МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
1726—
2019**

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «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 28 июня 2019 г. № 55)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 сентября 2019 г. № 773-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 1726—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 1726—85

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 56751—2015*.

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 сентября 2019 г. № 773-ст ГОСТ Р 56751—2015 отменен с 1 июля 2020 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2019



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 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Размеры пикулей и корнишонов 9
Библиография 10

Поправка к ГОСТ 1726—2019 Огурцы свежие для промышленной переработки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 4	от 28 сентября	от 27 сентября

(ИУС № 1 2020 г.)

Поправка к ГОСТ 1726—2019 Огурцы свежие для промышленной переработки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 5 2025 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh cucumbers for industrial processing. Specifications

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды огурцов ботанических сортов и гибридов (*Cucumis sativus* L.), предназначенные для промышленной переработки (далее — огурцы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10131 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 14192* Маркировка грузов

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27519 (ИСО 1956-1:1982) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1

---

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

Издание официальное

ГОСТ 29329* Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 34150*** Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если документ 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 по ГОСТ 27519, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **излишняя внешняя влажность:** Влага на свежих плодах огурцов от дождя, росы или полива.

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

3.2 **легкая потертость плода:** Механическое повреждение плода без повреждения мякоти, вызванное трением.

3.3 **незначительное потемнение плода от нажимов:** Изменение цвета поверхности плода огурца от давления или трения.

3.4 **царапины на кожице плода:** Легкие механические повреждения поверхности плода острыми предметами.

4 Классификация

4.1 Огурцы в зависимости от назначения подразделяют:

- на огурцы для соления;
- огурцы для консервирования.

---

* 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».

*** В Российской Федерации действует также ГОСТ Р 52173—2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения».

4.2 Огурцы для консервирования в зависимости от размера плода подразделяют на пикули, корнишоны и зеленцы.

5 Технические требования

5.1 Для промышленной переработки используют короткоплодные огурцы (районированных для целей соления и консервирования ботанических сортов и гибридов), выращенные в открытом грунте, под временными укрытиями и в теплицах.

5.2 Огурцы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и/или нормативных правовых актов государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3 По органолептическим и физико-химическим показателям огурцы для соления должны соответствовать характеристикам и значениям показателей, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, с плодоножкой и без плодоножки, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, неуродливые, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Допускаются плоды с вырванной плодоножкой, диаметром повреждения не более 1,0 см
Внутреннее строение	Мякоть плотная, с недоразвитыми некожистыми семенами
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса
Размер плодов, см, не более: длина: группа I группа II наибольший поперечный диаметр	 1,0 14,0 5,5
Массовая доля плодов с превышением размера по длине (не более 3,0 см), %, не более	10,0
Массовая доля плодов с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, с царапинами на кожице и слегка увядших в совокупности, %, не более	10,0
в т. ч. с незначительными потемнениями от нажимов	5,0
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается
Наличие плодов мятых, загнивших, увядших, подмороженных, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами	Не допускается
Массовая доля земли, прилипшей к плодам, %, не более	0,5
Наличие посторонней примеси (земля, песок, листья и т. п.)	Не допускается

5.4 По органолептическим и физико-химическим показателям огурцы для консервирования должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без плодоножки, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, неуродливые, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без солнечных ожогов, без излишней внешней влажности
Внутреннее строение	Мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми некожистыми семенами, без внутренних пустот
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса
Размер плодов, см: длина: пикулей корнишонов группы I корнишонов группы II зеленцов	 3,0—5,0 5,1—7,0 7,1—9,0 9,1—11,0
Наибольший поперечный диаметр зеленцов, см, не более	5,5
Отношение длины плода к его наибольшему поперечному диаметру для пикулей и корнишонов, не менее	2,5*
Массовая доля плодов с превышением размера по длине (для корнишонов — не более 1,0 см, для зеленцов — не более 3,0 см), %, не более	5,0
Массовая доля плодов с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, с царапинами на кожице в совокупности, %, не более:	
для зеленцов	5,0
для пикулей и корнишонов	2,0
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается
Наличие плодов мятых, загнивших, увядших, подмороженных, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами	Не допускается
Массовая доля земли, прилипшей к плодам, %, не более	0,5
Наличие посторонней примеси (земля, песок, листья и т. п.)	Не допускается
* Длина и наибольший поперечный диаметр пикулей и корнишонов приведены в приложении А.	

5.5 Содержание в огурцах радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели безопасности (патогенные) не должны превышать норм, установленных [1] и/или нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт.

5.6 Упаковка

5.6.1 Упаковка огурцов — по [2] и/или нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.

5.6.2 Огурцы упаковывают непосредственно в ящики по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или в другую транспортную упаковку, обеспечивающую качество и безопасность продукта при транспортировании и хранении в соответствии с требованиями, установленными настоящим стандартом, [1] и/или нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт.

Плоды укладывают вровень с краями упаковки, устанавливаемой при перевозке в один ряд по высоте.

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

5.6.4 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и должно состоять из огурцов одного происхождения и ботанического сорта.

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

5.7 Маркировка

5.7.1 Маркировка упаковочной единицы огурцов — по [3] и/или нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.

5.7.2 Информацию о продукции наносят на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя на упаковочную единицу огурцов, на ярлыки и листы-вкладыши не смываемой, не липкой, не пахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

5.7.3 Информация, наносимая на упаковочную единицу огурцов, должна содержать:

- наименование продукта (огурцы для соления, огурцы для консервирования: пикули, корнишоны группы I, корнишоны группы II, зеленцы);
- наименование и местонахождение изготовителя и/или грузоотправителя;
- страну происхождения;
- наименование ботанического сорта (гибрида);
- размер;
- дату сбора, дату упаковывания и дату отгрузки;
- срок годности и 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).

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

6 Правила приемки

6.1 Огурцы принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежих огурцов одного ботанического сорта, в упаковке одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве 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 (огурцы для соления, огурцы для консервирования: пикули, корнишоны группы I, корнишоны группы II, зеленцы);

- наименование ботанического сорта (гибрида);
- размер;
- количество упаковочных единиц;
- массу нетто продукта в упаковочной единице;
- дату сбора, дату упаковывания и дату отгрузки;
- срок годности и условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Для определения качества огурцов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии огурцов из разных мест отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, количество упаковочных единиц	Объем выборки, количество отбираемых упаковочных единиц
До 100 включ.	3
Св.100 до 500 включ.	15
Св. 500 до 1000 включ.	20
Св. 1000 до 5000 включ.	25
Св. 5000 до 10000 включ.	30
Св. 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единице
Примечание — При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.	

6.3 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов огурцов. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.

6.4 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии огурцов.

6.5 Качество огурцов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на огурцы, находящиеся в этих упаковочных единицах.

6.6 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитратов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологическими показателями безопасности (патогенными) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.7 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 и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Применяют следующие средства измерений и материалы:

- весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления e = 50 г и пределом допускаемой погрешности ± 25 г;
- штангенциркуль по ГОСТ 166 первого класса точности с погрешностью измерений 0,05 мм или второго класса точности с погрешностью измерений 0,1 мм;
- линейка металлическая по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм и погрешностью измерений ± 0,1 мм;
- ветошь.

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

7.2 Качество упаковки и маркировки упаковочных единиц, отобранных по 6.2, оценивают на соответствие требованиям настоящего стандарта визуально.

7.3 Проверке по качеству подлежат все плоды огурцов, отобранные по 6.3.

7.4 Для определения средней массы нетто продукта в упаковочной единице взвешивают без выбора 10 упаковочных единиц, отобранных в выборку по 6.2, определяют массу брутто и нетто продукции с точностью до второго десятичного знака. Вычисления средней массы нетто огурцов в упаковочной единице проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

7.5 Огурцы в объединенной пробе, отобранной по 6.3, взвешивают, определяют общую массу огурцов в объединенной пробе, m, рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблицах 1, 2.

7.6 Внешний вид, запах и вкус, внутреннее строение, наличие плодов с превышением размера, с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, с царапинами на кожице, слегка увядших, мятых, загнивших, увядших, подмороженных, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами, наличие земли, прилипшей к плодам, посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей оценивают органолептически.

7.7 Размер плодов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166 или линейкой по ГОСТ 427.

7.8 Внутреннее строение плодов определяют визуально, разрезая в продольном направлении не менее 20 плодов.

7.9 Для определения массовой доли земли, прилипшей к плодам, из огурцов в объединенной пробе, отобранной по 6.3, отбирают не менее 5 кг плодов, взвешивают их и при наличии земли, прилипшей к плодам, удаляют ее ветошью. Чистые плоды взвешивают. Из массы плодов, взятых для анализа, вычитают массу чистых плодов и получают массу земли, прилипшей к плодам.

7.10 Взвешивают каждую фракцию огурцов m_i. Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.11 По результатам взвешиваний по 7.9 определяют в процентах массовую долю фракции огурцов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблицах 1, 2.

7.12 Массовую долю каждой фракции огурцов с отклонениями по качеству K, %, от общей массы плодов в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

где m_i — масса фракции огурцов с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса огурцов в объединенной пробе, кг.

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

Полученные результаты сравнивают со значениями, указанными в таблицах 1, 2. Результаты распространяют на всю партию.

7.13 Подготовка проб и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164 и по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.

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

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

7.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

7.18 Определение наличия генно-модифицированных организмов — по ГОСТ 34150 и нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение огурцов — по [1] и/или нормативным правовым актам государства, принявшего настоящий стандарт.

8.2 Огурцы транспортируют в чистых, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте конкретных видов, при соблюдении требований к условиям транспортирования, установленных изготовителем, в случае их отсутствия — к условиям хранения, установленных изготовителем.

8.3 Допускается транспортирование огурцов в транспортных пакетах по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650.

8.4 Огурцы хранят в чистых, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха, хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях и холодильных камерах в условиях, обеспечивающих их сохранность согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, до ухудшения внешнего вида и появления признаков порчи.

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

Рекомендуется хранить огурцы при температуре воздуха от 7 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % не более 15 дней.

Приложение А
(справочное)

Размеры пикулей и корнишонов

А.1 Размеры пикулей и корнишонов при соотношении длины к наибольшему поперечному диаметру, равном 2,5, приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Длина, см	Наибольший поперечный диаметр, см	Длина, см	Наибольший поперечный диаметр, см
Пикули		6,0	2,40
		6,1	2,44
3,0	1,20	6,2	2,48
3,1	1,24	6,3	2,52
3,2	1,28	6,4	2,56
3,3	1,32	6,5	2,60
3,4	1,36	6,6	2,64
3,5	1,40	6,7	2,68
3,6	1, 44	6,8	2,72
3,7	1,48	6,9	2,76
3,8	1,52	7,0	2,80
3,9	1,56	Корнишоны группы II	
4,0	1,60	7,1	2,84
4,1	1,64	7,2	2,88
4,2	1,68	7,3	2,92
4,3	1,72	7,4	2,95
4,4	1,76	7,5	3,00
4,5	2,80	7,6	3,04
4,6	1,84	7,7	3,08
4,7	1,88	7,8	3,12
4,8	1,92	7,9	3,16
4,9	1,96	8,0	3,20
5,0	2,00	8,1	3,24
Корнишоны группы I		8,2	3,28
5,1	2,04	8,3	3,32
5,2	2,08	8,4	3,36
5,3	2,12	8,5	3,40
5,4	2,16	8,6	3,44
5,5	2,20	8,7	3,48
5,6	2,24	8,8	3,52
5,7	2,28	8,9	3,56
5,8	2,32	9,0	3,60
5,9	2,36		

Библиография

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

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

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

УДК 635.63:006.354 МКС 67.080.20 ОКПД 01.13.32.000

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

БЗ 6—2019/49

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е.Черепкова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 01.10.2019. Подписано в печать 18.10.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,58.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 1726—2019 Огурцы свежие для промышленной переработки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 4	от 28 сентября	от 27 сентября

(ИУС № 1 2020 г.)

Поправка к ГОСТ 1726—2019 Огурцы свежие для промышленной переработки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 5 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru