МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
35333—
2026**

ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СВЕЖИЕ И СУШЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2026**

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 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт лекарственных и ароматических растений» (ФГБНУ ВИЛАР)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 528 «Свежие фрукты, овощи и грибы, продукция эфиромасличных лекарственных, орехоплодных культур и цветоводства»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 февраля 2026 г. № 194-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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 марта 2026 г. № 232-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35333—2026 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2026 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 1994—93 в части пищевой продукции

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»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2026

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 Технические требования 3
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 6
7 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Анатомическое строение сушеных плодов шиповника 8
Приложение Б (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 9
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности и условия хранения плодов шиповника 10

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

ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СВЕЖИЕ И СУШЕНЫЕ

Технические условия

Fresh and dried fruits of rose.
Specifications

Дата введения — 2026—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на заготовляемые свежие плоды культивируемых кустарников различных видов шиповника рода Роза (*Rosa*) семейства розоцветных (*Rosaceae*), а также сушеные плоды шиповника (дикорастущих и культивируемых кустарников) (далее — плоды шиповника), поставляемые для дальнейшей промышленной переработки и/или реализации потребителям:

- шиповник майский (шиповник коричный) — *R. majalis* Herrm. (*R. cinnamomea* L.);
- шиповник иглистый — *R. acicularis* Lindl;
- шиповник даурский — *R. davurica* Pall;
- шиповник Беггера — *R. beggeriana* Schrenk;
- шиповник Федченко — *R. fedtschenkoana* Regel;
- шиповник морщинистый — *R. rugosa* Thunb. и другие, в том числе межвидовые гибриды (сорта, полученные в результате селекции).

Настоящий стандарт не распространяется на плоды шиповника, используемые в качестве лекарственного сырья.

Анатомическое строение сушеных плодов шиповника приведено в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 2226 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 11354 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12003 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

Издание официальное

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 30090 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

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 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ 34125 Фрукты и овощи сушеные. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 34130 Фрукты и овощи сушеные. Методы испытаний

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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 ссылочный 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **потребительская зрелость:** Степень зрелости, при которой плоды достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти.

3.2 **излишняя внешняя влажность:** Наличие на плодах влаги от дождя, росы, полива или вытекания собственного сока.

Примечание — Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Плоды шиповника должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

4.1.2 Свежие плоды шиповника, собранные в период полного созревания и достигшие потребительской зрелости, по качеству должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика/значение показателя
Внешний вид	Плоды свежие, чистые, полной зрелости, незеленые и неперезрелые (мякоть твердая, не размягченная), разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной, равномерно окрашенные, не поврежденные болезнями и сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений и излишней внешней влажности, с плодоножкой или без нее, с чашелистиками или без них
Запах и вкус	Свойственные данным плодам, без посторонних запаха и привкуса
Цвет	От оранжевого до ярко-красного
Допускаемая массовая доля плодов, %, не более:	
- не достигших съемной зрелости и окраски	5,0
- перезрелых и с механическими повреждениями	5,0
Массовая доля примесей растительного происхождения (веточек, листьев, чашелистиков и пр.), %, не более	1,0
Излишняя внешняя влажность*	Не допускается
Вялые, загнившие, подмороженные, запаренные, поврежденные вредителями и болезнями плоды	Не допускаются
* Конденсат на плодах, вызванный разницей температуры, не считают излишней внешней влажностью.	

4.1.3 Сушеные плоды шиповника по качеству должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика/значение показателя
Внешний вид	Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной. Длина плодов — от 0,7 до 3 см, диаметр — от 0,6 до 1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика/значение показателя
Внешний вид	Плоды состоят из разросшегося мясистого, при созревании сочного цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков — орешков. Стенки сушеных плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями
Цвет	Плодов — от оранжево-красного до коричневато-красного; орешков — светло-желтый, иногда коричневатый
Вкус	Кисловато-сладкий, слегка вяжущий
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
Массовая доля других частей растения (кусочков веточек, листьев, чашелистиков и плодоножек), %, не более	2,0
Массовая доля почерневших, пригоревших, поврежденных вредителями и болезнями плодов, %, не более	3,0
Массовая доля измельченных частиц плодов, в том числе орешков, проходящих сквозь сито с отверстиями размером 3 мм, %, не более	3,0
Массовая доля недозрелых плодов (от зеленой до желтой окраски), %, не более	5,0
Массовая доля посторонних примесей: - растительных (части других неядовитых растений), %, не более - минеральных (земля, камешки), %, не более	 0,5 0,5
Наличие живых вредителей и их личинок	Не допускается

4.2 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов (для сушеных дикорастущих плодов) должно соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

4.3 Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежих плодах шиповника не допускается в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

4.4 Микробиологические показатели сушеных плодов шиповника должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Транспортная упаковка должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

4.5.2 Подготовленные к упаковыванию свежие плоды шиповника не должны содержать излишнюю внешнюю влажность. Свежие плоды шиповника упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, полимерные ящики по ГОСТ 33746, обеспечивающие при контакте с плодами сохранение качества и безопасности, и доставляют непосредственно на производство или пункт переработки.

4.5.3 Сушеные плоды шиповника упаковывают в мешки из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 2226, тканевые мешки по ГОСТ 30090, а также другие упаковки согласно ГОСТ 12003.

4.5.4 Упаковка должна быть прочной, сухой, чистой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха.

4.5.5 Масса нетто свежих плодов шиповника в единице транспортной упаковки не должна превышать 10 кг. Упаковывание свежих плодов шиповника должно быть плотным, вровень с краями.

4.5.6 Чернила, краска, клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть нетоксичными и разрешены для применения в пищевой промышленности.

4.6 Маркировка

Маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением для свежих/сушеных плодов шиповника манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

В маркировке дополнительно указывают:

- массу брутто и нетто, кг;
- помологический сорт (для культивируемого шиповника).

5 Правила приемки

5.1 Свежие/сушеные плоды шиповника принимают партиями. Партией считают любое количество свежих/сушеных плодов шиповника одной даты сбора, одного вида или помологического сорта, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции. На приемных пунктах свежие плоды шиповника держат в оборотной упаковке не более одних суток со дня сбора.

В товаросопроводительной документации рекомендуется приводить следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, упаковщика, экспортера;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) получателя;
- наименование продукта;
- помологический сорт (для культивируемого шиповника);
- количество единиц транспортной упаковки;
- массу брутто и нетто, кг;
- дату сбора, упаковывания и отгрузки;
- фамилии и подписи лиц, ответственных за качество;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.2 Для контроля качества свежих/сушеных плодов шиповника, качества упаковки и маркировки, массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест каждой партии отбирают выборку:

- от партии до 50 упаковочных единиц — не менее трех упаковочных единиц;
- от партии свыше 50 упаковочных единиц — дополнительно по одной единице от каждых последующих полных и неполных 25 упаковочных единиц.

5.3 От каждой отобранной упаковочной единицы из разных слоев (верхнего, среднего, нижнего) отбирают не менее трех точечных проб и составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы должна быть не менее 10 % от массы свежих плодов шиповника, и не менее 5 % от массы сушеных плодов шиповника, входящей в выборку, но не менее 6 кг для свежих плодов и не менее 3 кг для сушеных плодов. Из объединенной пробы как для свежих, так и для сушеных плодов методом квартования выделяют аналитическую пробу массой не менее 500 г.

5.4 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному показателю по нему проводят повторное испытание на удвоенной выборке, взятой из той же партии. Результаты повторного испытания являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют к партии плодов шиповника.

5.6 Качество свежих/сушеных плодов шиповника в поврежденных единицах транспортной упаковки проверяют отдельно и распространяют результаты только на плоды шиповника, находящиеся в этих упаковочных единицах.

5.7 Порядок и периодичность контроля за содержанием в плодах шиповника токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов (для дикорастущих плодов), наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших (для свежих плодов), микробиологических показателей (для сушеных плодов) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в соответствии с требованиями государства, принявшего настоящий стандарт.

6 Методы контроля

6.1 Качество упаковки и маркировки всех отобранных по 5.2 упаковочных единиц плодов шиповника на соответствие требованиям настоящего стандарта оценивают визуально.

6.2 Проверке по качеству подлежат все плоды шиповника из объединенной пробы, составленной по 5.3.

6.3 Средства измерений

Весы для статического взвешивания по ГОСТ OIML R 76-1 обычного класса точности.

Штангенциркуль по ГОСТ 166.

Допускается применение других средств измерений, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам и обеспечивающих необходимую точность измерения.

6.4 Внешний вид, запах, цвет, вкус плодов шиповника, наличие загнивших плодов оценивают органолептически на соответствие требованиям, указанным в таблицах 1 и 2. Размер плодов измеряют штангенциркулем по ГОСТ 166.

6.5 Свежие/сушеные плоды шиповника в объединенной пробе взвешивают, определяют общую массу нетто плодов в объединенной пробе m, кг, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, приведенным в таблицах 1 и 2.

6.6 Массовую долю каждой фракции шиповника с отклонениями по качеству [в том числе массовую долю других частей растения (кусочков веточек, листьев, чашелистиков и плодоножек), массовую долю почерневших, пригоревших, поврежденных вредителями и болезнями плодов, массовую долю измельченных частиц плодов, массовую долю недозрелых плодов] X, %, от общей массы в объединенной пробе вычисляют по формуле

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

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

m — общая масса шиповника в объединенной пробе, кг.

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

6.7 Отбор проб сушеных плодов шиповника — по ГОСТ 34125.

6.8 Определение органолептических показателей сушеных плодов шиповника — по ГОСТ 34130.

6.9 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 34130.

6.10 Определение массовой доли посторонних примесей, наличие живых вредителей и их личинок — по ГОСТ 34130.

6.11 Минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.12 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427.

6.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.14 Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

6.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

Примечание — Допускается проводить контроль качества и безопасности свежих/сушеных плодов шиповника по другим нормативным документам на методы испытаний, а также методикам выполнения измерений, прошедшим метрологическую аттестацию и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний с указанными методами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Свежие/сушеные плоды шиповника транспортируют в чистых, сухих, крытых транспортных средствах в соответствии с актуальными правилами перевозки скоропортящихся грузов.

7.2 Допускается перевозить свежие плоды шиповника в открытых автомобильных средствах при температуре не ниже 0 °С в условиях, предохраняющих плоды от атмосферных осадков, солнечных лучей, загрязнения, используя для укрытия плодов материалы, разрешенные для применения в пищевой промышленности.

7.3 Допускается транспортирование свежих плодов шиповника транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования — по ГОСТ 21650. Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

7.4 Свежие плоды шиповника хранят в упаковке на площадках под навесом, защищенных от прямых солнечных лучей и осадков или в чистых, хорошо вентилируемых помещениях. Ящики со свежими плодами шиповника укладывают в штабеля высотой не более 2 м.

7.5 Сушеные плоды шиповника хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных амбарными вредителями, защищенных от воздействия прямого солнечного света, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75 %. В складских помещениях — хранят на стеллажах, установленных на расстоянии не менее 15 см от пола, с укладкой в штабель высотой не более 2,5 м. Штабель должен быть размещен от стен склада на расстоянии не менее 25 см, промежутки между штабелями должны быть не менее 50 см. На каждом штабеле должна быть этикетка с указанием: наименования (сушеных плодов шиповника), наименования предприятия-отправителя, года и месяца заготовки, номера партии, даты поступления. Сушеные плоды шиповника, хранящиеся на складе, ежегодно перекладывают. Помещение склада и стеллажи во время перекладки должны подвергаться дезинфекции.

7.6 Срок годности устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов государства, принявшего настоящий стандарт. Рекомендуемые сроки годности и условия хранения приведены в приложении В.

Приложение А
(справочное)

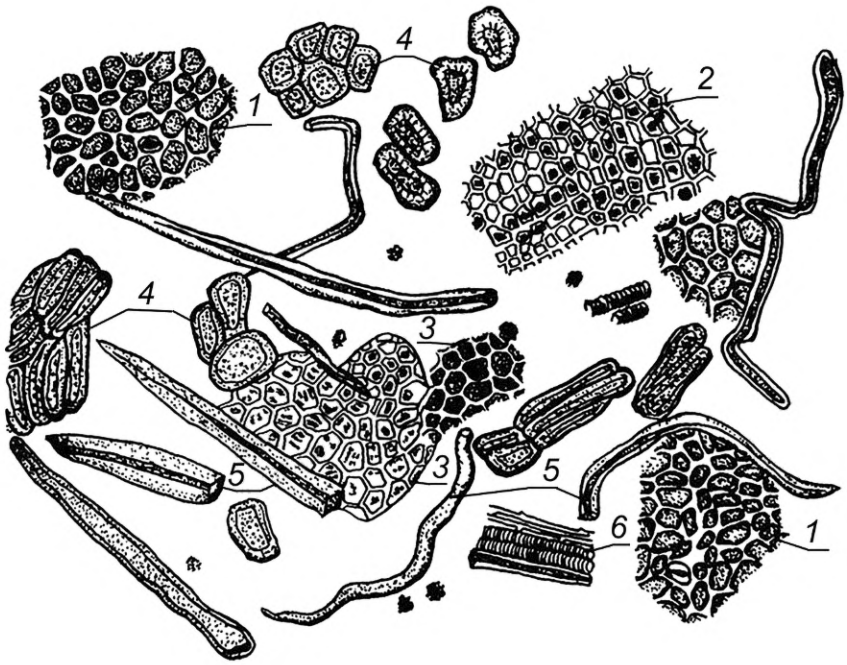
Анатомическое строение сушеных плодов шиповника

Плод у шиповника ложный (плодики-орешки заключены в разросшийся мясистый гипантий).

Анатомическое строение плодов шиповника (см. рисунок А.1) должно соответствовать следующему описанию:

- при рассмотрении цельных сушеных плодов шиповника должны быть видны: наружный слой эпидермиса гипантия (плода) в виде светло-желтых пластов, состоящих из многоугольных клеток с прямыми неодинаково утолщенными (так называемого окончатого типа), местами четко видимыми утолщенными стенками, редкими устьицами; мякоть плода, состоящая из тонкостенных паренхимных клеток, содержащих оранжево-красные хромопласты с каротиноидами и многочисленными друзами оксалата кальция; околоплодник орешка, состоящий из групп или пластов, реже одиночных каменистых клеток с сильно утолщенными пористыми оболочками; многочисленные крупные одноклеточные волоски (или их фрагменты) двух типов — очень крупные прямые с толстыми стенками и узкой полостью и более мелкие, слегка извилистые с широкой полостью; проводящие пучки со спиральными сосудами;

- при рассмотрении измельченных сушеных плодов шиповника должны быть видны фрагменты наружного эпидермиса гипантия в виде светло-желтых пластов, состоящие из многоугольных клеток с прямыми, неодинаково утолщенными стенками (окончатый тип) и редкими устьицами; обрывки мякоти гипантия из тонкостенных паренхимных клеток, содержащие оранжево-красные хромопласты и многочисленные друзы оксалата кальция, многочисленные крупные одноклеточные волоски (или их обломки) двух типов: очень крупные прямые с толстыми стенками и узкой полостью и мелкие извилистые с широкой полостью; обрывки проводящих пучков со спиральными сосудами. Должны быть видны фрагменты околоплодника орешка, состоящие из групп или пластов, реже одиночных каменистых клеток с сильно утолщенными пористыми оболочками.



1 — эпидермис плода; *2*, *3* — ткань мякоти с друзами и каротином; *4* — каменистые клетки околоплодника орешка; *5* — волоски; *6* — элементы проводящих пучков

Рисунок А.1 — Анатомическое строение плода шиповника (увеличение 280×)

Приложение Б
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Таблица Б.1

Структурный элемент настоящего стандарта	Технический регламент или нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
4.1.1, 4.2, 4.3, 4.4, 7.6	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.5	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.5	Закон РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции»	UZ
4.6	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
4.6	ТР РУз «О безопасности упаковки и укупорочных средств», утвержденный ПКМ РУз № 109 от 24 февраля 2025 г.	UZ

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения плодов шиповника

Свежие плоды шиповника рекомендуется хранить в упаковке, на площадках под навесом, защищенных от прямых солнечных лучей и осадков или в чистых, хорошо вентилируемых помещениях:

- при температуре воздуха от 15 °С до 18 °С и относительной влажности 85 %—90 % — не более 7 сут;
- температуре воздуха от 0 °С до 1 °С и относительной влажности 90 %—95 % — не более 30 сут с даты сбора урожая (при более длительном хранении происходит ухудшение органолептических, физико-химических и микробиологических показателей плодов).

Сушеные плоды шиповника рекомендуется хранить не более трех лет с даты сбора урожая упакованными, в сухих, чистых, не зараженных амбарными вредителями, защищенных от воздействия прямого солнечного света и хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре воздуха не выше 25 °С и относительной влажности не более 75 %.

УДК 634.1.054:635.075:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: плоды шиповника свежие, сушеные, требования, правила приемки, упаковка, маркировка, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 18.03.2026. Подписано в печать 02.04.2026. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,55.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

gost.e-ecolog.ru