ГОСТ 4428—82

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАНДАРИНЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.10:634.31/.34:006.354 Группа С34

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАНДАРИНЫ

Технические условия

Mandarins. Specifications

ГОСТ 4428—82

Взамен ГОСТ 4428—70

МКС 67.080.10
ОКП 97 6153

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22 ноября 1982 г. № 4381 дата введения установлена

01.10.83

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.92 № 1461

Настоящий стандарт распространяется на мандарины (Citrus reticulata Blanco), заготовляемые, отгружаемые, реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мандарины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой
Запах и вкус	Свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса
Окраска	От светло-оранжевой до оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью общей площадью не более $^3/_4$ поверхности плода
Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	38
Допускаемые отклонения: нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста повреждения (проколы, градобоины, царапины, сетка, пробковые образования), следы сажистого грибка и щитовки — общей площадью от поверхности плода, не более	$^1/_4$
слабая коричневая пятнистость общей площадью от поверхности плода, $см^2$, не более	2
Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	Не допускаются

Примечание. Плоды с прозеленью — плоды светло-зеленой окраски с вкраплениями зеленого цвета.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (апрель 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1988 г., сентябре 1990 г. (ИУС 9—88, 12—90).

© Издательство стандартов, 1982
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

1.2. Мандарины подразделяют на три категории по размеру (по наибольшему поперечному диаметру) в миллиметрах:

I категория — 60 и более;

II категория — менее 60 до 54 включ.;

III категория — менее 54 до 38 включ.

1.3. Содержание токсичных элементов и пестицидов в мандаринах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Мандарины принимают партиями.

Партией считают любое количество мандаринов одного помологического сорта и одной категории по размеру, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

При наличии в одном транспортном средстве нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 2.2.

При сдаче мандаринов предприятиям, занимающимся калибровкой и упаковыванием, в партии допускается любое количество мандаринов разных размеров в таре разных видов и типоразмеров.

Определение качества и приемку мандаринов от совхозов, колхозов и других сельскохозяйственных предприятий проводят местные заготовительные организации в местах товарной обработки продукции.

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

наименование и адрес организации-отправителя;

наименование и адрес организации-получателя;

наименование продукции и результаты определения качества;

помологический сорт;

категорию плодов по размеру;

количество ящиков;

массу брутто и нетто, кг;

дату упаковки и отгрузки;

номер транспортного средства;

срок транспортирования продукции, сутки;

дату последней обработки пестицидами и их наименования;

обозначение настоящего стандарта.

2.1; 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

2.3. Для проверки качества мандаринов на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии плодов, упакованных в тару одного вида и типоразмера, отбирают:

от партии до 100 ящиков — три ящика;

свыше 100 ящиков — дополнительно по одному ящику от каждых последующих полных и неполных 50 ящиков.

Проверке качества подлежат все мандарины из отобранных ящиков.

От партии плодов разных размеров, поступивших на предприятия, занимающиеся калибровкой и упаковыванием, отбирают точечные пробы. Размер точечной пробы — 10 плодов. Точечные пробы соединяют и составляют объединенную пробу размером не менее 2 % от массы партии, но не менее 100 плодов.

2.3а. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. Результаты проверки качества распространяют на всю партию.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2.5. Качество мандаринов в поврежденных ящиках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти ящики.

2.6. Отобранные для проверки качества мандарины после определения качества присоединяют к контролируемой партии.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Мандарины, отобранные от партии для определения качества, взвешивают и из них выделяют плоды с отклонениями по качеству и размеру от норм, указанных в таблице, и отдельно зеленые, подмороженные и загнившие, с последующим их взвешиванием. Все взвешивания производят с погрешностью ±0,01 кг.

3.2. Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов определяют органолептически.

3.3. Размер плодов, площадь механических и других повреждений определяют измерением.

3.4. Содержание плодов с отклонениями по качеству и размеру от требований стандарта и отдельно зеленых, подмороженных и загнивших вычисляют в процентах по отношению к массе отобранных от партии плодов (п. 3.1) до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

3.5. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Мандарины упаковывают в ящики № 2 по ГОСТ 10131—93 на предприятиях, занимающихся калибровкой и упаковыванием. В каждый ящик укладывают плоды одного помологического сорта и одной категории по размеру в соответствии с п. 1.2.

4.2. Ящики выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75 (закрывают дно, стенки и помещают бумагу под крышку ящика). Каждый ряд плодов также перестилают бумагой.

4.3. Плоды в ящики упаковывают диагональными рядами или в шахматном порядке.

При отгрузке плодов на промышленную переработку допускается укладывание плодов насыпью, без калибровки и перестилки.

4.4. Каждый ящик маркируют при помощи трафарета или наклеивают бумажную этикетку с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции и помологического сорта;

даты упаковки;

категории плодов по размеру;

номера укладчика;

индекса партии;

обозначения настоящего стандарта.

4.5. Мандарины транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.5а. При транспортировании мандаринов транспортными пакетами по ГОСТ 24597—81 и ГОСТ 26663—85 средства скрепления и способы пакетирования транспортных пакетов — по ГОСТ 21650—76.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.6. Мандарины транспортируют при температуре воздуха от 2 до 5 °С в рефрижераторных транспортных средствах.

4.7. Мандарины хранят при температуре воздуха от 2 до 6 °С и относительной влажности воздуха 85—90 %.

gost.e-ecolog.ru