ГОСТ 22371—77

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.851:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ

Технические условия

Canned fruit. Pulped and broken fruits and berries. Specifications

ГОСТ 22371—77

МКС 67.080.10
ОКП 91 6325

Дата введения 01.01.78

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из свежих или замороженных плодов или ягод или их смеси, протертых или дробленых, или пюре-полуфабрикатов с добавлением или без добавления сахара, фасованные в тару, герметически укупоренные и стерилизованные или консервированные сорбиновой кислотой.

Консервы изготовляют для нужд народного хозяйства и экспорта.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы изготовляют следующих видов:

Протертые с сахаром

Алыча
Брусника
Голубика
Ежевика
Жимолость
Калина
Клубника (земляника)
Кизил
Клюква
Красника
Крыжовник
Лимонник
Малина
Морошка
Мушмула
Рябина обыкновенная
Рябина черноплодная
Слива
Смородина красная
Смородина черная
Терн
Черника
Яблоки
Клубника с черникой

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© ИПК Издательство стандартов, 1977
© Стандартинформ, 2008

Крыжовник с черникой
Крыжовник с черной смородиной
Крыжовник с клюквой
Малина с черной смородиной
Слива с рябиной обыкновенной
Рябина черноплодная с клюквой
Яблоки с брусникой
Яблоки с голубикой
Яблоки с грушей
Яблоки с вишней
Яблоки с калиной
Яблоки с красной смородиной
Яблоки с черной смородиной
Яблоки с кизилом
Яблоки с клюквой
Яблоки с рябиной обыкновенной
Яблоки с рябиной черноплодной
Яблоки со сливой
Яблоки с черникой
Яблоки с алычой
Облепиха

Протертые натуральные пюре

Абрикосовое
Айвовое
Алычевое (ткемалевое)
Брусничное
Виноградное
Вишневое
Голубичное
Грушевое
Ежевичное
Жерделевое
Земляничное (клубничное)
Кизиловое
Клюквенное
Крыжовенное
Красносмородиновое
Малиновое
Сливовое
Персиковое
Черноплодно-рябиновое
Черносмородиновое
Черешневое
Черничное
Яблочное

Дробленые с сахаром

Брусника
Голубика
Клубника (земляника)
Клюква
Малина
Слива
Смородина черная
Черника

Фейхоа
Яблоки
Коды ОКП указаны в приложении 1.
(Измененная редакция, Изм. № 1, 4, 5).

1.2. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, № 5).

1.3. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:
абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
айва свежая по ГОСТ 21715;
алыча мелкоплодная свежая по ГОСТ 21405;
алыча крупноплодная свежая по ГОСТ 21920;
брусника свежая по ГОСТ 20450;
виноград свежий по ГОСТ 28472;
вишня свежая по ГОСТ 21921;
голубика;
груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;
груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
ежевика;
жердель свежая;
жимолость;
земляника свежая по ГОСТ 6828;
калина;
кизил свежий по ГОСТ 16524;
клюква свежая по ГОСТ 19215;
красника;
крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
лимонник;
малина;
морошка;
мушмула;
облепиха;
персики свежие по ГОСТ 21833;
рябина обыкновенная;
рябина черноплодная;
сливы свежие по ГОСТ 21920;
смородина красная;
смородина черная свежая по ГОСТ 6829;
терн;
фейхоа;
черника свежая;
черешня свежая по ГОСТ 21922;
яблоки свежие по ГОСТ 27572;
плоды и ягоды замороженные, пюре полуфабрикаты плодовые и ягодные;
сахар-песок по ГОСТ 21;
кислота сорбиновая;
кислота лимонная по ГОСТ 908;

В свежих плодах и ягодах остаточное количество пестицидов не должно превышать максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5).

1.4. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика плодов и ягод	
	протертых	дробленых с сахаром
Внешний вид и консистенция	Однородная протертая масса плодов или ягод без косточек, остатков семенных гнезд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности	Масса дробленых плодов или ягод без остатков семенных гнезд, плодоножек и косточек (для косточковых плодов), растекающаяся на горизонтальной поверхности
	Допускается: для пюре — незначительное потемнение верхнего слоя; для виноградного пюре — наличие солей виннокислого калия; для айвового и грушевого пюре — наличие твердых каменистых включений	
	желирование массы и незначительное отделение сиропа	
	наличие единичных семян и частиц кожицы, нежестких темных вкраплений (кроме консервов для экспорта); для черники — наличие семян	
Вкус и запах	Кисловато-сладкий, приятный, свойственный данным плодам, ягодам или их смесям, из которых они изготовлены	
	Не допускается посторонний привкус и запах	
Цвет	Соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлены консервы.	
	Допускается для малины, клубники и кизила бурый оттенок	

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).

1.5. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Для плодов и ягод протертых или дробленых с сахаром		
1. Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:		По нормативно-технической документации
яблоки	14	
яблоки с грушей	20	
яблоки с алычей	27	
голубика, крыжовник, мушмула, морошка, слива, черника	36	
клубника, малина, смородина черная, малина с черной смородиной, рябина черноплодная с клюквой, крыжовник с черникой, крыжовник с клюквой	50	
алыча, брусника, ежевика, жимолость, калина, кизил, клюква, красника, лимонник, рябина обыкновенная, рябина черноплодная, терн, смородина красная	54	
другие плоды и ягоды	25	
облепиха	45	
2. Массовая доля общего сахара (в расчете на инвертный), %, не менее:		По ГОСТ 8756.13
яблоки	8	
яблоки с грушей	15	
яблоки с алычей	22	

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
голубика, крыжовник, мушмула, морошка, слива, черника	31	По ГОСТ 8756.13
клубника, малина, смородина черная, малина с черной смородиной, рябина черноплодная с клюквой, крыжовник с черникой, крыжовник с клюквой	45	
алыча, брусника, ежевика, жимолость, калина, кизил, клюква, красника, лимонник, рябина обыкновенная, рябина черноплодная, терн, смородина красная	50	
другие плоды и ягоды	20	
облепиха	40	
3. pH, не более	4,4	По ГОСТ 26188
4. Массовая доля витамина С (в черной смородине), %, не менее	0,03	По ГОСТ 24556
5. Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181
6. Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03	По ГОСТ 25555.3
7. Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
8. Посторонние примеси	То же	По п. 3.3
9. Массовая доля микотоксина патулина (в яблоках, грушах, сливе, рябине черноплодной, облепихе), %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$	По ГОСТ 28038

Примечания:

1. **(Исключено, Изм. № 4).**

2. Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в консервах, фасованных в тару из термопластичных полимерных материалов.

3. Допускается по требованию внешнеэкономической организации для консервов, поставляемых на экспорт, изменять массовую долю сухих веществ и сахара.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Для пюре		По ГОСТ 28562
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее		
айвового, ежевичного, грушевого, жерделевого, сливового, персикового, черносмородинового, яблочного (из яблок поздних сроков созревания)	10,0	
яблочного (из яблок поздних сроков созревания), изготовленного в Белорусской, Латвийской, Литовской и Эстонской республиках	9,0	
яблочного (из яблок ранних сроков созревания), алычевого (ткемалевого), грушевого (из груш сорта Сеянец Киффера)	9,0	
яблочного (из яблок ранних сроков созревания), изготовленного в Белорусской, Латвийской, Литовской и Эстонской республиках	8,0	
виноградного	16,0	
абрикосового, вишневого, черешневого, черноплодно-рябинового	12,0	
кизилового	13,0	
брусничного, голубичного, земляничного (клубничного), красносмородинового, крыжовенного, клюквенного, малинового, черничного	7,0	
Массовая доля микотоксина патулина (в пюре из яблок, груш, абрикосов, персиков, айвы, винограда, слив, рябины черноплодной), %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$	По ГОСТ 28038

Продолжение табл. 3

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же	По п. 3.3
Проба на желе для айвового, яблочного и черносмородинового пюре	Удовлетворительная	По ГОСТ 8756.12
Проба на пат для абрикосового пюре	То же	По ГОСТ 8756.12

Примечание. Пробы на желе и пат определяют в пюре для кондитерской промышленности.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, 5).

1.6. Микробиологические показатели консервов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

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

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки— по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

2.2. **(Исключен, Изм. № 3).**

2.3. Периодичность проверки токсичных элементов и микотоксина патулина устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

(Измененная редакция, Изм. № 1,3, 4, 5).

3.3. Посторонние примеси определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3.4. **(Исключен, Изм. № 4).**

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром фасуют в стеклянную тару по ГОСТ 5717.2 (для экспорта из бесцветного стекла с венчиком горловины II и III типа) или металлическую лакированную по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1 $дм^3$, алюминиевые лакированные тубы вместимостью до 0,2 $дм^3$ или в тару из термопластичных полимерных материалов вместимостью от 0,03 до 0,25 $дм^3$, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для использования в контакте с пищевыми продуктами. Допускается по заказу потребителя консервы для использования в системе общественного питания и других отраслях промышленности фасовать в стеклянные банки вместимостью до 3 $дм^3$.

Пюре фасуют в стеклянные или металлические лакированные банки вместимостью не более 1 $дм^3$.

По требованию потребителя плоды и ягоды протертые с сахаром фасуют в стеклянные банки вместимостью не более 3 $дм^3$, пюре — в металлические вместимостью не более 3 $дм^3$ и в стеклянные банки вместимостью 3 и 10 $дм^3$.

Пюре черносмородиновое, черноплодно-рябиновое, вишневое, клюквенное, черничное, голубичное фасуют только в стеклянные банки.

Пюре виноградное фасуют только в стеклянные банки вместимостью 3 и 10 $дм^3$.

В тару из термопластичных материалов фасуют только протертые плоды и ягоды.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799, а для консервов, поставляемых на экспорт, и по требованию внешнеэкономической организации.

Для консервов, поставляемых для экспорта, дополнительно должно быть указано: наименование внешнеэкономической организации и надпись «Сделано в... (наименование страны-изготовителя)».

Надписи должны быть на иностранных языках в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

Консервы, поставляемые для экспорта, должны быть упакованы в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

Товаросопроводительная документация при поставке консервов для экспорта должна быть оформлена в соответствии с требованиями установленной формы.

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервов указаны в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5).

4.3, 4.4. **(Исключены, Изм. № 3).**

4.5. Срок хранения плодов и ягод протертых или дробленых с сахаром в стеклянной таре — 2 года, в металлической — 1,5 года, в алюминиевых тубах — 1 год, в таре из термопластичных полимерных материалов — 3 мес; клубники и малины в стеклянной таре, предназначенных для экспорта, — 1 год со дня изготовления.

Срок хранения пюре:

12 мес со дня изготовления — для пюре фасованного в металлическую тару;

24 мес со дня изготовления — для пюре фасованного в стеклянную тару.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование консервов	Код ОКП
Протертые натуральные пюре	
Пюре абрикосовое без сорта	91 6323 9001 — 91 6323 9018
Пюре алычевое (ткемалевое) без сорта	91 6323 9306 — 91 6323 9315
Пюре айвовое без сорта	91 6323 9027 — 91 6323 9046
Пюре виноградное без сорта	91 6323 9051
Пюре вишневое без сорта	91 6323 9055 — 91 6323 9074
Пюре грушевое (из культурных сортов)	91 6323 9083 — 91 6323 9088
Пюре голубичное без сорта	91 6323 9092
Пюре ежевичное без сорта	91 6323 9097
Пюре жерделевое без сорта	91 6323 9102
Пюре земляничное (клубничное) без сорта	91 6323 9108 — 91 6323 9109
Пюре клюквенное без сорта	91 6323 9111
Пюре кизиловое без сорта	91 6323 9119 — 91 6323 9125
Пюре красносмородиновое без сорта	91 6323 9128
Пюре крыжовенное без сорта	91 6323 9325
Пюре малиновое без сорта	91 6323 9335
Пюре персиковое без сорта	91 6323 9135 — 91 6323 9142
Пюре сливовое без сорта	91 6323 9149 — 91 6323 9155
Пюре черносмородиновое без сорта	91 6323 9164 — 91 6323 9172
Пюре черноплодно-рябиновое без сорта	91 6323 9201
Пюре черешневое без сорта	91 6323 9179 — 91 6323 9199
Пюре черничное без сорта	91 6323 9292 — 91 6323 9301
Пюре яблочное без сорта	91 6323 9209 — 91 6323 9232
Протертые и дробленые с сахаром	
Яблоки с клюквой	91 6325 9001 — 91 6325 9004
Яблоки с черной смородиной	91 6325 9014 — 91 6325 9015
Яблоки с рябиной обыкновенной	91 6325 9037 — 91 6325 9043
Крыжовник	91 6325 9052 — 91 6325 9054
Рябина обыкновенная	91 6325 9062 — 91 6325 9071
Брусника	91 6325 9072 — 91 6325 9075
Земляника	91 6325 9095 — 91 6325 9101
Клюква	91 6325 9111 — 91 6325 9122
Малина	91 6325 9131 — 91 6325 9139
Морошка	91 6325 9148
Черная смородина	91 6325 9158 — 91 6325 9169
Красная смородина	91 6325 9176 — 91 6325 9179
Голубика	91 6325 9187 — 91 6325 9191
Калина	91 6325 9198 — 91 6325 9201
Кизил	91 6325 9211 — 91 6325 9219
Лимонник	91 6325 9228
Алыча	91 6325 9238
Черника	91 6325 9248 — 91 6325 9255
Черноплодная рябина	91 6325 9263 — 91 6325 9267
Яблоки	91 6325 9276 — 91 6325 9285
Жимолость	91 6325 9421 — 91 6325 9422
Мушмула	91 6325 9432
Рябина черноплодная с клюквой	91 6325 9442
Яблоки с калиной	91 6325 9452
Яблоки с кизилом	91 6325 9462
Яблоки с рябиной черноплодной	91 6325 9482 — 91 6325 9483
Яблоки с вишней «Лакомка»	91 6325 9523 — 91 6325 9525
Яблоки со сливой	91 6325 9533 — 91 6325 9534
Слива	91 6325 9543 — 91 6325 9545
Слива с рябиной	91 6325 9553 — 91 6325 9555

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
Клубника с черникой	91 6325 9563 — 91 6325 9566
Ежевика	91 6325 9595
Красника	91 6325 9605
Терн	91 6325 9615
Крыжовник с черникой	91 6325 9625
Крыжовник с черной смородиной	91 6325 9635
Крыжовник с клюквой	91 6325 9645
Малина с черной смородиной	91 6325 9655
Яблоки с брусникой	91 6325 9665
Яблоки с голубикой	91 6325 9675
Яблоки с грушей	91 6325 9685
Яблоки с красной смородиной	91 6325 9695
Яблоки с черникой	91 6325 9705
Яблоки с алычей	91 6325 9708
Облепиха	91 6325 9725 — 91 6325 9728
Брусника	91 6325 9294 — 91 6325 9297
Голубика	91 6325 9307 — 91 6325 9308
Клубника (земляника)	91 6325 9318 — 91 6325 9323
Клюква	91 6325 9332 — 91 6325 9343
Малина	91 6325 9352 — 91 6325 9361
Черника	91 6325 9371 — 91 6325 9377
Черная смородина	91 6325 9386 — 91 6325 9394
Яблоки	91 6325 9403 — 91 6325 9412
Фейхоа	91 6325 9503
Слива	91 6325 9715

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г протертых или дробленых плодов и ягод с сахаром

Наименование консервов	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Яблоки	9	36
Яблоки с грушей	16	64
Голубика, крыжовник, мушмула, морошка, слива, черника	32	128
Клубника, малина, смородина черная, малина с черной смородиной, рябина черноплодная с клюквой, крыжовник с черникой, крыжовник с клюквой, алыча, брусника, ежевика, жимолость, калина, кизил, клюква, лимонник, рябина обыкновенная, рябина черноплодная, терн, смородина красная	45	180
Другие плоды и ягоды	20	80
Облепиха	40	160
Яблоки с алычей	22	88
Пюре:		
айвовое, грушевое, алычевое, ежевичное, жерделевое, сливовое, персиковое, черносмородиновое, яблочное (из яблок поздних сроков созревания)	10,0	40
яблочное (из яблок ранних сроков созревания), грушевое (из груш сорта Сеянец Киффера)	9,0	36
абрикосовое, вишневое, черешневое, черноплодно-рябиновое	12,0	48
брусничное, голубичное, земляничное (клубничное), красносмородиновое, клюквенное, малиновое, черничное, крыжовенное	7,0	28
виноградное	17,0	68

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Измененная редакция, Изм. № 4, 5).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   С. И. Козенко; А. Н. Самсонова (руководитель темы); **З. С. Гусаченко**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 18.02.77 № 423**

3. **ВВЕДЕН в части пюре — взамен ОСТ 18-268—76**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3	ГОСТ 21405—75	1.3
ГОСТ 908—2004	1.3	ГОСТ 21713-76—ГОСТ 21715-76	1.3
ГОСТ 5717.2—2003	4.1	ГОСТ 21832—76	1.3
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 21833—76	1.3
ГОСТ 6828-89—ГОСТ 6830-89	1.3	ГОСТ 21920-76—ГОСТ 21922-76	1.3
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 24556—89	1.5
ГОСТ 8756.12—91	1.5	ГОСТ 25555.3—82	1.5
ГОСТ 8756.13—87	1.5	ГОСТ 26181—84	1.5
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26188—84	1.5
ГОСТ 10444.1—84	3.2	ГОСТ 26313—84	2.1; 3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26323—84	1.5
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 10444.11—89	3.2	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.12—88	3.2	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.15—94	3.2	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 13516—86	4.2	ГОСТ 27572—87	1.3
ГОСТ 13799—81	4.2	ГОСТ 28038—89	1.5
ГОСТ 16524—70	1.3	ГОСТ 28472—90	1.3
ГОСТ 19215—73	1.3	ГОСТ 28562—90	1.5
ГОСТ 20450—75	1.3	ГОСТ 30425—97	3.2

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440**

6. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2007 г.) с Изменениями № 2, 3, 4, 5, утвержденными в октябре 1985 г., декабре 1987 г., январе 1989 г., ноябре 1990 г. (ИУС 1—86, 4—88, 4—98, 2—91)**

gost.e-ecolog.ru