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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
1725—
2019**

ТОМАТЫ 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 РАЗРАБОТАН 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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 сентября 2019 г. № 772-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 1725—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 1725—85

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

МКС 67.080.20

Поправка к ГОСТ 1725—2019 Томаты свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

(ИУС № 8 2020 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

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

Fresh tomatoes for industrial processing. Specifications

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свежие плоды томатов ботанических сортов и гибридов (*Solanum lucopersicum* L.), предназначенные для промышленной переработки (далее — томаты).

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 11109 Марля бытовая хлопчатобумажная. Общие 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

ГОСТ 28038 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

* 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 34128 Продукция соковая. Рефрактометрический метод определения массовой доли растворимых сухих веществ

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 о 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 плодах томатов от дождя, росы или полива.

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

3.2 **плоды зеленой степени зрелости:** Плоды, полностью сформировавшиеся, зеленой окраски, с плотной мякотью и без признаков ослизнения.

3.3 **плоды молочной степени зрелости:** Плоды со светло-зеленой с беловатым оттенком окраски поверхности, светло-зеленой мякотью с началом ослизнения вокруг семян, с твердой кожурой.

3.4 **плоды бурой степени зрелости:** Плоды плотные, с глянцевым блеском, с частично или полностью бурыми разливами на поверхности плода с признаками розовой окраски у его вершины; мякоть плода белесовато-бурая со светло-розовыми пятнами; семенная камера полностью заполнена ослизненной плацентой вокруг семян.

3.5 **плоды розовой степени зрелости:** Плоды плотные, со светло-розовой или ярко-оранжевой окраской; поверхность плода до 50 % может быть желтовато-бурой окраски; мякоть плода светло-розовая с белесовато-бурыми пятнами.

---

* 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».

3.6 **плоды красной степени зрелости:** Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски; до 50 % поверхности плода может быть более светлой, розоватой или оранжевой окраски; мякоть плода характерной для ботанического сорта окраски.

3.7 **перезревшие плоды:** Плоды мягкие с цельной кожицей, с нарушенными семенными камерами и свободно перемещающейся мякотью под кожицей.

4 Классификация

4.1 Томаты в зависимости от назначения подразделяют:
- на томаты для цельноплодного консервирования;
- томаты для соления;
- томаты для изготовления консервов для детского питания и других видов консервированной продукции (соковой продукции, приправ, соусов, концентрированных томатных продуктов и др.).

4.2 Свежие томаты в зависимости от окраски подразделяют на красные, розовые, желтые.

5 Технические требования

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

5.2 Для цельноплодного консервирования используют томаты мелкоплодных сортов и сортов удлиненной формы, районированных для этой цели ботанических сортов и гибридов, для соления используют томаты, выращенные в открытом грунте.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя	
	Томаты для цельноплодного консервирования	Томаты для соления
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы*, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности	
	без плодоножки, без трещин, без зарубцевавшихся трещин и опробковелых образований	с плодоножкой и без плодоножки
Состояние плодов	Плотные. Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения	
Запах и вкус	Без постороннего запаха и (или) привкуса	
Степень зрелости	Красная, розовая, бурая, молочная**	Красная, розовая, бурая, молочная, зеленая
Массовая доля плодов смежной степени зрелости, %, не более	5,0***	
Размер плодов, см: для плодов с округлой формой по наибольшему поперечному диаметру	3,0—6,0	Не менее 4,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя	
	Томаты для цельноплодного консервирования	Томаты для соления
для плодов с удлиненной формой: по наибольшему поперечному диаметру по длине	2,5—4,0 3,5—7,0	Не нормируется
Массовая доля плодов, менее установленного размера, %, не более	Не нормируется	5,0
Массовая доля плодов с опробковелыми образованиями (разросшееся цветоложе площадью не более 2,0 $см^2$), %, не более	Не допускается	5,0
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается	
Наличие плодов мятых, загнивших, заплесневевших, увядших, подмороженных, пораженных болезнями, с прилипшей землей	Не допускается	
Наличие посторонней примеси	Не допускается	

* Ребристые томаты не допускаются.

** Допускается для изготовления маринованных томатов использовать зеленые целые плоды томатов размером по наибольшему поперечному диаметру не менее 4,0 см.

*** Наличие плодов зеленой степени зрелости для изготовления томатов в заливке не допускается.

5.4 По органолептическим и физико-химическим показателям томаты для изготовления консервов для детского питания и других видов консервированной продукции (соковой продукции, приправ, соусов, концентрированных томатных продуктов и др.) должны соответствовать характеристикам и значениям показателей, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы* и окраски, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений и солнечных ожогов, без плодоножки, без зарубцевавшихся трещин и опробковелых образований, без излишней внешней влажности
Состояние плодов	Плотные. Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения
Запах и вкус	Без постороннего запаха и (или) привкуса
Степень зрелости	Красная, мякоть мясистая
Массовая доля плодов смежной степени зрелости, %, не более	5,0
Окраска плода	Красная, розовая, желтая**
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Наличие плодов мятых, с трещинами, загнивших, заплесневевших, увядших, подмороженных, пораженных болезнями, с прилипшей землей	Не допускается
Наличие посторонней примеси	Не допускается
* Ребристые томаты не допускаются. ** Для изготовления концентрированных томатных продуктов применяют томаты красной окраски.	

5.5 Томаты для производства томатного сока прямого отжима, концентрированных томатных продуктов и консервов для детского питания должны иметь массовую долю растворимых сухих веществ не менее 4,2 %.

5.6 Содержание в томатах (в том числе предназначенных для производства консервов для детского питания) радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина, 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.

5.7 Упаковка

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

5.7.2 Томаты 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.

5.7.3 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.

5.7.4 Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и должно состоять из томатов одного происхождения и ботанического сорта.

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

5.8 Маркировка

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

5.8.2 Информацию о продукции наносят на языке страны-поставщика и языке страны-потребителя на транспортную упаковку, на ярлыки и листы-вкладыши не смываемой, не липкой, не пахнущей, нетоксичной краской, чернилами.

5.8.3 Информация, наносимая на упаковочную единицу томатов, должна содержать:

- наименование продукта («Томаты для промышленной переработки», с указанием окраски «красные», «розовые», «желтые» и их назначения);
- наименование и местонахождение изготовителя и/или грузоотправителя;
- страну происхождения;
- ботанический сорт;
- 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).

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

6 Правила приемки

6.1 Томаты принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежих томатов 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 («Томаты для промышленной переработки», с указанием окраски «красные», «розовые», «желтые» и их назначения);
- ботанический сорт;
- 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 томатов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукта в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии томатов 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 томатов. 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 свежих томатов.

6.5 Качество томатов в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на томаты, 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 изготовителем 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 распространяют на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Применяют следующие средства измерений, вспомогательное оборудование 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.
- пресс лабораторный;
- соковыжималка;
- рефрактометр, шкала которого градуирована в единицах массовой доли сахарозы или градусах Брикса, с пределом допускаемой погрешности не более ±0,1 % (° Брикса);
- марля бытовая хлопчатобумажная по ГОСТ 11109.

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 томатов, 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 томатов в упаковочной единице проводят до первого десятичного знака с последующим округлением и записью результата в целых числах.

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

7.6 Внешний вид, запах и вкус, состояние плодов и их окраску, наличие плодов смежной степени зрелости, менее установленных размеров, с опробковелыми образованиями, с трещинами, загнивших, увядших, заплесневевших, подмороженных, мятых, перезревших, пораженных болезнями, с прилипшей землей, наличие посторонней примеси, сельскохозяйственных вредителей оценивают органолептически.

7.7 Для определения массовой доли растворимых сухих веществ из разных мест объединенной пробы отбирают не менее 1,0 кг томатов. На лабораторном прессе или соковыжималке отжимают из них сок, который фильтруют через четыре слоя марли по ГОСТ 11109.

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

7.9 Взвешивают каждую фракцию томатов m_i. Результат взвешивания фракций записывают с точностью до второго десятичного знака.

7.10 По результатам взвешиваний по 7.9 определяют в процентах массовую долю фракции томатов с отклонениями от значений показателей, установленных в таблице 1.

7.11 Массовую долю каждой фракции томатов 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 томатов с отклонениями по качеству, кг;

m — общая масса томатов 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.

7.12 Определение массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 34128.

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 микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

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

7.17 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

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

8 Транспортирование и хранение

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

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

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

8.4 Томаты хранят в чистых, сухих, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха хорошо вентилируемых охлаждаемых помещениях согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, до ухудшения внешнего вида и появления признаков порчи.

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

Ориентировочные сроки годности томатов при относительной влажности воздуха 85 % — 90 %:

молочной степени зрелости при температуре воздуха от 11 °С до 13 °С — не более трех-четырех недель;

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

красной степени зрелости при температуре воздуха от 0,5 °С до 1 °С — не более двух—четырех недель, от 10 °С до 18 °С — пять—восемь дней.

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

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 635.64:006.354 МКС 67.080.20 ОКПД 01.13.34.000

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

БЗ 7—2019/56

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 14.08.2019. Подписано в печать 17.10.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10.
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

gost.e-ecolog.ru