ГОСТ 16270—70

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ РАННИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.10:634.31/.34:006.354 Группа С32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ РАННИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ

Технические условия

ГОСТ 16270—70

Fresh apples of early ripening. Specifications

МКС 67.080.10
ОКП 97 6111

Дата введения 01.01.71

Настоящий стандарт распространяется на яблоки свежие ранних сроков созревания, заготовляемые (закупаемые) и отгружаемые (поставляемые) до 1 сентября, реализуемые для потребления в свежем виде.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 6).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Яблоки в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

1.2. Яблоки каждого товарного сорта должны быть целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

1.3. Яблоки должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

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

(Измененная редакция, Изм. № 7).

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Плоды, по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода	Допускаются плоды неоднородные по форме, но не уродливые, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	55	40
Зрелость	Съемная — при заготовке, потребительская — при реализации	Допускается неоднородная, но не ниже съемной
	Перезревшие плоды не допускаются	Перезревшие плоды не допускаются
Допускаемые отклонения:		
а) механические повреждения в местах заготовки (хозяйство, заготовительный пункт)	Нажимы и градобоины общей площадью до 3 $см^2$	Нажимы и градобоины общей площадью до $^1/_4$ поверхности плода
	Не более двух заживших проколов кожицы	Не более двух проколов кожицы

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
в местах назначения (магазин, торговая база)	Нажимы и градобоины общей площадью до 5 $см^2$ Не более двух зажывших проколов кожицы	Нажимы и градобоины общей площадью до $^1/_3$ поверхности плода Не более трех проколов кожицы
б) повреждения вредителями и болезнями	Дефекты поверхности кожицы в виде точек и пятен общей площадью не более 3 $см^2$	Дефекты поверхности кожицы в виде точек и пятен общей площадью не более $^1/_4$ поверхности плода
	Допускаются плоды с 1—2 засохшими повреждениями плодожоркой не более 2 % массы партии	Допускаются плоды, поврежденные плодожоркой, не более 10 % массы партии

Примечания:

1. Съемная зрелость — степень зрелости, при которой плоды являются вполне развившимися и оформившимися, после уборки они способны дозреть и достигнуть потребительской зрелости.

2. Потребительская зрелость — степень зрелости, при которой плоды достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти.

3. Перезревшие — плоды, полностью потерявшие признаки потребительской зрелости, мякоть их мучнистая или потемневшая, непригодная к потреблению.

4. Нажимы — повреждения кожицы и мякоти, вызванные давлением, ударом или трением, без открытых незарубцевавшихся ран, без вытекания сока.

5. Излишняя внешняя влажность — наличие на плодах влаги от дождя или полива. Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней влажностью.

(Измененная редакция, Изм. № 1—4, 6).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Яблоки принимают партиями. Партией считают любое количество яблок 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 транспортном средстве нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием данных по каждой партии.

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, помологического и товарного сорта;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, в килограммах;

дату съема, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

срок транспортирования, в сутках;

дату последней обработки пестицидами и их наименования;

обозначение настоящего стандарта.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 4, 5, 7).**

2.3. Для контроля качества яблок, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку:

от партии яблок, упакованных в ящики:

до 100 упаковочных единиц — не менее трех упаковочных единиц;

свыше 100 упаковочных единиц — дополнительно по одной упаковочной единице от каждых последующих полных и неполных 50 упаковочных единиц;

от партии яблок, фасованных массой нетто до 3,0 кг в потребительскую тару, — не менее трех упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 6, 7).

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

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

2.6. Качество яблок в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на яблоки в этих упаковочных единицах.

2.4—2.6. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

2.7. При приемке яблок в местах заготовки допускается в первом сорте не более 5 % плодов второго товарного сорта, во втором сорте — не более 5 % плодов, не отвечающих требованиям этого сорта, но пригодных для потребления в свежем виде.

При приемке в местах назначения допускается в первом сорте не более 15 % плодов второго товарного сорта, во втором сорте — не более 15 % плодов, не отвечающих требованиям этого сорта, но пригодных для потребления в свежем виде.

Партию яблок, не соответствующую по качеству требованиям первого сорта, переводят во второй сорт.

Партию яблок, по качеству не соответствующую требованиям второго товарного сорта, считают не соответствующей требованиям стандарта. Такая партия отгрузке не подлежит.

В местах отгрузки наличие загнивших и перезревших плодов не допускается. В местах назначения наличие отдельных загнивших и перезревших плодов не является основанием для браковки партии.

Яблоки, соответствующие требованиям настоящего стандарта, принимают за 100 %, количество загнивших и перезревших плодов учитывают отдельно от результатов определения качества, т. е. сверх 100 %.

При реализации в розничной торговой сети загнившие, перезревшие и гнилые яблоки не допускаются.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 6).

2.8. **(Исключен, Изм. № 6).**

2а. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

2а.1. Из ящиков, отобранных в выборку по п. 2.3, из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы общей массой не менее 25 % массы яблок в выборке.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

2а.2. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 1 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе.

Из отобранных по п. 2а.1 точечных проб или яблок, отобранных по п. 2.3 от нерассортированной или фасованной продукции, составляют объединенную пробу.

2а.3. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в настоящем стандарте.

Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных плодов определяют органолептически, размер — измерением.

Яблоки каждой фракции взвешивают и вычисляют их содержание в процентах по отношению к массе объединенной пробы.

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

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

2а.2, 2а.3. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

2а.4. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 7).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Калиброванные яблоки упаковывают в ящики по ГОСТ 10131.

Допускается плоды второго сорта не калибровать.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.2. В каждый ящик упаковывают яблоки одного помологического и товарного сорта. При рядовом укладывании на дно и под крышку ящика кладут слой древесной стружки или лист гофрированного картона. При нерядовом укладывании на дно и под крышку ящика кладут слой стружки, а для более плотного укладывания плодов производят уплотнение вибрацией на виброустановке.

Фасованные яблоки должны быть упакованы в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или тару по нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 6).

3.3. Каждый ящик с яблоками сопровождают этикеткой с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции, помологического и товарного сорта;

способа укладывания (рядовой или нерядовой);

даты упаковывания;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

Внутрь ящика должен быть вложен талон с указанием номера укладчика.

При фасовании яблок массой от 1,0 до 3,0 кг в каждую упаковочную единицу должна быть вложена этикетка с указанием помологического и товарного сортов и номера укладчика.

3.4. Яблоки транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах (вагоны крытые, рефрижераторные, ледники, автофургоны и др.) в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается перевозить яблоки в открытых транспортных средствах (кроме вагонов) с защитой продукции от воздействия низкой температуры (ниже 0 °С) и атмосферных осадков.

Срок транспортирования в рефрижераторных вагонах сортов Папировка, Белый налив, Боровинка Ташкентская и Первенец Самарканда не должен превышать 10 сут.

3.3, 3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.5. Допускается транспортирование яблок транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663.

Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 7).

3.6. Яблоки хранят в условиях, обеспечивающих сохранность их качества в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 04.06.70 № 1203**

3. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	3.1; 3.2
ГОСТ 17812—72	3.2
ГОСТ 21650—76	3.5
ГОСТ 24597—81	3.5
ГОСТ 24831—81	3.2
ГОСТ 26663—85	3.5
ГОСТ 26927—86	2а.4
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	2а.4

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

5. **ИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6 и 7, утвержденными в июле 1973 г., сентябре 1978 г., июне 1981 г., марте 1986 г., июле 1988 г., мае 1989 г., сентябре 1990 г. (ИУС 8—73, 10—78, 9—81, 6—86, 11—88, 8—89, 12—90)**

gost.e-ecolog.ru