ГОСТ 21405—75

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АЛЫЧА МЕЛКОПЛОДНАЯ СВЕЖАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.23:006.354 Группа С33

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АЛЫЧА МЕЛКОПЛОДНАЯ СВЕЖАЯ

Технические условия

ГОСТ 21405—75

Fresh small-sized alycha. Specifications

МКС 67.080.10
ОКП 97 6126

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 24 декабря 1975 г. № 3993 дата введения установлена

с 01.07.76

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

Настоящий стандарт распространяется на алычу мелкоплодную свежую (ткемали свежие) культурных сортов (Prunus cerasifera) и дикорастущую, предназначенную для потребления в свежем виде и для переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свежие плоды алычи (ткемали) по качеству должны быть вполне развившимися, типичными по форме и окраске, однородными по степени зрелости, свежими, чистыми, без механических повреждений и повреждений вредителями и болезнями.

Степень зрелости при съеме должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать в надлежащих условиях транспортировку и в местах назначения имели потребительскую зрелость.

Допускаются:

незначительные отклонения по форме, развитию и окраске, не портящие внешний вид;

зарубцевавшиеся трещины, ушибы, градобоины, не уродующие форму плода;

плоды с зажившими повреждениями вредителями, до 5 % от массы партии.

Загнившие и зеленые плоды не допускаются.

Примечания:

1. Перезревшие плоды — плоды размягченные с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.

2. Зеленые плоды — плоды, которые не могут после съема, даже в самых оптимальных условиях, приобрести свойственные плодам данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку алычи производят партиями. Партией считают любое количество алычи, упакованное в однородную тару и оформленное одним документом о качестве, ограниченное одной транспортной

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (ноябрь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в январе 1986 г., мае 1988 г., августе 1990 г. (ИУС 5—86, 8—88, 11—90)

© Издательство стандартов, 1975
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

единицей и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной Госагропромом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Для контроля качества плодов, правильности упаковывания, маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта отбирают выборку:

от партии до 100 упаковочных единиц — не менее трех упаковочных единиц;

от партии свыше 100 упаковочных единиц — дополнительно на каждые полные и неполные 50 упаковочных единиц по одной упаковочной единице.

Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2.3. Результаты проверки распространяются на всю партию. Отобранную выборку присоединяют к исследуемой партии.

2.4. Качество алычи в поврежденных упаковках проверяют отдельно, и результаты распространяются только на эти упаковки.

2.5. При приемке партии допускается:

в местах заготовки не более 5 % плодов, по качеству не соответствующих требованиям стандарта, но транспортабельных и пригодных для потребления;

в местах назначения не более 10 % плодов, по качеству и зрелости не соответствующих требованиям стандарта (перезревших), но не зеленых, пригодных для потребления в свежем виде и для переработки.

Если в партии алычи допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

2.6. Партия алычи, по качеству не отвечающая требованиям стандарта, отгрузке не подлежит.

2.7. В местах назначения наличие отдельных загнивших и зеленых плодов, обнаруженных при приемке, не является основанием для браковки партии. Количество таких плодов указывают отдельно от результатов определения качества, т.е. сверх 100 % от массы партии.

В реализацию загнившие и зеленые плоды поступать не должны.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 5 % от массы плодов. Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу.

3.2. Внешний вид, зрелость плодов, а также повреждения определяют органолептически.

3.3. Результаты анализа объединенной пробы выражают в процентах.

3.4. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Алыча должна быть упакована в ящики по ГОСТ 10131—93 и ГОСТ 17812—72. По соглашению с потребителем допускается упаковывание в другие виды жесткой тары, однородные по размеру и емкости и обеспечивающие сохранность качества плодов при транспортировании.

Тара должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха.

4.2. Укладывание плодов алычи должно быть плотным, в уровень с краями тары, с небольшим повышением к центру.

4.3. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 с указанием следующих дополнительных данных:

наименования отправителя;

наименования продукта;

даты сбора и упаковывания;

номера партии;

номера укладчика.

4.4. Каждую партию алычи сопровождают документом о качестве с указанием:

номера удостоверения и даты его выдачи;

номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;

номера партии;
наименования адреса организации-отправителя;
наименования адреса организации-получателя;
наименования продукта;
количества мест, массы брутто и нетто, кг;
даты сбора и упаковывания;
номера транспортного средства;
срока транспортирования в сутках;
фамилии ответственного за качество;
обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Транспортируют алычу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Высота укладывания ящиков с мелкоплодной алычой в железнодорожных вагонах должна устанавливаться грузоотправителем и обеспечивать сохранность продукции. Рекомендуемая высота укладывания 1,6—2,4 м.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.6. Допускается транспортирование алычи транспортными пакетами по ГОСТ 24597—81 и ГОСТ 26663—85. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650—76.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

gost.e-ecolog.ru