УДК 613.262+613.269.001.11

СОВЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ВЗАИМОПОМОЩИ

СТАНДАРТ СЭВ

ФРУКТЫ И ОВОЩИ СВЕЖИЕ

Термины и определения

СТ СЭВ 4302—83

Взамен
РС 3681—72

Группа С00

Настоящий стандарт СЭВ устанавливает термины и определения основных понятий для свежих овощей и фруктов.

Термин	Определение
1. Свежие фрукты и овощи	Фрукты и овощи с характерной упругостью (тургесценцией) и внешним видом, типичными для данного сорта и степени зрелости
2. Увядшие фрукты и овощи	Фрукты и овощи, утратившие характерную упругость (тургесценцию) и внешний вид, типичные для данного сорта и степени зрелости
3. Здоровые фрукты и овощи	Фрукты и овощи без признаков болезней грибного, бактериального, вирусного происхождения, а также физиологических заболеваний
4 Целые фрукты и овощи	Фрукты и овощи, содержащие все морфологические части, типичные для данного вида, являющиеся предметом потребления и не имеющие видимых повреждений поверхности
5. Чистые фрукты и овощи	Фрукты и овощи, практически свободные от любых видимых загрязняющих веществ
6. Аккуратно (тщательно) собранные фрукты и овощи	Фрукты и овощи, собранные вручную или при помощи приспособлений так, чтобы они не получили повреждений, влияющих на их качество и сохранность, а плоды, имеющие восковой налет, сохранили его
7. Вполне развившиеся фрукты и овощи	Фрукты и овощи, достигшие формы и размера, характерных для данного вида и сорта (помологического, ампелографического и ботанического)
8. Внешний вид фруктов и овощей	Совокупность признаков фруктов и овощей, определяемых визуально (форма, свежесть, однородность и т. д.)

Утвержден Постоянной Комиссией по сотрудничеству в области стандартизации
Дрезден, декабрь 1983 г.

Настоящий стандарт СЭВ является обязательным в рамках Конвенции о применении стандартов СЭВ

gost.e-ecolog.ru

Термин	Определение
9 Сортировка фруктов и овощей	Разделение на однородные по качественным показателям группы (товарные сорта)
10 Калибровка фруктов и овощей	Группировка фруктов и овощей по размеру или массе
11 Поперечный диаметр фруктов и овощей	Наибольший поперечный диаметр, измеряемый по сечению, проведенному перпендикулярно к продольной осевой линии
12 Длина (высота) фруктов и овощей	Наибольшая длина (высота) фруктов и овощей, измеряемая по продольному осевому сечению
13 Однородность фруктов и овощей	Фрукты и овощи одинаковые по форме, размеру, окраске, степени зрелости и сорту (помологическому, ампелографическому, ботаническому и товарному)
14 Степени зрелости фруктов и овощей	Степени (стадии) созревания фруктов и овощей, при которых они достигают качеств, соответствующих требованиям потребителя Различают следующие степени зрелости. съемная, техническая (технологическая), потребительская
15 Съемная зрелость фруктов и овощей	Степень зрелости, при которой фрукты и овощи являются вполне развившимися и сформировавшимися, способными после уборки дозреть и достигнуть потребительской зрелости
16 Техническая зрелость фруктов и овощей	Степень зрелости, при которой фрукты и овощи достигают оптимальных технологических свойств для переработки на определенные продукты
17 Потребительская зрелость фруктов и овощей	Степень зрелости, при которой фрукты и овощи достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти
18 Перезревшие фрукты и овощи	Фрукты и овощи, потерявшие признаки потребительской зрелости
19. Незрелые фрукты и овощи	Фрукты и овощи, которые не могут после съема, даже при оптимальных условиях, приобрести внешний вид, консистенцию и вкус мякоти, свойственные данному сорту в зрелом состоянии
20 Заплесневевшие фрукты и овощи	Фрукты и овощи, пораженные плесенью
21. Червивые фрукты и овощи	Фрукты и овощи, в которых обнаружено присутствие личинок насекомых или следы их питания в виде каналов, засоренных экскрементами
22. Запаренные фрукты и овощи	Фрукты и овощи, внешний вид, консистенция и вкус которых ухудшились вследствие воздействия повышенной температуры и влажности или недостаточной вен-

Термин	Определение
	тиляции при транспортировании или хранении
23 Загнившие фрукты и овощи	Фрукты и овощи, имеющие пятна гнили внутри и (или) на поверхности
24. Незастрелковавшиеся овощи	Овощи, у которых нет видимого нарастания верхней почки или начала образования цветоносного стебля (стрелки)
25 Окраска фруктов и овощей	Размещение и интенсивность цвета на кожице (характерные для данного вида и сорта)
26 Побурение кожицы фруктов (загар)	Ожог кожицы летучими веществами, которые выделяют сами же плоды
27 Побурение мякоти фруктов	Изменение окраски мякоти фруктов вследствие нарушения технологии их выращивания, перезревания или воздействия низких температур при хранении
28 Излишняя внешняя влажность фруктов и овощей	Наличие на фруктах и овощах влаги от дождя, росы, полива или вытекания собственного сока Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью
29 Посторонние вкус и запах фруктов и овощей	Вкус и (или) запах, не характерные для данного вида фруктов и овощей, приобретенные от других продуктов, химических средств, упаковки или вызванные болезнями и вредителями
30 Волокнистость фруктов и овощей	Признак структуры съедобной части некоторых фруктов и овощей, характеризуемый наличием волокон (нитей), снижающих их качество
31 Механические повреждения фруктов и овощей	Повреждения кожицы и (или) мякоти (надрезы, царапины, вмятины, надломы, нажимы, трещины, проколы, ушибы и т д) вызванные механическими воздействиями
32 Дефекты кожицы фруктов и овощей	Повреждения кожицы, вызванные климатическими, агротехническими или биологическими факторами
33 Зарубцевавшиеся повреждения кожицы фруктов и овощей	Повреждения, на которых образовалась ткань, закрывающая рану и препятствующая проникновению инфекции внутрь (каллюс)
34 Нажимы на фруктах и овощах	Механические повреждения, вызванные давлением, ударом, без открытых незарубцевавшихся ран и вытекания сока
35 Легкие механические повреждения фруктов и овощей	Повреждения кожицы, не снижающие пригодность фруктов и овощей к хранению
36. Подмороженные фрукты и овощи	Фрукты и овощи, качество и сохранность которых ухудшились в результате воздействия отрицательных температур

Термин	Определение
37 Переохлажденные фрукты и овощи	Фрукты и овощи, качество и сохранность которых ухудшились в результате воздействия низких температур
38 Допускаемые отклонения для фруктов и овощей	Отклонения от установленных стандартом СЭВ требований к качеству в пределах одного товарного сорта или класса калибра
39 Транспортабельность фруктов и овощей	Способность фруктов и овощей сохранять при транспортировании комплекс признаков, которые позволят доставить их в места назначения в пригодном для использования свежем виде
40 Солнечные ожоги фруктов и овощей	Повреждения поверхности фруктов и овощей, вызываемые воздействием солнечной радиации, проявившиеся в виде некротических пятен

Конец

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 Автор — делегация НРБ в Постоянной Комиссии по сотрудничеству в области сельского хозяйства, Институт СЭВ по стандартизации

2 Тема — 21 400 19—82

3 Стандарт СЭВ утвержден на 54 м заседании ПКС

4 Сроки начала применения стандарта СЭВ

Страны — члены СЭВ	Сроки начала применения стандарта СЭВ	
	в договорно правовых отношениях по экономическому и научно-техническому сотрудничеству	в народном хозяйстве
НРБ	Январь 1986 г	
ВНР	Январь 1986 г.	—
СРВ		
ГДР		
Республика Куба	Январь 1986 г	—
МНР		
ПНР	Январь 1986 г	
СРР	—	—
СССР	Январь 1986 г.	
ЧССР	Январь 1986 г	

5 Срок проверки — 1990 г

Сдано в наб. 08.02.84 Подп. в печ. 19.06.84 0,375 усл. п. л. 0,375 усл. кр.-отт. 0,39 уч.-изд. л.
Тир. 850 Цена 3 коп.

gost.e-ecolog.ru

Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 145