НАЦИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

СЕМЕЧКОВЫЕ И ЦИТРУСОВЫЕ ПЛОДЫ

Технические условия

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» подготовил к изданию в 2011 году сборники национальных стандартов, скомплектованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2011 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

ЕСКД (ГОСТ 2.001—2.125)

ЕСКД (ГОСТ 2.412—2.420)

Защита от преступлений

Канаты стальные. Сортамент

Комбикорма. Часть 4. Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Методы анализа

Консервы мясные. Паштеты и фарши

Концентраты пищевые. Технические условия и методы анализа. Упаковка. Маркировка

Масла растительные пищевые и технические. Технические условия

Масла, сыры, казеины и казеинаты. Методы анализа

Нефть и нефтепродукты. Масла. Технические условия

Овощи сушеные. Технические условия. Методы анализа

Пиво. Технические условия. Методы анализа

Посуда и оборудование лабораторные. Технические условия. Методы анализа

Продукты пищевые. Методы микробиологического анализа

Пряности. Технические условия. Методы анализа

Пчеловодство

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы для электродных покрытий. Часть 7

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы наплавочные. Часть 8

Семена сельскохозяйственных культур. Методы анализа

Семечковые и цитрусовые плоды. Технические условия

Цветные металлы. Никель, цинк. Технические условия. Марки

Таблицы для определения содержания этилового спирта в водно-спиртовых растворах. Том 1, 2, 3

Информация о составе каждого сборника содержится в № 7 и № 8 за 2010 год издаваемого ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» приложения к информационному указателю стандартов (ИУС) – «Бланк заказа».

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

ГОСТ 4427—82

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АПЕЛЬСИНЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

УДК 634.10:634.31/.34:006.354 Группа С34

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АПЕЛЬСИНЫ

Технические условия

Oranges. Specifications

ГОСТ 4427—82

Взамен ГОСТ 4427—70

МКС 67.080.10
ОКП 97 6152

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22 ноября 1982 г. № 4381 дата введения установлена

01.10.83

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.92 № 1461

Настоящий стандарт распространяется на апельсины (Citrus sinensis Osdeck), заготовляемые, отгружаемые, реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

1. КЛАССИФИКАЦИЯ

Апельсины в зависимости от биологических особенностей и товарных качеств делят на две помологические группы:

в первую помологическую группу входят пупочные апельсины и корольки (плоды с красной мякотью);

во вторую группу — все остальные сорта.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Апельсины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой
Запах и вкус	Свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса
Окраска	От светло-оранжевой до оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью
Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	50

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (апрель 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1988 г., сентябре 1990 г. (ИУС 9—88, 12—90).

© Издательство стандартов, 1982
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение таблицы

Наименование показателя	Характеристика и норма
Допускаемые отклонения: нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста повреждения (проколы, градобоины, царапины, сетка, пробковые образования), следы сажистого грибка и щитовки общей площадью от поверхности плода, не более	$^1/_4$
слабая коричневая пятнистость общей площадью от поверхности плода, $см^2$, не более	2
Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	Не допускаются

Примечание. Плоды с прозеленью — плоды светло-зеленой окраски с вкраплениями зеленого цвета.

2.2. Апельсины подразделяют на три категории по размеру (по наибольшему поперечному диаметру) в миллиметрах:

I категория — от 71 и более;

II категория — менее 71 до 63 включ.;

III категория — менее 63 до 50 включ.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Апельсины принимают партиями.

Партией считают любое количество апельсинов одной помологической группы и одной категории 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 в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 3.2.

При сдаче апельсинов предприятиям, занимающимся калибровкой и упаковыванием, в партии допускается любое количество апельсинов разных размеров в таре разных видов и типоразмеров.

Определение качества и приемку апельсинов от совхозов, колхозов и других сельскохозяйственных предприятий проводят местные заготовительные организации в местах товарной обработки продукции.

3.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

наименование и адрес организации-отправителя;

наименование и адрес организации-получателя;

наименование продукции и результаты определения качества;

помологическую группу;

категорию плодов по размеру;

количество ящиков;

массу брутто и нетто, кг;

дату упаковки и отгрузки;

номер транспортного средства;

срок транспортирования продукции, сутки;

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

дату последней обработки пестицидами и их наименования;

обозначение настоящего стандарта.

3.1; 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

3.3. Для проверки качества апельсинов на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии плодов, упакованных в тару одного вида и типоразмера, отбирают:

от партии до 100 ящиков — три ящика,

свыше 100 ящиков — дополнительно по одному ящику от каждых последующих полных и неполных 50 ящиков.

Проверке качества подлежат все апельсины из отобранных ящиков.

От партии плодов разных размеров, поступивших на предприятия, занимающиеся калибровкой и упаковыванием, отбирают точечные пробы. Размер точечной пробы — 10 плодов. Точечные пробы соединяют и составляют объединенную пробу размером не менее 2 % от массы партии, но не менее 100 плодов.

3.3а. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.4. Результаты проверки качества распространяют на всю партию.

3.5. Качество апельсинов в поврежденных ящиках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти ящики.

3.6. Отобранные для проверки качества апельсины после определения качества присоединяют к контролируемой партии.

4. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

4.1. Апельсины, отобранные от партии для определения их качества, взвешивают и из них выделяют плоды с отклонениями по качеству и размеру от норм, указанных в таблице, и отдельно зеленые, подмороженные и загнившие с последующим их взвешиванием.

Все взвешивания производят с погрешностью ±0,01 кг.

4.2. Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов определяют органолептически.

4.3. Размер плодов, площадь механических и других повреждений определяют измерением.

4.4. Содержание плодов с отклонениями по качеству и размеру от требований стандарта и отдельно зеленых, подмороженных и загнивших вычисляют в процентах по отношению к массе отобранных от партии плодов (п. 4.1) до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Апельсины упаковывают в ящики № 2 по ГОСТ 10131—93 на предприятиях, занимающихся калибровкой и упаковыванием. В каждый ящик укладывают плоды одной помологической группы и одной категории по размеру, в соответствии с п. 2.2.

5.2. Ящики выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75 (закрывают дно, стенки и помещают бумагу под крышку ящика). Каждый ряд плодов также перестилают бумагой.

5.3. Плоды в ящики упаковывают диагональными рядами или в шахматном порядке. При отгрузке плодов на промышленную переработку допускается укладывание плодов насыпью, без калибровки и перестилки.

5.4. Каждый ящик маркируют при помощи трафарета или наклеивают бумажную этикетку с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции и помологической группы;

даты упаковки;

категории плодов по размеру;
номера укладчика;
индекса партии;
обозначения настоящего стандарта.

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

5.5а. При транспортировании апельсинов транспортными пакетами по ГОСТ 24597—81 и ГОСТ 26663—85 средства скрепления и способы пакетирования транспортных пакетов — по ГОСТ 21650—76.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.6. Апельсины транспортируют при температуре воздуха от 2 до 5 °С в рефрижераторных транспортных средствах.

5.7. Апельсины хранят при температуре воздуха от 2 до 6 °С и относительной влажности воздуха 85—90 %.

gost.e-ecolog.ru