ГОСТ 1726—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта Государственного комитета СССР по стандартам от 27.06.85 № 1982**

3. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 7194—81 | 3.4 |
| ГОСТ 10131—93 | 4.1 |
| ГОСТ 10354—82 | 4.2 |
| ГОСТ 15846—2002 | 4.5 |
| ГОСТ 17812—72 | 4.1 |
| ГОСТ 20463—75 | 4.1 |
| ГОСТ 21650—76 | 4.6 |
| ГОСТ 24597—81 | 4.6 |
| ГОСТ 26663—85 | 4.6 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.5 |
| ГОСТ 26930—86 | 3.5 |
| ГОСТ 26931—86 | 3.5 |
| ГОСТ 26932—86 | 3.5 |
| ГОСТ 26933—86 | 3.5 |
| ГОСТ 26934—86 | 3.5 |

4. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

5. **ИЗДАНИЕ (октябрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в октябре 1986 г., мае 1988 г., мае 1989 г., ноябре 1991 г. (ИУС 1—87, 8—88, 8—89, 3—91)**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 28.10.2008. Подписано в печать 21.11.2008. Формат 60 × 84 $^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 183 экз. Зак. 1289.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru ®gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

УДК 635.63:006.354 Группа С42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ

## Технические условия

ГОСТ 1726—85

Fresh cucumbers.
Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 97 3251

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на свежие огурцы (Cucumis sativus L.), выращенные в открытом или защищенном грунте, заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

**(Измененная редакция, Изм. № 4)**.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Огурцы в зависимости от назначения подразделяют на:
огурцы для потребления в свежем виде и соления;
огурцы для консервирования.

1.2. Ботанические сорта огурцов подразделяют по размеру плодов на:
короткоплодные;
среднеплодные;
длинноплодные.

1.3. Для потребления в свежем виде используют короткоплодные, среднеплодные и длинноплодные огурцы, выращенные в открытом или защищенном грунте; для соления — короткоплодные огурцы, выращенные в открытом грунте (районированных для этой цели сортов).

1.4. Огурцы для потребления в свежем виде и для соления должны соответствовать характеристикам и нормам, установленным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Внешний вид | Плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской<br>Допускаются плоды с незначительным пожелтением вершин у сортов Муромский 36, Ржавский местный, Миг, Каскад гибрида Призыв 238, с незначительным побурением у плодоножки сортов типа Нежинский, Миг, Каскад и гибридов Сигнал 235, Успех 211<br>Допускаются изогнутые плоды для длинноплодных и среднеплодных огурцов (изогнутость не более 0,2)<br>Допускаются плоды с вырванной плодоножкой (диаметр повреждения не более 1,0 см) |

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985
© Стандартинформ, 2008

*Продолжение табл. 1*

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Внутреннее строение | Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами |
| Вкус и запах | Свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и вкуса |
| Размер плодов, см: | |
| короткоплодные: | |
| I группа | |
| длина, не более | 11,0 |
| наибольший поперечный диаметр, не более | 5,5 |
| II группа | |
| длина, не более | 14,0 |
| наибольший поперечный диаметр, не более | 5,5 |
| среднеплодные: | |
| длина, не более | 25,0 |
| наибольший поперечный диаметр, не более | 5,5 |
| длинноплодные: | |
| длина, более | 25,0 |
| наибольший поперечный диаметр, не более | 5,5 |
| Содержание плодов в каждой размерной группе, % от массы, не более: | |
| превышающих установленные размеры по длине не более 3,0 мм | 10,0 |
| с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятых, с царапинами на кожице и слегка увядших в совокупности: | |
| из открытого грунта | 10,0 |
| в т. ч. с незначительными потемнениями от нажимов | 5,0 |
| из защищенного грунта | 3,0 |
| загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами | Не допускается |
| Содержание земли, прилипшей к плодам, %, не более: | |
| из защищенного грунта | Не допускается |
| из открытого грунта | 0,5 |

Примечания:

1. Изогнутость плода — отношение наибольшей высоты просвета к длине плода по внешней дуге.
2. Наибольшая высота просвета в изогнутых огурцах — наибольшее расстояние между плоскостью и внутренним контуром поверхности плода.
3. Отношение длины к ширине (наибольшему поперечному диаметру) корнишонов для соления должно быть не менее 2,2.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).**

1.5. Свежие огурцы, выращенные в открытом грунте, имеющие уродливую форму (кубарики, с перехватами, крючкообразные), используют для соления в районе их заготовок.

1.6. Для консервирования используют короткоплодные огурцы из открытого грунта (районированных для этой цели сортов).

1.6.1. Огурцы для консервирования в зависимости от размера плодов подразделяют на пикули, корнишоны, зеленцы.

1.6.2. Огурцы для консервирования по качеству должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| Внешний вид | Плоды свежие, целые, неуродливые, без механических повреждений, незагрязненные, здоровые, без солнечных ожогов, без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и зеленой окраской различных оттенков.<br>Допускаются плоды с незначительным побурением у плодоножки для сортов типа Нежинский |
| Внутреннее строение | Мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми, некожистыми семенами, без внутренних пустот |
| Вкус и запах | Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса |
| Размер плодов, см: | |
| пикули | |
| длина | 3,0—5,0 |
| корнишоны, I группа | |
| длина | 5,1—7,0 |
| корнишоны, II группа | |
| длина | 7,1—9,0 |
| зеленцы | |
| длина, не более | 11,0 |
| наибольший поперечный диаметр, не более | 5,0 |
| Содержание плодов, % от массы, не более: | |
| более установленных размеров по длине (для корнишонов — не более 1,0 см, зеленцов — не более 3,0 см) | 5,0 |
| с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятых, с царапинами на кожице, в совокупности: | |
| для зеленцов | 5,0 |
| для пикулей и корнишонов | 2,0 |
| загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами, с посторонними запахами | Не допускается |
| Содержание земли, прилипшей к плодам, %, не более: | |
| из защищенного грунта | Не допускается |
| из открытого грунта | 0,5 |

Примечания:

1. Для пикулей и корнишонов отношение длины к ширине (наибольшему поперечному диаметру) должно быть не менее 2,5 (см. приложение).

2. Легкая потертость — разновидность механических повреждений кожицы плодов без повреждения мякоти, вызванная трением.

3. Незначительные потемнения плодов от нажимов — изменения цвета поверхности плодов в местах повреждения от давления или трения.

4. **(Исключено, Изм. № 1).**

5. Царапины на кожице плодов — легкие механические повреждения поверхности плодов острыми предметами.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.7. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в огурцах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Огурцы принимают партиями. Партией считают любое количество огурцов одного ботанического сорта, одной группы по размеру, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

При наличии в одном транспортном средстве нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием данных по каждой партии в соответствии с п. 2.2.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).**

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

номер партии;

наименование и адрес отправителя;

наименование и адрес получателя;

наименование продукции, ботанического сорта и размер;

результаты определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

дату уборки, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

обозначение настоящего стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.3. Для контроля качества огурцов, правильности упаковки, маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку:

от партии огурцов, упакованных в ящики;

до 100 ящиков — не менее трех ящиков;

свыше 100 ящиков — дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц;

от партии огурцов, фасованных массой нетто до 1,5 кг в потребительскую тару (пакет, мешок полимерный, тканевый или сетчатый);

не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.3а. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и нитратов проводят в установленном порядке.

**(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

2.4а. Партию огурцов, не отвечающую по размерам плодов требованиям, установленным для I группы короткоплодных, переводят во II группу короткоплодных; не отвечающую по размерам плодов требованиям, установленным для II группы короткоплодных — в группу среднеплодных; не отвечающую по размерам плодов требованиям, установленным для группы среднеплодных — в группу длинноплодных.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

2.5. После проверки качества отобранные огурцы присоединяют к контролируемой партии.

2.6. Качество продукции в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

## 3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

**3.1. Метод отбора проб**

3.1.1. Для партии огурцов длиной не более 14 см из разных слоев каждого ящика (сверху, из середины, снизу), отобранного по п. 2.3, отбирают точечные пробы общей массой не менее 10 % плодов в выборке.

Для партии огурцов длиной более 14 см проверке качества подлежат все огурцы из ящиков, отобранных в выборку по п. 2.3.

3.1.2. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 1 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе.

3.1.3. Из точечных проб, отобранных по пп. 3.1.1, 3.1.2, или из упаковочных единиц, отобранных в выборку от фасованной продукции, составляют объединенную пробу.

3.2. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблицах.

Внешний вид, запах, вкус, наличие загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми кожистыми семенами и поврежденных плодов определяют органолептически; размер плодов — линейкой, мерными кольцами, штангенциркулем.

Плоды каждой фракции взвешивают и вычисляют их содержание в процентах по отношению к массе объединенной пробы.

Огурцы взвешивают с погрешностью не более 0,1 кг. Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

Внутреннее состояние огурцов в отобранной пробе определяют, разрезая в продольном направлении не менее 20 плодов.

3.3. Изогнутость плодов огурцов определяют измерением наибольшей высоты просвета и длины плода по внешней дуге.

3.4. Метод определения наличия земли —по ГОСТ 7194.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.5. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; пестицидов и нитратов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Огурцы укладывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463. Свежие огурцы должны иметь сухую поверхность. Укладывают огурцы вровень с краями тары. Каждая упаковочная единица должна содержать огурцы, близкие по размеру.

4.2. Отобранные огурцы, подготовленные по п. 1.4, фасуют массой нетто до 1,5 кг в тканевые, сетчатые или полимерные мешки или пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или из другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Министерством здравоохранения СССР.

Среднеплодные и длинноплодные огурцы, выращенные в защищенном грунте, также упаковывают в термоусадочную пленку — каждый огурец отдельно.

4.3. Каждую упаковочную единицу с огурцами сопровождают этикеткой с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции, ботанического сорта и размера;

даты уборки, упаковывания, отгрузки;

номер партии;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

4.4. Огурцы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.4.1. При транспортировании в рефрижераторных вагонах и в авторефрижераторах температура должна быть от 5 °С до 10 °С включительно.

4.4.2. Высота укладывания ящиков с огурцами при перевозке в рефрижераторных вагонах должна быть 2,2 — 2,4 м в зависимости от типа подвижного состава.

4.5. Упаковка, маркировка и транспортирование огурцов для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей — по ГОСТ 15846.

4.6. Допускается транспортирование огурцов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования по ГОСТ 21650.

**(Измененная редакция, Изм. № 4)**.

4.7. Хранят огурцы, выращенные в защищенном грунте, при температуре воздуха от 10 °С до 14 °С включительно, выращенные в открытом грунте — при температуре воздуха от 7 °С до 10 °С включительно и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % включительно не более 15 дней.

*ПРИЛОЖЕНИЕ*
*Справочное*

## РАЗМЕРЫ ПИКУЛЕЙ И КОРНИШОНОВ ПРИ СООТНОШЕНИИ ДЛИНЫ К НАИБОЛЬШЕМУ ПОПЕРЕЧНОМУ ДИАМЕТРУ 2,5

см

| Длина | Наибольший поперечный диаметр | Длина | Наибольший поперечный диаметр |
|---|---|---|---|
| **Пикули** | | 6,0 | 2,40 |
| 3,0 | 1,20 | 6,1 | 2,44 |
| 3,1 | 1,24 | 6,2 | 2,48 |
| 3,2 | 1,28 | 6,3 | 2,52 |
| 3,3 | 1,32 | 6,4 | 2,56 |
| 3,4 | 1,36 | 6,5 | 2,60 |
| 3,5 | 1,40 | 6,6 | 2,64 |
| 3,6 | 1,44 | 6,7 | 2,68 |
| 3,7 | 1,48 | 6,8 | 2,72 |
| 3,8 | 1,52 | 6,9 | 2,76 |
| 3,9 | 1,56 | 7,0 | 2,80 |
| 4,0 | 1,60 | **Корнишоны II группы** | |
| 4,1 | 1,64 | 7,1 | 2,84 |
| 4,2 | 1,68 | 7,2 | 2,88 |
| 4,3 | 1,72 | 7,3 | 2,92 |
| 4,4 | 1,76 | 7,4 | 2,95 |
| 4,5 | 1,80 | 7,5 | 3,00 |
| 4,6 | 1,84 | 7,6 | 3,04 |
| 4,7 | 1,88 | 7,7 | 3,08 |
| 4,8 | 1,92 | 7,8 | 3,12 |
| 4,9 | 1,96 | 7,9 | 3,16 |
| 5,0 | 2,0 | 8,0 | 3,20 |
| **Корнишоны I группы** | | 8,1 | 3,24 |
| 5,1 | 2,04 | 8,2 | 3,28 |
| 5,2 | 2,08 | 8,3 | 3,32 |
| 5,3 | 2,12 | 8,4 | 3,36 |
| 5,4 | 2,16 | 8,5 | 3,40 |
| 5,5 | 2,20 | 8,6 | 3,44 |
| 5,6 | 2,24 | 8,7 | 3,48 |
| 5,7 | 2,28 | 8,8 | 3,52 |
| 5,8 | 2,32 | 8,9 | 3,56 |
| 5,9 | 2,36 | 9,0 | 3,60 |

gost.e-ecolog.ru