ГОСТ 7061—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВАРЕНЬЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 8—2000

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.858.006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВАРЕНЬЕ

Общие технические условия

Preserves.
General specifications

ГОСТ 7061—88

МКС 67.080.10
ОКП 91 6331

Дата введения 01.07.89

Настоящий стандарт распространяется на варенье из подготовленных соответствующим образом плодов, ягод, грецких орехов, дыни или лепестков роз, сваренных в сахарном или сахарно-паточном сиропе с добавлением или без добавления пищевых кислот и пряностей и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для нужд народного хозяйства и экспорта.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в пунктах 1.2.5, 1.2.6, 1.2.7, 1.2.8 и 1.4*.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Варенье должны изготовлять в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Варенье изготовляют стерилизованным и нестерилизованным.

1.2.2. В зависимости от показателей качества варенье изготовляют трех сортов: экстра, высшего и первого.

Варенье домашнее изготовляют высшего и первого сортов.

Показатели качества варенья, изготовляемого для экспорта, уточняются в соответствии с заказом-нарядом внешнеторгового объединения (требованиями зарубежных потребителей).

Варенье сорта экстра изготовляют из свежего сырья.

Варенье, изготовленное из дикорастущих сортов яблок, целых мандаринов, ренеток мелкоплодных, сульфитированных плодов или ягод, а также фасованное в металлические лакированные банки вместимостью более 3 $дм^3$, и варенье для промышленной переработки (для изготовления цукатов) оценивают первым сортом.

Наименования варенья и коды ОКП указаны в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2.3. Для изготовления варенья применяют следующее сырье и вспомогательные материалы:

плоды косточковые, семечковые и цитрусовые свежие;

ягоды свежие;

виноград свежий;

цветки эфиромасличных роз свежие;

орехи грецкие зеленые свежие;

дыню свежую;

---

* Действует на территории Российской Федерации.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1988
© ИПК Издательство стандартов, 2004

плоды и ягоды быстрозамороженные;
плоды и ягоды консервированные сернистым ангидридом;
сахар-песок;
кислоты пищевые;
кислоту сорбиновую;
кислоту аскорбиновую;
пряности;
ванилин;
патоку крахмальную;
воду питьевую;
жидкий сахар;
сахар крахмальный;
глюкозно-фруктозный сироп.

Сырье и материалы должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

На переработку не допускается сырье, в котором остаточное количество пестицидов, содержание нитратов, токсичных элементов и микотоксина патулина превышают максимально допустимые уровни, установленные органами Госсанэпиднадзора.

Не допускается добавление искусственных красителей и синтетических ароматических веществ.

Допускается замена сахара-песка до 100 % включительно крахмальным сахаром с массовой долей редуцирующих веществ не более 55 % или до 50 % включительно — карамельной, карамельной низкоосахаренной или глюкозной высокоосахаренной патокой.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.2.4. По органолептическим показателям варенье должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	экстра	высшего	первого
Внешний вид	Плоды, ягоды или части плодов, равномерные по величине, сохранившие форму, не сморщенные, равномерно распределенные в нежелирующем сахарном сиропе: в варенье из ягод, алычи и винограда — целые плоды без плодоножек; из шелковицы — с плодоножками; из вишни, черешни — целые плоды без плодоножек с косточками или без косточек; из абрикосов, слив — целые плоды с косточками или без косточек или половинки; из персиков — дольки или половинки без кожицы; из семечковых плодов — дольки без кожицы, из ренеток мелкоплодных — целые плоды с частью плодоножки; из цитрусовых плодов — целые плоды с удаленной кожурой у основания и вершины плода, половинки или кружочки с кожицей; из дыни — кусочки без кожицы; из орехов, фейхоа — целые плоды без верхнего слоя кожицы; из розы — лепестки, отделенные от цветоложа, несморщенные. Засахаривание не допускается. Допускается в банках с вареньем слой сиропа без плодов, см, не более: из алычи, винограда, вишни, черешни, ягод 1,5 | 2,0 | 2,5 из остальных видов сырья 1,0 | 1,5 | 2,0 Допускается в варенье из косточковых плодов плоды с треснувшей кожицей, но сохранившие форму, %, не более: — | 10 | 25 в варенье из брусники, голубики, жимолости, клюквы, рябины, смородины, черники количество ягод с нарушением целостности кожицы не нормируется — | — | Плоды или ягоды сморщенные, %, не более 15		

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	экстра	высшего	первого
Внешний вид	оголенные косточки в варенье из алычи, вишни, кизила, сливы, черешни с косточками в шт., не более: в банке вместимостью до 0,65 дм^3		
	1	2	4
	в банке вместимостью до 1,0 дм^3		
	2	3	5
	в таре вместимостью свыше 1 дм^3, шт./кг, не более:		
	3	5	7
	плоды с косточками в варенье из вишни, сливы, черешни без косточек, шт., не более: в банке вместимостью до 0,65 дм^3		
	1	2	4
	в банке вместимостью до 1,0 дм^3		
	2	3	5
	в таре вместимостью свыше 1 дм^3, шт./кг, не более		
	3	5	7
	—	естественная пятнистость абрикосов, свойственная данному помологическому сорту;	
	—	темные точки на абрикосах, персиках, сливах ренклодного типа, шт./плод, не более	
	—	3	7
	—	—	пятнистые плоды в прочих видах варенья, %, по счету не более 20
	—	в сиропе варенья из ягод и винограда незначительное количество семян	
	—	—	наличие в сиропе варенья из плодов и ягод незначительного количества взвешенных частиц плодовой мякоти
Цвет	Однородный, соответствующий цвету плодов или ягод, из которых изготовлено варенье		
	Для варенья из лепестков розы — от светло-розового до темно-розового		
	—	—	Допускаются в варенье из розы лепестки со светло-коричневым оттенком
	Для варенья из грецких орехов — от темно-желтого до темно-коричневого с фиолетовым оттенком		
Вкус и запах	Ярко выраженные, свойственные плодам или ягодам, из которых изготовлено варенье		Свойственные плодам или ягодам, из которых изготовлено варенье
	Вкус сладкий или кисловато-сладкий		
	—	Допускается в варенье из апельсинов, жимолости, лимонов, мандаринов, рябины обыкновенной и черноплодной легкая горечь, свойственная плодам	

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	экстра	высшего	первого
Вкус и запах	—	—	Допускается незначительный привкус карамелизованного сахара
Консистенция	Плоды или ягоды или части плодов, хорошо проваренные, но не разваренные		
	Допускается в варенье из голубики, ежевики, земляники (клубники), малины, шелковицы — разваренные ягоды, %, не более:		
	15	20	35
	легкое желирование сиропа в варенье из абрикосов, айвы, алычи, брусники, голубики, ежевики, жимолости, земляники (клубники), кизила, клюквы, крыжовника, рябины черноплодной, сливы, смородины, черники, яблок		

Примечание. Допускается изготовлять варенье из тонкокожих сортов айвы, яблок, персиков, а также из сульфитированных семечковых плодов без очистки от кожицы.

1.2.5. По физико-химическим показателям варенье должно соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля плодов от массы нетто, %, не менее:		По ГОСТ 8756.1
из брусники, голубики, клюквы, черники, черноплодной и обыкновенной рябины	40	
из лепестков роз	20	
из других видов плодов и ягод	45	
в варенье для промышленной переработки	50	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:		По ГОСТ 28562
в стерилизованном:		
из айвы, черной смородины	60	
из остальных видов	68	
домашнем варенье из абрикосов, персиков	64	
в нестерилизованном	70	
в варенье для промышленной переработки	73	
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:		По ГОСТ 25555.3
в варенье из ежевики, земляники (клубники), малины, шелковицы	0,02	
из других видов	0,01	
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более:		По ГОСТ 26323
в варенье экстра	0,01	
в варенье высшего сорта:		
из цитрусовых плодов	0,05	
из остальных видов	0,02	
в варенье первого сорта:		
из цитрусовых плодов	0,1	
из остальных видов	0,03	

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Посторонние примеси	Не допускаются	По п. 3.6
Массовая доля микотоксина патулина (в варенье из яблок, груш, айвы, персиков, абрикосов, слив, винограда, черноплодной рябины), %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$	По ГОСТ 28038
Массовая доля витамина С (в мандариновом варенье с добавлением аскорбиновой кислоты), %, не менее	0,025	По ГОСТ 24556

Примечания:

1 Массовую долю сернистого ангидрида определяют в варенье, изготовленном из сульфитированного сырья, а сорбиновой кислоты — в нестерилизованном варенье, фасованном в термопластичную полимерную и алюминиевую тару.

2. В варенье, изготовленном из сульфитированного сырья с использованием сорбиновой кислоты, допускается наличие обоих консервантов в указанных в таблице пределах.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.2.6. Микробиологические показатели стерилизованного варенья устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

1.2.7. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, установленных органами Госсанэпиднадзора.

1.2.8. По микробиологическим показателям нестерилизованное варенье должно соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма, колониеобразующие единицы в 1 г продукта	Метод испытания
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, не более	$5 \cdot 10^3$	По ГОСТ 10444.15
Дрожжи, не более	$5 \cdot 10^1$	По ГОСТ 10444.12
Плесневые грибы, не более	$5 \cdot 10^1$	По ГОСТ 10444.12
Бактерии группы кишечной палочки (колиформные)	Не допускаются	По ОСТ 10.157, разд. 3*
Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла в 25 г продукта	То же	По п. 3.5

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50474.

1.2.6—1.2.8. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

1.3. Упаковка

1.3.1. Варенье фасуют:

в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками;

в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$;

в тару из термопластичных полимерных материалов, по нормативно-технической документации вместимостью не более 0,25 $дм^3$, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами;

в алюминиевые цельные цилиндрические банки для консервов по нормативно-технической документации вместимостью до 0,5 $дм^3$.

По заказу потребителя варенье фасуют в стеклянные банки вместимостью 2 и 3 $дм^3$ и металлические лакированные банки вместимостью от 3 до 10 $дм^3$.

Варенье для промышленной переработки фасуют:

в деревянные бочки по ГОСТ 8777 или фанерные барабаны по ГОСТ 9338 с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 вместимостью не более 50 $дм^3$,

в бочки из полимерных материалов вместимостью не более 50 $дм^3$.

Варенье для экспорта фасуют в стеклянные банки из бесцветного стекла с венчиком горловины типа II или III по ГОСТ 5717.2 или металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$.

При фасовании консервов для экспорта внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения.

По заказу-наряду внешнеторгового объединения фасуют варенье, поставляемое на экспорт, в другие виды потребительской тары.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799, а для консервов, поставляемых на экспорт, и по заказу-наряду внешнеторгового объединения.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799, а для консервов, поставляемых на экспорт, и по заказу-наряду внешнеторгового объединения.

1.4.2. Маркировка консервов для экспорта должна производиться способом литографии на лакированной этикетке или непосредственно на банке или крышке и содержать:

наименование консервов,

массу нетто в граммах,

наименование предприятия-изготовителя,

дату изготовления,

наименование внешнеторгового объединения и название страны.

Надписи должны быть указаны на русском и (или) иностранных языках в соответствии с требованиями заказа-наряда внешнеторгового объединения.

Товаросопроводительная документация при поставке консервов на экспорт должна быть оформлена в соответствии с положением о порядке составления, оформления и рассылки технической и товаросопроводительной документации на товары, поставляемые для экспорта, утвержденным Министерством внешних экономических связей.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.4.3. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и микотоксина патулина проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами Госсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.2.5 настоящего стандарта.

Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Методы отбора проб для микробиологических анализов по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

3.3. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12.

3.4. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

3.3, 3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

3.5. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят при текущем санитарном надзоре и по эпидемиологическим показаниям по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.6. Посторонние примеси определяют визуально.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения варенья со дня выработки:

24 мес для стерилизованного, 12 мес для нестерилизованного и из мандаринов с витамином С, 6 мес для нестерилизованного, фасованного в термопластичную полимерную тару или алюминиевые банки.

После 3 мес хранения допускается незначительное потемнение варенья из светлоокрашенных плодов или ягод и лепестков роз.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1**
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП	Наименование продукции	Код ОКП
Варенье из абрикосов сорта экстра	91 6331 3010	Варенье из вишни высшего сорта	91 6331 4130
Варенье из алычи сорта экстра	91 6331 3030	Варенье из голубики высшего	
Варенье из айвы сорта экстра	91 6331 3050	сорта	91 6331 4150
Варенье из апельсинов сорта		Варенье из груш высшего сорта	91 6331 4170
экстра	91 6331 3070	Варенье из грецких орехов выс-	
Варенье из брусники сорта экстра	91 6331 3090	шего сорта	91 6331 4190
Варенье из винограда сорта экстра	91 6331 3110	Варенье из дыни высшего сорта	91 6331 4210
Варенье из вишни сорта экстра	91 6331 3130	Варенье из ежевики высшего сорта	91 6331 4230
Варенье из голубики сорта экстра	91 6331 3150	Варенье из жимолости высшего	
Варенье из груш сорта экстра	91 6331 3170	сорта	91 6331 4250
Варенье из грецких орехов сорта		Варенье из земляники (клубники)	
экстра	91 6331 3190	высшего сорта	91 6331 4270
Варенье из дыни сорта экстра	91 6331 3210	Варенье из инжира высшего сорта	91 6331 4290
Варенье из ежевики сорта экстра	91 6331 3230	Варенье из кизила высшего сорта	91 6331 4310
Варенье из жимолости сорта экстра	91 6331 3250	Варенье из клюквы высшего сорта	91 6331 4330
Варенье из земляники (клубники)		Варенье из крыжовника высшего	
сорта экстра	91 6331 3270	сорта	91 6331 4350
Варенье из инжира сорта экстра	91 6331 3290	Варенье из лепестков розы выс-	
Варенье из кизила сорта экстра	91 6331 3310	шего сорта	91 6331 4370
Варенье из клюквы сорта экстра	91 6331 3330	Варенье из лимонов высшего сорта	91 6331 4390
Варенье из крыжовника сорта		Варенье из малины высшего сорта	91 6331 4410
экстра	91 6331 3350	Варенье из мандаринов высшего	
Варенье из лепестков розы сорта		сорта	91 6331 4430
экстра	91 6331 3370	Варенье из мандаринов с витами-	
Варенье из лимонов сорта экстра	91 6331 3390	ном С сорта экстра	91 6331 3670
Варенье из малины сорта экстра	91 6331 3410	Варенье из мандаринов с витами-	
Варенье из мандаринов сорта		ном С высшего сорта	91 6331 4710
экстра	91 6331 3430	Варенье из мандаринов с витами-	
Варенье из персиков без косточек		ном С первого сорта	91 6331 5710
сорта экстра	91 6331 3450	Варенье из персиков без косточек	
Варенье из рябины обыкновенной		высшего сорта	91 6331 4450
сорта экстра	91 6331 3470	Варенье из рябины обыкновенной	
Варенье из рябины черноплодной		высшего сорта	91 6331 4470
сорта экстра	91 6331 3490	Варенье из рябины черноплодной	
Варенье из слив сорта экстра	91 6331 3510	высшего сорта	91 6331 4490
Варенье из фейхоа сорта экстра	91 6331 3530	Варенье из слив высшего сорта	91 6331 4510
Варенье из шелковицы сорта		Варенье из фейхоа высшего сорта	91 6331 4530
экстра	91 6331 3550	Варенье из шелковицы высшего	
Варенье из черешни сорта экстра	91 6331 3570	сорта	91 6331 4550
Варенье из черники сорта экстра	91 6331 3590	Варенье из черешни высшего сорта	91 6331 4570
Варенье из черной смородины		Варенье из черники высшего сорта	91 6331 4590
сорта экстра	91 6331 3610	Варенье из черной смородины выс-	
Варенье из яблок сорта экстра	91 6331 3630	шего сорта	91 6331 4610
Варенье из абрикосов высшего		Варенье из яблок высшего сорта	91 6331 4630
сорта	91 6331 4010	Варенье из абрикосов первого	
Варенье из алычи высшего сорта	91 6331 4030	сорта	91 6331 5010
Варенье из айвы высшего сорта	91 6331 4050	Варенье из алычи первого сорта	91 6331 5030
Варенье из апельсинов высшего		Варенье из айвы первого сорта	91 6331 5050
сорта	91 6331 4070	Варенье из апельсинов первого	
Варенье из брусники высшего		сорта	91 6331 5070
сорта	91 6331 4090	Варенье из брусники первого сорта	91 6331 5090
Варенье из винограда высшего		Варенье из винограда первого сорта	91 6331 5110
сорта	91 6331 4110	Варенье из вишни первого сорта	91 6331 5130

* На территории Российской Федерации исключено.

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП	Наименование продукции	Код ОКП
Варенье из голубики первого сорта	91 6331 5150	Варенье из мандаринов первого сорта	91 6331 5430
Варенье из груш первого сорта	91 6331 5170	Варенье из персиков без косточек первого сорта	91 6331 5450
Варенье из грецких орехов первого сорта	91 6331 5190	Варенье из рябины обыкновенной первого сорта	91 6331 5470
Варенье из дыни первого сорта	91 6331 5210	Варенье из рябины черноплодной первого сорта	91 6331 5490
Варенье из ежевики первого сорта	91 6331 5230	Варенье из слив первого сорта	91 6331 5510
Варенье из жимолости первого сорта	91 6331 5250	Варенье из фейхоа первого сорта	91 6331 5530
Варенье из земляники (клубники) первого сорта	91 6331 5270	Варенье из шелковицы первого сорта	91 6331 5550
Варенье из инжира первого сорта	91 6331 5290	Варенье из черешни первого сорта	91 6331 5570
Варенье из кизила первого сорта	91 6331 5310	Варенье из черники первого сорта	91 6331 5590
Варенье из клюквы первого сорта	91 6331 5330	Варенье из черной смородины первого сорта	91 6331 5610
Варенье из крыжовника первого сорта	91 6331 5350	Варенье из яблок первого сорта	91 6331 5630
Варенье из лепестков розы первого сорта	91 6331 5370	Варенье из ренеток мелкоплодных первого сорта	91 6331 5650
Варенье из лимонов первого сорта	91 6331 5390		
Варенье из малины первого сорта	91 6331 5410		

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 Г ВАРЕНЬЯ

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	PP	C	
Варенье стерилизованное:						
из земляники (клубники), грецкого ореха (зеленого)	62	—	—	—	9,0	248
из абрикосов, винограда, дыни, ежевики, инжира, брусники, клюквы, персиков, слив, розы, алычи (ткемали), черники, черешни, яблок, шелковицы	62	—	—	—	2,0	248
из голубики, вишни, малины, кизила, крыжовника, черноплодной рябины	62	—	—	—	7,0	248
из апельсинов, жимолости, мандаринов, лимонов, рябины обыкновенной, фейхоа	62	0,03	0,03	0,1	10,0	248
варенье домашнее из абрикосов, персиков	51	—	—	—	2,0	204
из мандаринов с витамином С	62	0,03	0,03	0,1	25,0	252
из черной смородины	55	—	—	—	50,0	220
из айвы	55	—	—	—	2,3	220
из груши	62	—	—	—	—	248
нестерилизованное из всех видов сырья	65	—	—	—	2—10	260

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Л.А. Бантыш, канд. техн. наук; **Л.А. Стоянова,** канд. техн. наук; **В.И. Шахманов; Л.А. Авдеева**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного Комитета СССР по стандартам от 28.03.88 № 808

Изменение № 3 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 10.10.95)

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7061—70, ТУ 10—03 УзССР 6—88

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5717.2—2003	1.3.1	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 5981—88	1.3.1	ГОСТ 26323—84	1.2.5
ГОСТ 8756.1—79	1.2.5, 3.1	ГОСТ 26668—85	3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 8777—80	1.3.1	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 9338—80	1.3.1	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.11—89	3.3, 3.4	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.12—88	1.2.8, 3.3, 3.4	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.15—94	1.2.8, 3.4	ГОСТ 26930-86 —	
ГОСТ 13799—81	1.3.2, 1.4.1, 4.1	— ГОСТ 26935-86	3.1
ГОСТ 19360—74	1.3.1	ГОСТ 28038—89	1.2.5
ГОСТ 24556—89	1.2.5	ГОСТ 28562—90	1.2.5
ГОСТ 25555.3—82	1.2.5	ГОСТ 30425—97	3.4
ГОСТ 25555.5—91	1.2.5	ОСТ 10.157—88	1.2.8
ГОСТ 26181—84	1.2.5		

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 23.12.91 № 2054 (ИУС 4—92)

6. ИЗДАНИЕ (август 2004 г.) с Изменениями № 1, 2, 3 утвержденными в июне 1990 г., в декабре 1991 г., июне 1997 г. (ИУС 9—90, 4—92, 9—97)

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 05.08.2004. Подписано в печать 27.08.2004. Усл. печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 1,10.
Тираж 225 экз. С 3100. Зак. 694.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru