ГОСТ 21715—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АЙВА СВЕЖАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.10:634.31/.34:006.354 Группа С32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АЙВА СВЕЖАЯ

Технические условия

ГОСТ 21715—76

Fresh quince. Specifications

МКС 67.080.10
ОКП 97 6113

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 16 апреля 1976 г. № 846 дата введения установлена

01.07.77

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340

Настоящий стандарт распространяется на свежую айву культурных сортов (Cydonia oblonga Mill), заготовляемую (закупаемую), отгружаемую (поставляемую) и реализуемую для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. Свежую айву подразделяют на две помологические группы: I и II.

Перечень сортов айвы I помологической группы указан в приложении.

1.2. Свежую айву в зависимости от качества делят на два товарных сорта: первый и второй.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Плоды каждого товарного сорта должны быть одного помологического сорта, вполне развившимися, целыми, чистыми, здоровыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса и соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и нормы для сортов	
	первого	второго
1. Внешний вид	Плоды по форме типичные для данного помологического сорта, однородной окраски, без повреждений вредителями и болезнями, без повреждений кожицы плода в местах прикрепления к плодовой ветке	Плоды типичные и нетипичные по форме для данного помологического сорта
2. Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	70	50
3. Зрелость	Однородные по степени зрелости, но не ниже съемной	Однородные или неоднородные по степени зрелости, но не ниже съемной

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (апрель 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в октябре 1983 г., феврале 1987 г., ноябре 1988 г., сентябре 1990 г. (ИУС 1—84, 5—87, 8—88, 12—90).

© Издательство стандартов, 1976
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и нормы для сортов	
	первого	второго
Допускаемые отклонения		
4. Механические повреждения:		
в местах заготовки (хозяйство, заготпункт и др.)	До двух градобоин, легкие нажимы общей площадью до 3 $см^2$. Слабая потертость до 5 $см^2$	Градобоины, нажимы и ушибы общей площадью до 4 $см^2$. Потертость до $^1/_8$ поверхности плода
в местах назначения (магазин, торговая база, завод и др.)	До двух градобоин, нажимы общей площадью до 4 $см^2$, потертость без повреждения мякоти до $^1/_8$ поверхности плода	Градобоины, нажимы и ушибы, потертость общей площадью до $^1/_4$ поверхности плода, не более 15 % плодов со свежими повреждениями кожицы
5. Повреждения вредителями и болезнями	Незначительные повреждения, не портящие внешний вид и качество плодов, общей площадью до 2 $см^2$	Зарубцевавшиеся повреждения кожицы общей площадью до 3 $см^2$
	Допускается не более 2 % плодов с одним-двумя зарубцевавшимися повреждениями плодожоркой	Допускается не более 10 % плодов с одним-двумя повреждениями плодожоркой
6. Загнившие плоды	Не допускаются	

Примечания:

1. Плоды с излишней внешней влажностью — плоды мокрые от дождя, росы, поливки или вытекания собственного сока. Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней влажностью.

2. Плоды ниже съемной зрелости — плоды, которые после съема не могут приобрести внешний вид, консистенцию и вкус, свойственные плодам данного помологического сорта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Степень зрелости при заготовке должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование и были пригодными для хранения, а в период реализации имели внешний вид и вкус, свойственные помологическому сорту.

2.3. В айве, предназначенной для промышленной переработки на спиртованные соки, содержание плодов со свежими повреждениями кожицы во втором сорте не ограничивается.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. По соглашению с потребителем айву, предназначенную для промышленной переработки, допускается не рассортировывать на товарные сорта.

2.5. При приемке в местах заготовки айвы второго сорта, предназначенной для промышленной переработки, допускается не более 10 % плодов в партии с двумя свежими проколами.

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Айву принимают партиями. Партией считают любое количество айвы одного помологического и товарного сорта, 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 вагоне нескольких партий допускается их оформлять одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 4.7.

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

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3.2. Для проверки качества плодов, упаковки, маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

от партии до 100 упаковок — не менее трех единиц упаковки;

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

Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.3. Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу.

3.4. Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями внутри плода определяют органолептически.

3.5. Размер айвы, механические и другие повреждения определяют измерением.

3.5а. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

3.6. Результаты анализа общей пробы выражают в процентах.

3.7. Результаты проверки распространяют на всю партию после проверки качества. Отобранную выборку присоединяют к исследуемой партии.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.8. Качество айвы в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти упаковки.

3.9. Смесь помологических сортов айвы в единице упаковки относят ко II помологической группе.

3.10. При приемке партий допускается:

в партии айвы первого сорта:

в местах заготовки — не более 5 % айвы, относящейся по качеству ко второму сорту, за исключением плодов, поврежденных плодожоркой;

в местах назначения — не более 15 % айвы, относящейся по качеству ко второму сорту, за исключением плодов, поврежденных плодожоркой и плодов со свежими повреждениями кожицы.

Если в партии первого сорта в местах заготовки или в местах назначения допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию переводят во второй сорт;

в партии айвы второго сорта:

в местах заготовки — не более 5 % айвы, не отвечающей требованиям второго сорта, за исключением поврежденных плодожоркой, но транспортабельных и пригодных для потребления в свежем виде и для переработки;

в местах назначения — не более 15 % айвы, не отвечающей требованиям второго сорта, за исключением поврежденных плодожоркой и плодов со свежими повреждениями кожицы, но пригодных для потребления в свежем виде или для переработки.

Если в партии второго сорта в местах заготовки или в местах назначения допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

3.11. Проверку качества не рассортированной на товарные сорта продукции, предназначенной для промышленной переработки, производят в соответствии с пп. 3.2—3.9. Результаты проверки распространяют на всю партию в процентах пропорционально по сортам. Допуски, установленные на рассортированную по товарным сортам айву (см. п. 3.10), на нерассортированную айву не распространяются.

3.12. В местах назначения наличие отдельных загнивших плодов, обнаруженных при приемке, не является основанием для перевода партии айвы в низший сорт. При этом плоды, соответствующие требованиям стандарта, принимаются за 100 %, загнившие плоды учитываются отдельно.

В реализацию загнившие плоды не допускаются.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. В хозяйствах или заготовительных пунктах айва перед отгрузкой должна быть рассортирована на товарные сорта.

4.2. Айву первого сорта перед упаковыванием подразделяют на однородные по размерам группы: крупные, средние и мелкие.

Айву второго сорта по размерам не подразделяют.

4.3. Айва должна быть упакована в ящики по ГОСТ 10131—93, ГОСТ 17812—72 и ГОСТ 20463—75. Тара должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха.

4.4. В каждый ящик упаковывают айву одного помологического и товарного сорта.

4.5. Айву упаковывают рядами. Допускается упаковывание плодов второго сорта без рядовой укладки. На дно и под крышку ящика кладут слой древесной стружки по ГОСТ 5244—79, выстланной бумагой, или лист гофрированного картона гладкой стороной к плодам, а при рядовой укладке каждый слой айвы перестилают стружкой или бумагой.

Допускается для промышленной переработки по соглашению с потребителем упаковывание айвы второго сорта без стружки в ящики без крышек.

4.6. На каждую упаковочную единицу должна быть наклеена этикетка для первого сорта — с красной, для второго сорта — с зеленой окантовкой с указанием:

наименования отправителя;
помологического сорта;
товарного сорта;
даты упаковки;
номера партии;
обозначения настоящего стандарта.

Внутрь каждого ящика должен быть вложен талон с указанием номера укладчика.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.7. Каждая партия айвы сопровождается документом о качестве с указанием:

номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;
номера документа о качестве и даты его выдачи;
номера партии;
наименования и адреса организации-отправителя;
наименования и адреса организации-получателя;
наименования продукта;
помологического сорта;
товарного сорта;
количества мест;
массы брутто и нетто в кг;
средней массы единицы тары с упаковочным материалом;
даты сбора и упаковки;
номера транспортного средства;
срока транспортирования в сутках;
фамилии ответственного за качество;
даты последней обработки пестицидами и их наименований;
обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

4.8. Транспортируют айву всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Айву перевозят в рефрижераторных вагонах. Высота укладывания ящиков должна быть 2,0—2,2 м в зависимости от типа подвижного состава.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.9. Допускается транспортирование груш транспортными пакетами по ГОСТ 24597—81 и 26663—85. Средства скрепления — по ГОСТ 21650—76.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ПЕРЕЧЕНЬ

сортов айвы I помологической группы

Арарати I
АНИ
Алэма
Берецкий
Благодатная
Враниска Дания
Грозненская
Джардам
Золотистая
Изобильная
Картули Мжаве
Компотная
Крымская ранняя
Кубанская
Мир
Мича урожайная
Молодчина
Мускатная
Отличница
Самаркандская крупноплодная
Совхозная
Турунчукская
Урожайная
Шильда
Южанка

Сорта айвы, не вошедшие в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

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

gost.e-ecolog.ru