальным институтом стандартизации и метрологии Кыргызской Республики

ВНЕСЕН Управлением стандартизации

2 ПРИНЯТ приказом НИСМ от 27 января 2009 г. № 6-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 23393:2006 Плоды граната. Технические требования и методы испытания

Стандарт был подготовлен Техническим комитетом ISO/TK 34 Пищевые продукты, Подкомитетом ПК 14 Свежие, сухие и сушеные фрукты и овощи.

4 ВВЕДЕН впервые

© Кыргызстандарт, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Кыргызстандарта

## Содержание

1 Область применения .....	1
2 Термины и определения .....	1
3 Требования .....	2
4 Классификация .....	2
5 Отбор проб .....	3
6 Методы испытаний .....	3
7 Упаковка и маркировка .....	3
8 Загрязняющие вещества .....	4
9 Санитарно-гигиенические требования .....	4
Приложение А Определение содержания зараженных вредителями и испорченных плодов граната, незрелых плодов, примесей и отклонений от основного цвета .....	5
Приложение В Подготовка молотой пшеницы .....	6
Приложение С Результаты межлабораторного испытания .....	7
Библиография .....	8

