ГОСТ 1750—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФРУКТЫ СУШЕНЫЕ

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.854:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФРУКТЫ СУШЕНЫЕ

Правила приемки, методы испытаний

Dried fruits. Acceptance rules, methods of testing

ГОСТ 1750—86

МКС 67.080.10
ОКСТУ 9107

Дата введения 01.01.87

Настоящий стандарт распространяется на сушеные фрукты (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты и устанавливает правила приемки и методы испытаний:

качества упаковки и маркировки;

массы нетто;

массовой доли компонентов в смесях сушеных фруктов;

наличия металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов;

количество плодов в 1 кг, массовой доли дефектных плодов и растительных примесей;

органолептических показателей;

массовой доли минеральных примесей (песка);

массовой доли влаги;

массовой доли сернистого ангидрида.

Стандарт не распространяется на продукцию, высушенную методом сублимации.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Сушеные фрукты принимают партиями. Под партией понимают совокупность единиц продукции одного наименования и сорта в однородной упаковке, оформленных одним документом о качестве по форме в соответствии с приложением. Каждая партия подлежит приемо-сдаточным испытаниям в объеме требований стандартов на продукцию. Объем партии не должен превышать 100 т.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Для контроля качества продукции предприятие-изготовитель, потребитель и инспекции по качеству применяют нормальный одноступенчатый контроль по альтернативному признаку.

При разногласиях в оценке качества продукции применяют усиленный контроль.

1.3. Для фасованной продукции контролируют качество упаковки и маркировки транспортной и потребительской тары, массу нетто, массовую долю компонентов (для смесей сушеных фруктов), физико-химические, органолептические и микробиологические показатели.

Для продукции, упакованной в транспортную тару, контролируют качество упаковки и маркировки транспортной тары, массовую долю компонентов (для смесей сушеных фруктов), физико-химические, органолептические и микробиологические показатели.

1.4. Для контроля качества упаковки и маркировки транспортной тары отбирают выборку (ящики, мешки и пр.), объем которой указан в табл. 1. Все выборки отбирают методом случайного отбора.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Таблица 1

Объем партии (количество транспортной тары), шт.	Нормальный контроль			Усиленный контроль		
	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 25 включ.	2	0	1	3	0	1
От 26 до 90 включ.	3	0	1	5	0	1
» 91 » 150 »	5	0	1	8	0	1
» 151 » 500 »	8	0	1	13	0	1
» 501 » 1200 »	13	0	1	20	0	1
» 1201 » 3200 »	13	0	1	32	1	2
» 3201 » 10000 »	20	0	1	32	1	2

Если количество дефектной транспортной тары в выборке меньше или равно приемочному числу, то партию принимают. Если количество дефектной транспортной тары в выборке равно или больше браковочного числа, то партию бракуют.

1.5. Для контроля качества упаковки и маркировки потребительской тары отбирают выборку (пакеты, коробки), объем которой указан в табл. 2.

Таблица 2

Объем партии (количество потребительской тары), шт.	Нормальный контроль			Усиленный контроль		
	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 150 включ.	5	0	1	8	0	1
От 151 до 500 включ.	8	0	1	13	0	1
» 501 » 1200 »	13	0	1	20	0	1
» 1201 » 3200 »	13	0	1	32	1	2
» 3201 » 10000 »	20	0	1	32	1	2
» 10001 » 35000 »	20	0	1	50	1	2
Свыше 35000	32	1	2	80	1	2

Если количество дефектной потребительской тары в выборке меньше или равно приемочному числу, то партию принимают. Если количество дефектной потребительской тары в выборке равно или больше браковочного числа, то партию бракуют.

1.6. Для контроля массы нетто отбирают выборку (пакеты, коробки), объем которой указан в табл. 3.

Таблица 3

Объем партии (количество потребительской тары), шт.	Нормальный контроль			Усиленный контроль		
	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 500 включ.	5	0	1	8	0	1
От 501 до 1200 включ.	5	0	1	13	1	2
» 1201 » 3200 »	8	0	1	13	1	2
Свыше 3200	8	0	1	20	2	3

Если количество дефектной потребительской тары в выборке меньше или равно приемочному числу, то партию принимают. Если количество дефектной потребительской тары в выборке равно или больше браковочного числа, то партию бракуют.

1.7. Контроль массовой доли компонентов в смесях сушеных фруктов

Из фасованной продукции отбирают выборку, объем которой указан в табл. 3. Допускается применять выборку, отобранную по п. 1.6, после контроля массы нетто.

Из продукции, упакованной в транспортную тару, отбирают выборку, объем которой указан в табл. 4.

Таблица 4

Объем партии (количество транспортной тары), шт.	Объем выборки, шт.	
	нормальный контроль	усиленный контроль
До 500 включ.	2	3
От 501 до 10000 включ.	3	5

Если результаты контроля массовой доли компонентов в объединенной пробе удовлетворительны, то партию принимают. При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из компонентов, партию бракуют.

1.8. Контроль физико-химических и органолептических показателей качества

Из фасованной продукции отбирают выборку, объем которой указан в табл. 3. Для проведения физико-химического и органолептического контроля допускается применять выборку, отобранную по пп. 1.6 и 1.7, после контроля массы нетто и массовой доли компонентов в смесях сушеных фруктов, если это допускается условиями анализа.

Из продукции, упакованной в транспортную тару, отбирают выборку, объем которой указан в табл. 4. Для проведения физико-химического и органолептического контроля допускается применять выборку, отобранную по п. 1.7, после контроля массовой доли компонентов в смесях сушеных фруктов, если это допускается условиями анализа.

Если результаты контроля физико-химических и органолептических показателей в объединенной пробе удовлетворительны, то партию принимают. При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из физико-химических и органолептических показателей партию бракуют либо снижают сорт.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.9. Оценку качества партии по микробиологическим показателям проводят в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля пищевых концентратов, пищевых продуктов тепловой и сублимационной сушки и быстрозамороженных, утвержденным в установленном порядке.

При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из микробиологических показателей партию бракуют.

1.10. По договоренности между изготовителем и потребителем допускается приемка полуфабриката в не рассортированном на товарные сорта виде.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Определение качества упаковки и маркировки

2.1.1 *Сущность метода*

Метод заключается в визуальной оценке состояния упаковки, правильности маркировки и этикетировки.

2.1.2. *Проведение испытаний*

Визуально проверяют каждую единицу транспортной и потребительской тары выборки по пп. 1.4 и 1.5 на соответствие требованиям ГОСТ 12003.

2.2. Определение массы нетто фасованной продукции

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2.1. *Сущность метода*

Метод заключается в определении массы продукта взвешиванием.

2.2.2. *Аппаратура*

Весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания 5 кг и пределом допускаемой погрешности ±50,00 мг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2.3. *Проведение испытания*

Массу нетто каждой упаковочной единицы в потребительской таре отобранной выборки по п. 1.6 определяют взвешиванием. Вскрывают каждую упаковочную единицу выборки, тщательно освобождают от содержимого, продукт взвешивают. Результат взвешивания вычитают из нормированного значения массы нетто упаковочной единицы. Абсолютную величину разности сравнивают с допускаемым отклонением массы нетто по ГОСТ 12003.

2.3. Отбор проб от продукции для определения физико-химических и органолептических показателей

2.3.1. *Аппаратура*

Весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания до 5 кг и поверочной ценой деления не более 0,2 г.

Сосуды с крышками.

Банки стеклянные по ГОСТ 5717.2.

Крышки металлические для стеклянной консервной тары.

Машина закаточная для крышек.

2.3.2. *Отбор точечных проб*

Для продукции, упакованной в транспортную тару, из каждой вскрытой упаковочной единицы выборки по п. 1.7 отбирают в сосуд из верхнего, среднего и нижнего слоев продукта три точечные пробы, каждая массой, указанной в табл. 5.

Таблица 5

Объем выборки (количество транспортной тары), по п. 1.7, шт.	Масса точечной пробы сухофруктов, г		
	мелкоплодных и резаных	крупноплодных	смесей
2	500	600	1200
3	300	400	800
5	200	300	500

Для фасованной продукции точечной пробой следует считать содержимое одной потребительской упаковочной единицы. Для объединенной пробы используют все упаковочные единицы выборки по п. 1.7.

2.3.3. Точечные пробы соединяют в объединенную пробу и тщательно перемешивают. Масса объединенной пробы должна быть в пределах (кг):

2,5—3,0 — для мелкоплодных, резаных сухофруктов и вишневых десертов;

3,5—4,5 — для крупноплодных (груши целыми плодами, инжир и т. п.) и сливовых десертов;

7,0—7,5 — для смесей сухофруктов.

Если масса объединенной пробы более указанной, ее уменьшают методом квартования по ГОСТ 13341, разд. 3.

2.3.4. Объединенную пробу делят на три части. Пробу смеси сушеных фруктов делят на части после определения массовой доли компонентов по п. 2.4.

Одну часть массой 400 г однокомпонентного продукта или 1300 г смеси сушеных фруктов используют для определения массовой доли влаги и массовой доли сернистого ангидрида.

Вторую часть массой 1000 г мелкоплодных или резаных фруктов, или 2000 г крупноплодных фруктов, или 3000 г смесей сушеных фруктов используют для последовательного определения наличия металлических и других посторонних примесей, зараженности вредителями хлебных запасов, общего количества дефектных плодов и растительных примесей, массовой доли плодов с отдельными дефектами, количества плодов в 1 кг.

Оставшуюся часть объединенной пробы используют для определения органолептических показателей и массовой доли минеральных примесей.

Массовая доля компонентов в каждой части пробы смеси сушеных фруктов должна соответствовать результатам испытаний по п. 2.4.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3.5. Пробы хранят в сухих, чистых, герметично укупоренных металлическими крышками банках при комнатной температуре не более 1 мес. Банки снабжают этикетками с указанием наименования продукта, предприятия-изготовителя, даты выработки продукции, даты отбора пробы, ее массы и назначения, фамилии и подписи лица, отобравшего пробу.

2.4. Определение массовой доли компонентов в смесях сушеных фруктов

2.4.1. *Сущность метода*

Метод заключается в разделении смеси на компоненты с последующим определением массы каждого взвешиванием.

2.4.2. Отбор проб — по п. 2.3.

2.4.3. *Аппаратура и материалы*

Весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания 5 кг и пределом допускаемой погрешности ±50,00 мг.

Бумага белая по ГОСТ 18510, ГОСТ 6656.

Стекло по ГОСТ 111, размером не менее 0,6×0,8 м.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4.4. *Проведение испытания*

Объединенную пробу по п. 2.3.3 взвешивают, высыпают на стекло, положенное на лист белой бумаги, и разделяют на компоненты, каждый компонент взвешивают отдельно и его массовую долю выражают в процентах к массе смеси. Результат расчета сравнивают с допускаемым отклонением рецептурного состава, указанным в нормативно-технической документации на смеси сушеных фруктов.

2.5. Определение зараженности вредителями хлебных запасов и наличия металлических примесей

2.5.1. Сущность метода

Метод заключается в визуальном выявлении вредителей хлебных запасов, извлечении металлических примесей с помощью магнита, а немагнитных примесей — отбором вручную.

2.5.2. Отбор проб — по п. 2.3.

2.5.3. *Аппаратура и материалы*

Сито из сетки № 1, 4 или аналогичное с размером ячейки 1,3—1,5 мм.

Лупа зерновая по ГОСТ 25706.

Магнит МСП по ГОСТ 24936 с условной коэрцитивной силой не менее 20 кА/м.

Пинцет по ГОСТ 21241.

Бумага белая по ГОСТ 18510, ГОСТ 6656.

Бумага темная по НТД.

Бумага папиросная по ГОСТ 3479.

Пробирки стеклянные по ГОСТ 25336.

Стекло по ГОСТ 111, размером не менее 0,6×0,8 м.

2.5.4. *Проведение испытания*

Определение зараженности продукции вредителями хлебных запасов следует проводить при отборе выборок по пп. 1.4—1.8 и отборе проб по п. 2.3.

Все отобранные по пп. 1.4—1.8 упаковочные единицы осматривают снаружи до вскрытия и внутри после вскрытия. Осматривают вспомогательные упаковочные средства, верхние слои сухофруктов и отбираемые точечные пробы продукта.

Пробу по п. 2.3.4 высыпают слоем в один плод на стекло, положенное на темную бумагу, и осматривают. Вредителей извлекают пинцетом и помещают в пробирку.

Если проба имеет температуру ниже плюс 10 °С, то ее перед испытанием выдерживают не менее 30 мин при температуре 20—30 °С с целью активизации вредителей.

Металломагнитные примеси извлекают магнитом, полюсы которого плотно обернуты папиросной бумагой. Магнит медленно продвигают в слое продукта в продольном и поперечном направлениях по всей поверхности слоя.

Продукт рассматривают через лупу для выявления мелких насекомых и немагнитных частиц металла.

Осмотр и сбор насекомых, а также извлечение металлических примесей проводят трижды с предварительным перемешиванием продукта.

Затем продукт просеивают через сито на лист темной бумаги и отсев рассматривают через лупу для выявления живых клещей, мелких насекомых или их частей и немагнитных частиц металла. Операцию осмотра повторяют, помещая отсев на лист белой бумаги.

Все обнаруженные частицы металла извлекают пинцетом, присоединяют к металломагнитным частицам и помещают в пробирку.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.6. Определение количества плодов в 1 кг, массовой доли дефектных плодов и примесей

2.6.1. *Сущность метода*

Метод заключается в определении количества плодов в 1 кг (в штуках), выделении, отборе и количественном определении дефектных плодов и примесей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.6.2. Отбор проб — по п. 2.3.

2.6.3. *Аппаратура и материалы*

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания 1 кг и пределом допускаемой погрешности ±10,00 мг и с наибольшим пределом взвешивания 5 кг и пределом допускаемой погрешности ±50,00 мг.

Весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания до 5 кг и поверочной ценой деления не более 0,2 г.

Бумага белая по ГОСТ 18510, ГОСТ 6656.

Пинцет по ГОСТ 21241.

Стекло по ГОСТ 111, размером не менее 0,6×0,8 м.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.6.4. *Проведение испытания*

2.6.4.1. Предварительно взвешенную часть объединенной пробы (см. п. 2.3.4) высыпают слоем в один плод на стекло, положенное на лист белой бумаги, и визуально определяют наличие примесей и плодов с дефектами, не допускаемыми стандартами на продукцию. При их обнаружении дальнейшие испытания прекращают.

2.6.4.2. Из пробы на основе визуальной оценки выделяют примеси, отбирая пинцетом крупные примеси растительного происхождения и минеральные примеси (для полуфабриката). Пробу просеивают в течение 2 мин на сите из сетки размером ячейки 3,5 мм при 120—140 продольно-возвратных движениях в минуту. После просеивания проход через сито соединяют с крупными примесями и определяют массовую долю взвешиванием. Затем отбирают все плоды с дефектами и определяют массовую долю.

2.6.4.3. Из общей массы плодов с допустимыми дефектами выделяют плоды с дефектами, наличие которых ограничено стандартом, и определяют массовую долю.

2.6.4.4. В пробе (см. п. 2.3.4) после отделения дефектных плодов и примесей подсчитывают оставшиеся плоды, взвешивают и устанавливают количество плодов в 1 кг.

2.6.4.1—2.6.4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.6.4.5 **(Исключен, Изм. № 1).**

2.7. Определение органолептических показателей

2.7.1. *Сущность метода*

Метод заключается в оценке внешнего вида (формы, цвета), запаха, вкуса, консистенции, определяемых органолептически.

2.7.2. Отбор проб — по п. 2.3.

2.7.3. *Аппаратура и материалы*

Весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания 1 кг и пределом допускаемой погрешности ±10,00 мг.

Сито из сетки № 1,4 или аналогичное с размером ячейки 1,3—1,5 мм.

Сосуд металлический эмалированный или стеклянный типов СЦ, СП по ГОСТ 25336.

Тарелки столовые белые.

Салфетки бумажные или из ткани.

Вода питьевая по ГОСТ 2874*.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.7.4. *Проведение испытаний*

2.7.4.1. В помещении, где проводят органолептические испытания, не должно быть посторонних запахов. Горизонтальная освещенность на рабочей поверхности должна быть не менее 500 лк рассеянным дневным светом или светом люминесцентных ламп типа ЛД по ГОСТ 6825. Посуда не должна иметь посторонних запахов.

В пробе, взятой по п. 2.3, устанавливают признаки спиртового брожения по запаху; герметичные упаковки не должны быть вздутыми; плесневение по внешнему виду, налет на поверхности плодов серого или белого цвета не допускается.

2.7.4.2. Определяют запах, устанавливая его натуральность и интенсивность.

2.7.4.3. Определяют внешний вид пробы, цвет и форму плодов.

2.7.4.4. Перед определением вкуса, консистенции и минеральных примесей полуфабриката пробу делят на две части массой не менее 500 г каждая и подготовляют следующим образом: каждую часть взвешивают, одну часть промывают, помещая на сито, опущенное в сосуд с предварительно профильтрованной или отстоявшейся не менее 1 ч и снятой с осадка теплой водой (30—50) °С, так, чтобы вода полностью покрывала плоды, а сито не касалось дна сосуда. Вручную отмывают плоды при перемешивании в течение 1—2 мин. Операцию мойки повторяют в чистой воде. Воду после двух промывок соединяют вместе. Аналогично промывают вторую часть пробы. Полученные промывные воды используют для двух параллельных определений массовой доли минеральных примесей (песка) в сушеных фруктах по п. 2.8.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.7.4.5. Салфеткой удаляют влагу и пробуют плоды, устанавливая наличие песка, определяемого органолептически.

2.7.4.6. Затем устанавливают вкус и консистенцию.

При оценке вкуса определяют запах и устанавливают их типичность для данного продукта, наличие посторонних привкусов и запахов.

При оценке консистенции определяют мягкость, мясистость нажатием, надавливанием мякоти плодов, отделяемость косточки разрывом мякоти.

Вкус, запах и консистенцию определяют при комнатной температуре. Перед каждой новой пробой рот при необходимости прополаскивают водой.

2.7.4.7. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.8. Определение массовой доли минеральных примесей (песка)

Массовую долю минеральных примесей (песка) определяют по ГОСТ 25555.3 со следующим дополнением.

Подготовка пробы к испытанию

Воду после мытья сушеных фруктов отстаивают не менее 1 ч, после чего осторожно, не взмучивая осадка, сливают не более $^3/_4$ объема, который отбрасывают. Осадок количественно переносят в стакан или в делительную воронку.

2.9. Определение массовой доли влаги

Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 26808, ГОСТ 28561, ГОСТ 28562 со следующим дополнением.

Подготовка пробы к испытанию

Пробу однокомпонентного продукта по п. 2.3.4 освобождают от косточек, семян и плодоножек, половинки плодов режут пополам. Пробу измельчают частями в бытовой электромясорубке или мельнице (с частотой вращения ножей не менее 8000 мин$^{-1}$) до получения однородной массы. Масса разовой загрузки электромясорубки или мельницы не должна превышать 50 г. Каждую загрузку измельчают в два-три приема, продолжительность одного приема измельчения должна быть 5—10 с. Из измельченной пробы следует немедленно взять навески для определения влаги. При необходимости хранения пробы ее немедленно помещают в чистую сухую герметично укупоренную банку и снабжают этикеткой по п. 2.3.5. Пробу хранят не более 10 сут при комнатной температуре.

Из пробы смеси сушеных фруктов, взятой по п. 2.3.4, отделяют 1000 г продукта. Затем отбирают не менее 50 г каждого компонента и раздельно измельчают.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

2.10. Определение массовой доли сернистого ангидрида

Массовую долю сернистого ангидрида определяют по ГОСТ 25555.5 со следующим дополнением.

Подготовка пробы к испытанию

Для испытания используют часть измельченной пробы по п. 2.9.

Пробу смеси сушеных фруктов на компоненты не разделяют и измельчают как однокомпонентную.

ПРИЛОЖЕНИЕ

УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА

Дата выдачи _____
(число, месяц, год)

Штамп предприятия
Отправитель
Грузополучатель
Вагон № Накладная № Спецификация

№ п/п	Наименование сушеных фруктов или их смесей	Вид потребительской тары	Год, месяц, дата выработки продукта	Количество единиц упаковки	Масса нетто	Сорт по стандарту	Соответствие контролируемых показателей требованиям стандарта
1	2	3	4	5	6	7	8

Транспортировка проводится_____ вагонах

Хранить в сухом прохладном месте при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Срок хранения _____ (по ГОСТ 12003)

Директор завода (Ф. И. О.)

Начальник лаборатории (Ф. И. О.)

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 17.01.86 № 133

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1750—66, ГОСТ 12001—66

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на которые дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на которые дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 111—2001	2.4.3, 2.5.3, 2.6.3	ГОСТ 24104—2001	2.2.2, 2.3.1, 2.4.3, 2.6.3, 2.7.3
ГОСТ 2874—82	2.7.3		
ГОСТ 3479—85	2.5.3	ГОСТ 24936—89	2.5.3
ГОСТ 5717.2—2003	2.3.1	ГОСТ 25336—82	2.5.3, 2.7.3
ГОСТ 6656—76	2.4.3, 2.5.3, 2.6.3	ГОСТ 25555.3—82	2.8
ГОСТ 6825—91	2.7.4.1	ГОСТ 25555.5—91	2.10
ГОСТ 12003—76	2.1.2, 2.2.3	ГОСТ 25706—83	2.5.3
ГОСТ 13341—77	2.3.3	ГОСТ 26808—86	2.9
ГОСТ 18510—87	2.4.3, 2.5.3, 2.6.3	ГОСТ 28561—90	2.9
ГОСТ 21241—89	2.5.3, 2.6.3	ГОСТ 28562—90	2.9

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 28.02.92 № 182

6. ИЗДАНИЕ (апрель 2009 г.) с Изменением № 1, утвержденным в июне 1990 г. (ИУС 9—90)

gost.e-ecolog.ru