ГОСТ 1725—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.64:006.354 Группа С42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

ГОСТ 1725—85

Fresh tomatoes.
Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 97 3241

Дата введения 01.06.86

Настоящий стандарт распространяется на свежие томаты, выращенные в открытом и защищенном грунте, заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде, цельноплодного консервирования и соления*.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 Томаты в зависимости от назначения подразделяют на:
томаты для потребления в свежем виде;
томаты для цельноплодного консервирования и консервов для детского питания;
томаты для соления.
(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. Томаты для потребления в свежем виде должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов. Допускаются в местах назначения на плодах легкие нажимы от тары
Вкус и запах	Свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Степень зрелости:	
для отгрузки в общесоюзный и республиканский фонд	Молочная, бурая, розовая
для местного снабжения и при приемке	Красная, розовая, желтая и бурая
для реализации	Красная, розовая, желтая (для теплоплодных сортов) Допускаются в период с 1 июля до 1 октября плоды бурой степени зрелости. Плоды бурой степени зрелости реализуют отдельно

* На территории Российской Федерации в части продукции, реализуемой в розничной торговой сети, с 01.01.2003 пользоваться ГОСТ Р 51810—2001.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее:	
из открытого и защищенного грунта:	
для томатов всех сортов	4,0
для томатов мелкоплодных сортов и сортов с удлиненной формой плодов	3,0
из открытого грунта:	
плодов молочной степени зрелости при отгрузке	5,0
Содержание плодов, % от массы, не более:	
менее установленного размера	5,0
смежной степени зрелости (кроме зеленой) при отгрузке и реализации	5,0
с опробковелыми образованиями (разросшееся цветоложе площадью не более 2 $см^2$, не более трех зарубцевавшихся трещин длиной не более 1,5 см каждая)	15,0
с незарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, перезрелых, подмороженных	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к плодам	Не допускаетея

Примечания:

1. Плоды молочной степени зрелости должны иметь светло-зеленую с беловатым оттенком окраску поверхности, светло-зеленую мякоть с началом ослизнения вокруг семян с твердой кожурой.

2. Содержание плодов молочной степени зрелости в местах назначения в летний период (при межреспубликанских, межкраевых, межобластных перевозках без охлаждения) должно быть не более 10 % от массы партии.

3. Бурая степень зрелости — плоды плотные, с глянцевым блеском, с частично или полностью бурыми разливами на поверхности плода с признаками розовой окраски у его вершины. Мякоть плода белесовато-бурая со светло-розовыми пятнами. Семенная камера полностью заполнена ослизненной плацентой вокруг семян.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3. Для цельноплодного консервирования используют томаты мелкоплодных сортов и сортов с удлиненной формой плода (районированных для этой цели сортов).

1.3.1. Томаты для цельноплодного консервирования и производства консервов для детского питания должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, не поврежденные вредителями и болезнями, неперезрелые, неуродливые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без плодоножки, без зарубцевавшихся трещин и опробковелых образований
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Степень зрелости	Красная, розовая, бурая, молочная
Содержание плодов смежной степени зрелости (кроме зеленой)	5,0
Размер плодов, см	
для плодов с округлой формой:	
по наибольшему поперечному диаметру	3,0—6,0

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
для плодов с удлиненной формой: по наибольшему поперечному диаметру	2,5—4,0
по длине	3,5—7,0
Содержание плодов загнивших, увядших, с трещинами, мятых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, перезрелых, подмороженных, зеленых	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к плодам	Не допускается

Примечание:

1. Томаты для производства консервов для детского питания должны иметь красную, оранжевую (для оранжевоплодных сортов), желтую (для желтоплодных сортов) степень зрелости и массовую долю растворимых сухих веществ для изготовления натурального сока не менее 5,0 %; для других видов консервов — не менее 4 %.

Допускается размер плодов не нормировать.

2. Для изготовления маринадов допускается использовать зеленые целые плоды томата размером по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.4. Для соления используют томаты, выращенные в открытом грунте.

1.4.1. Томаты для соления по качеству должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в табл. 3.

1.4.2. Томаты зеленой степени зрелости допускаются для соления только в районе их заготовки. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру — не менее 4,0 см. По остальным показателям качества плоды должны соответствовать требованиям, установленным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неперезрелые, не поврежденные вредителями и болезнями, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Степень зрелости	Красная, розовая, бурая, молочная
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее: для томатов с округлой формой плодов	4,0
для томатов мелкоплодных сортов и сортов с удлиненной формой плодов	Не ограничивается
Содержание плодов, % от массы, не более: менее установленного размера	5,0
смежной степени зрелости в одной упаковочной единице	5,0
с опробковелыми образованиями (разросшееся цветоложе площадью не более 2 $см^2$)	15,0
Содержание плодов загнивших, увядших, с незарубцевавшимися трещинами, мятых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, перезрелых, подмороженных	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к плодам	Не допускается

1.5. Остаточные количества пестицидов, содержание нитратов, токсичных элементов в томатах не должны превышать допустимых уровней, утвержденных Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Томаты принимают партиями. Партией считают любое количество томатов одного ботанического 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 Госагропромом СССР.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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, ботанический сорт и результаты определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

дату сбора, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Для контроля качества свежих томатов, правильности упаковки и маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку, не менее:

от партии томатов, упакованных в ящики, в соответствии с требованиями табл. 4;

от партии томатов, фасованных массой нетто до 1,5 кг в потребительскую тару (пакет, мешок полимерный или сетчатый), — не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных или неполных 100 пакетов.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Таблица 4

Количество ящиков в партии, шт.	Количество отбираемых ящиков, шт.
До 100 включ.	3
От 101 » 300 »	7
» 301 » 500 »	9
» 501 » 1000 »	15
» 1001 » 1500 »	20
» 1501 » 2000 »	25
» 2001 » 2500 »	30
» 2501 » 3000 »	35
Св. 3000	35 и дополнительно на каждые 300 упаковочных единиц по одной упаковочной единице

2.3а. Контроль за остальными количествами пестицидов, содержанием нитратов и токсичных элементов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

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

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Проверке качества подлежат все томаты из отобранных в выборку по п. 2.3 упаковочных единиц.

3.1.1. Отобранные томаты взвешивают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в табл. 1, 2 и 3.

Внешний вид, запах, вкус, наличие плодов, поврежденных вредителями и болезнями, определяют органолептически, размер — линейкой, мерными кольцами, штангенциркулем.

Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг.

Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

3.2. Остаточные количества пестицидов и содержание нитратов в томатах определяют методами, утвержденными Минздравом СССР; массовые концентрации токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 — ГОСТ 26934.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Томаты укладывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 плотными рядками вровень с краями тары.

Допускается транспортирование в крытых вагонах плодов томата высокотранспортабельных сортов (Союз, Ликурич, Прелюдия, Утро, Факел, Эврика, Застава, Агата), упакованных при помощи вибротранспортера (без укладывания рядами) в ящики № 1—1; 1—2; 1—3; 2—0 по ГОСТ 10131.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.1.1. При транспортировании томатов в пределах области, края, республики без областного деления допускается по согласованию с потребителем укладывание томатов в ящики насыпью.

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

4.2.1. Каждую упаковочную единицу сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции и ботанического сорта;

наименования отправителя;

даты упаковывания;

номера партии;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

4.3. Томаты, фасованные в сетчатые или полимерные мешки или пакеты, должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, тару-оборудование по ГОСТ 24831 для местной реализации или тару, изготовленную по нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

Томаты молочной степени зрелости, вполне сформировавшиеся, допускаются к перевозке без охлаждения в летний период только на дальние расстояния (при межреспубликанских, межкраевых, межобластных перевозках).

Томаты красной степени зрелости допускаются к перевозке авторефрижераторами и автомашинами для местного снабжения.

(Измененная редакция, № 1).

4.5. Высота укладывания ящиков с томатами в железнодорожных вагонах должна устанавливаться грузоотправителем и обеспечивать сохранность продукции.

Рекомендуемая высота укладывания не менее 1,6 м и не более 2,4 м.

4.6. Допускается перевозка томатов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Способы и средства скрепления в транспортных пакетах по ГОСТ 21650.

4.5, 4.6. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.7. Упаковка, маркировка и транспортирование томатов для Крайнего Севера и труднодоступных районов — по ГОСТ 15846.

4.8. Томаты хранят в закрытых вентилируемых помещениях.

Сроки хранения томатов:

молочной степени зрелости при температуре воздуха от 11 до 13 °С включ. — не более 3—4 недель;

бурой и розовой степени зрелости при температуре воздуха от 1 до 2 °С включ. — не более одного месяца;

красной степени зрелости при температуре воздуха от 0,5 до 1 °С включ. — не более 2—4 недель.

Относительная влажность воздуха при хранении должны быть 85—90 %.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

   РАЗРАБОТЧИКИ

   П.И. Патрон, В.И. Мокрий, Г.А. Антюховская, Е.М. Зайша

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27 июня 1985 г. № 1984**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 1725—68**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10354—82	4.2
ГОСТ 10131—93	4,1; 4.3
ГОСТ 15846—2002	4.7
ГОСТ 17812—72	4.1; 4.3
ГОСТ 20463—75	4.1; 4.3
ГОСТ 21650—76	4.6
ГОСТ 24597—81	4,6
ГОСТ 24831—81	4.3
ГОСТ 26663—85	4.6
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26929—94	3.2
ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86	3.2

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

6. **ИЗДАНИЕ (июнь 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1986 г., мае 1988 г., июне 1990 г. (ИУС 10—86, 8—88, 9—90)**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 30.05.2011. Подписано в печать 29.07.2011. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 75 экз. Зак. 692.

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

gost.e-ecolog.ru