МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 27572— 2017**

# ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

## Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН Автономной некоммерческой организацией «Научно-исследовательский центр «Кубаньагростандарт» (АНО «НИЦ «Кубаньагростандарт»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 сентября 2017 г. № 103-П)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|---|
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 ноября 2017 г. № 1830-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 27572—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 27572—87

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2017

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Термины и определения . . . . . 2
4 Классификация . . . . . 2
5 Технические требования . . . . . 2
6 Правила приемки . . . . . 5
7 Методы контроля . . . . . 6
8 Транспортирование и хранение . . . . . 7
Библиография . . . . . 8

**Поправка к ГОСТ 27572—2017 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | | |
|---|---|---|---|---|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Туркмения | ТМ | Главгосслужба «Туркменстандартлары» |

(ИУС № 12 2021 г.)

**Поправка к ГОСТ 27572—2017 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия**

**Дата введения — 2021—08—23**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Азербайджан \| AZ \| Азстандарт |

(ИУС № 1 2022 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

**Технические условия**

Fresh apples for processing. Specifications

**Дата введения — 2018—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие яблоки помологических сортов (*Malus domestica* Bork) и их гибриды, предназначенные для промышленной переработки (далее — свежие яблоки).

Требования, обеспечивающие безопасность свежих яблок для жизни и здоровья людей, изложены в 5.4, к качеству продукции — в 5.2, к маркировке — в 5.6.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ ISO 2173—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 7502—89 Рулетки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 11109—90 Марля хлопчатобумажная. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96* Маркировка грузов

ГОСТ 17812—72 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 20463—75 Ящики деревянные проволокоармированные для овощей и фруктов. Технические условия

ГОСТ 21133—87 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51474—99 «Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами».

**Издание официальное**

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27519—87 (ИСО 1956/1—82) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

ГОСТ 27521—87 (ISO 1990/1—1982) Фрукты. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 27819—88 Яблоки свежие. Хранение в холодильных камерах

ГОСТ 29329—92* Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31628—2012** Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ 27519, ГОСТ 27521, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на яблоках от полива, росы и дождя.

Примечание — Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств яблоках, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

3.2 **нажимы:** Повреждения кожицы и мякоти яблок, вызванные давлением, ударом или трением, без открытых не зарубцевавшихся ран, без вытекания сока.

3.3 **техническая зрелость яблок:** Степень зрелости плодов, при которой они достигают оптимальных технологических свойств для переработки на определенные продукты.

3.4 **потребительская зрелость яблок:** Степень зрелости плодов, при которой они достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти.

## 4 Классификация

Свежие яблоки в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй.

## 5 Технические требования

5.1 Свежие яблоки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлены и упакованы в транспортную упаковку или не упакованы (уложены навалом в транспортном средстве)

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт*.

5.2 Качество свежих яблок должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма для товарного сорта | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Внешний вид | Плоды здоровые, целые, свежие, чистые, вполне развившиеся, типичной для данного помологического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с плодоножкой и без нее | |
| | Допускаются:<br>- слабое сетевидное побурение, не резко контрастирующее с окраской плода;<br>- повреждения (нажимы, градобоины), зарубцевавшиеся повреждения сельскохозяйственными вредителями (кроме плодожорки) и болезнями общей площадью не более 3 $см^2$, в том числе не более трех пятен парши (*Venturia inaequalis*), каждое диаметром не более 0,3 см | Допускаются:<br>- плоды не типичной для данного помологического сорта формы и окраски;<br>- слабое стекловидное побурение, не резко констрастирующее с окраской плода;<br>- сильное шероховатое побурение;<br>- зарубцевавшиеся проколы;<br>- повреждения (нажимы, градобоины), зарубцевавшиеся повреждения сельскохозяйственными вредителями (кроме плодожорки) и болезнями общей площадью не более 1/4 поверхности плода, в том числе пятна парши (*Venturia inaequalis*) общей площадью не более 1/8 поверхности плода |
| Запах и вкус | Свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса | |
| Степень зрелости | Техническая, потребительская, плоды однородные по степени зрелости | |
| Массовая доля растворимых сухих веществ в соке плодов, %, не менее | 10,0 | 9,0 |
| Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее | 6,0 | Не нормируется |
| Массовая доля плодов, менее установленного размера, не более чем на 1 см, %, не более | 10,0 | Не нормируется |
| Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, %, не более: | 10,0 | 10,0 |
| в том числе<br>- соответствующих требованиям второго сорта | 10,0 | Не нормируется |
| - не удовлетворяющих требованиям второго сорта | Не допускается | 10,0 |
| Массовая доля плодов со свежими проколами, %, не более | Не допускается | 10,0 |

* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1], [2], [3].

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика и норма для товарного сорта | |
|---|---|---|
| | первого | второго |
| Массовая доля плодов с одним-двумя засохшими повреждениями плодожоркой, %, не более | 2,0 | 10,0 |
| Наличие яблок, загнивших, заплесневевших, раздавленных и подмороженных | Не допускается | |

5.3 По согласованию с потребителем яблоки, за исключением предназначенных для переработки на продукты для детского питания, допускается не рассортировывать на товарные сорта.

5.4 Содержание в свежих яблоках радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт*.

### 5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка свежих яблок — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт**.

5.5.2 Свежие яблоки упаковывают в ящики по ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящичные поддоны — по ГОСТ 21133 или другую упаковку, обеспечивающую качество и безопасность свежих яблок при транспортировании.

5.5.3 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и должно состоять из яблок одного помологического и товарного сортов, происхождения, а также одинаковой степени зрелости.

Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

5.5.4 Для яблок второго сорта в одной упаковочной единице может содержаться смесь яблок различных помологических сортов при условии, что они в отношении каждого помологического сорта являются однородными по происхождению.

5.5.5 Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть не токсичными и обеспечивать при контакте с плодами сохранение их качества и безопасности.

5.5.6 В упаковочных единицах или партиях (в случае поставки навалом в транспортном средстве) содержание посторонних примесей не допускается.

### 5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка транспортной упаковочной единицы свежих яблок — в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт***.

5.6.2 Информацию о продукции на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя наносят на транспортную упаковку, на ярлыки и листы-вкладыши несмываемой, нелипкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

5.6.3 Информация, наносимая на транспортную упаковочную единицу свежих яблок, должна содержать:

- наименование продукта;
- наименование и место нахождения изготовителя и/или грузоотправителя;
- страну происхождения;
- товарный сорт;
- дату сбора, дату упаковывания и дату отгрузки;

---

* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

** Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [2].

*** Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [3].

- срок годности;
- условия хранения;
- сведения о применении генно-модифицированных организмов: в случае, если продукция содержит более 0,9 % генно-модифицированных организмов, в маркировке приводят информацию об их наличии (например, «генно-модифицированный продукт»);
- массу брутто и нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- товарный знак изготовителя (при наличии).

5.6.4 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

## 6 Правила приемки

6.1 Свежие яблоки принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежих яблок одного помологического и товарного сорта, одинаково упакованное или неупакованное, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Сопроводительный документ должен содержать следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- количество упаковочных единиц;
- массу нетто продукции в упаковочной единице;
- дату сбора, дату упаковывания и дату отгрузки;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

### 6.2 Порядок и периодичность контроля

6.2.1 Контроль показателей качества, массы продукта в упаковочной единице, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукции.

6.2.2 Для определения качества свежих яблок, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии свежих яблок из разных мест отбирают выборку, объем которой для партии свежих яблок, упакованной в ящики, указан в таблице 2, в ящичные поддоны — в таблице 3.

Таблица 2

| Объем партии, количество упаковочных единиц | Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц, шт |
|---|---|
| До 100 включ. | Три |
| Св. 100 | Дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц |

Таблица 3

| Объем партии, количество ящичных поддонов | Объем выборки, количество отбираемых ящичных поддонов, шт |
|---|---|
| До 10 включ. | Два |
| Св. 10 | Два и дополнительно по одному ящичному поддону от каждых полных и неполных 10 ящичных поддонов |

6.2.3 От каждого отобранного по 6.2.2 ящика из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб массой не менее 10 % от массы свежих яблок в ящике. От каждого отобранного в выборку по 6.2.2 ящичного поддона из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают не менее трех точечных проб массой не менее 3,0 кг каждая. После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии свежих яблок.

6.2.4 При приемке неупакованной продукции из разных мест при погрузке или выгрузке свежих яблок отбирают не менее шести точечных проб общей массой не менее 1,0 % от массы партии. Точечные пробы соединяют в объединенную пробу массой не менее 3 кг, которую анализируют.

6.2.5 Качество свежих яблок в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на свежие яблоки, находящиеся в этих упаковочных единицах.

6.2.6 Наличие отдельных загнивших, заплесневевших, раздавленных, подмороженных плодов в партии каждого товарного сорта свежих яблок не является основанием для перевода партии в низший сорт, массовая доля таких плодов учитывается отдельно от результатов определения качества, то есть сверх 100 %.

6.2.7 Контроль за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт*.

6.2.8 Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.2.9 При получении неудовлетворительных результатов определения хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторное определение удвоенного объема выборки, взятой из той же партии. Результаты повторного определения являются окончательными, их распространяют на всю партию.

## 7 Методы контроля

7.1 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 6.2.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

### 7.2 Порядок проведения контроля

7.2.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, материалы:

- весы по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания не более 3 кг и ценой поверочного деления $e \leq 2$ г;
- линейка металлическая по ГОСТ 427, с ценой деления 1 мм, с погрешностью измерений ±0,1 мм;
- штангенциркуль по ГОСТ 166, первого класса точности, с погрешностью измерений 0,05 мм или второго класса, с погрешностью измерений 0,1 мм;
- рулетка металлическая по ГОСТ 7502;
- пресс лабораторный;
- соковыжималка;
- рефрактометр по ГОСТ ISO 2173, с ценой деления 0,001 и точностью снятия показаний до 0,0002 или шкала которого градуирована в единицах массовой доли сахарозы, с ценой деления 0,10 %;
- марля бытовая хлопчатобумажная по ГОСТ 11109.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

7.2.2 Проверке по качеству подлежат все свежие яблоки, отобранные по 6.2.3, 6.2.4.

7.2.3 Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости плодов, наличие плодов со свежими проколами, с повреждениями плодожоркой, загнивших, заплесневевших, раздавленных, подмороженных оценивают органолептически.

7.2.4 Диаметр плодов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или рулеткой по ГОСТ 7502, размер повреждений — линейкой по ГОСТ 427.

7.2.5 Для определения массовой доли растворимых сухих веществ в соке плодов свежих яблок из разных мест объединенной пробы отбирают не менее 1,0 кг яблок. На лабораторном прессе или соковыжималке отжимают из них сок, который фильтруют через четыре слоя марли. Массовую долю растворимых сухих веществ определяют по ГОСТ ISO 2173.

---

* Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

7.2.6 Свежие яблоки в объединенной пробе, отобранной по 6.2.3, 6.2.4, взвешивают, определяют общую массу свежих яблок в объединенной пробе $m$, рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблице 1.

7.2.7 Взвешивают каждую фракцию свежих яблок $m_i$. Результаты взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.2.8 По результатам взвешивания по 7.2.7 определяют в процентах массовую долю свежих яблок с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

### 7.3 Обработка результатов

7.3.1 Массовую долю каждой фракции свежих яблок с отклонениями по качеству $K$, %, от общей массы плодов в объединенной пробе вычисляют по формуле

$$K = \frac{m_i}{m} \cdot 100, \quad (1)$$

где $m_i$ — масса фракции свежих яблок с отклонениями по качеству, кг;

$m$ — общая масса свежих яблок в объединенной пробе, кг.

7.3.2 Вычисления проводят с точностью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблице 1. Результаты распространяют на всю партию.

7.4 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824.

7.6 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710.

7.7 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.8 Определение нитратов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологических показателей — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.

7.9 Определение наличия генетически модифицированных организмов — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт*.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Свежие яблоки транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения свежих яблок, установленными изготовителем.

8.2 Допускается транспортирование свежих яблок транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

8.3 Допускается в период массовых заготовок перевозить свежие яблоки в открытых автомобильных транспортных средствах с защитой продукции от атмосферных осадков и температуры ниже 0 °С.

8.4 Свежие яблоки хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах по ГОСТ 27819 в условиях, обеспечивающих их сохранность, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт**.

8.5 Сроки годности и условия хранения свежих яблок устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

---

* В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения» и ГОСТ Р 52174—2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» (с изменением № 2).

** Для государств — участников Евразийского экономического союза — по [1].

## Библиография


[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»



УДК 634.1.11:006.354 МКС 67.080.10 С32 ОКПД 01.24.10.000

Ключевые слова: яблоки свежие для промышленной переработки, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

**БЗ 10—2017/47**

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 27.11.2017. Подписано в печать 21.12.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,24. Тираж 37 экз. Зак. 2639.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

**Поправка к ГОСТ 27572—2017 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | | |
|---|---|---|---|---|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Туркмения | ТМ | Главгосслужба «Туркменстандартлары» |

(ИУС № 12 2021 г.)

**Поправка к ГОСТ 27572—2017 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия**

**Дата введения — 2021—08—23**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Азербайджан \| AZ \| Азстандарт |

(ИУС № 1 2022 г.)

gost.e-ecolog.ru