ГОСТ 28472—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ РУЧНОЙ УБОРКИ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ И ПОСТАВКАХ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.836.14:006.354 Группа С35

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ РУЧНОЙ УБОРКИ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 28472—90

Manually harvested fresh grapes for conservation.
Requirements for state purchases and deliveries

МКС 67.080.10
ОКП 97 6173

Дата введения 01.01.91

Настоящий стандарт распространяется на свежий виноград всех ампелографических сортов рода Витис (Vitis), заготовляемый и поставляемый для консервирования.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Виноград должен соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для винограда, предназначенного для выработки		
	натурального сока	другой консервированной продукции	сушеного винограда
Внешний вид	Чистые, свежие, здоровые, неповрежденные грозди винограда одного ампелографического сорта, без листьев и побегов		
Вкус и запах	Характерные для винограда данного ампелографического сорта в стадии технической зрелости, без постороннего запаха и привкуса		
Минимальная массовая концентрация сахаров, г/100 см³, для:			
РСФСР, Украинской ССР, Казахской ССР, Азербайджанской ССР, Грузинской ССР, Молдавской ССР, Киргизской ССР, Армянской ССР	13,0		—
Узбекской ССР, Таджикской ССР, Туркменской ССР	16,0		—
Узбекской ССР, Казахской ССР, Киргизской ССР, Таджикской ССР, Туркменской ССР	—	—	20,0
Базисная массовая концентрация сахаров, г/100 см³	По табл. 2		
Массовая доля титруемых кислот в расчете на винную кислоту, %	0,4—1,2	—	—
Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту винограда, %, не более	15 (для мароч-ного сока)	5	2

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1990
© Стандартинформ, 2006

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Норма для винограда, предназначенного для выработки		
	натурального сока	другой консервированной продукции	сушеного винограда
Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту винограда	Не допускается (для марочного сока)	Не допускается	
Раздавленные ягоды, %, не более	10	3	1
Увяленные ягоды, %, не более	3	3	3
Осыпавшиеся ягоды, %, не более	Не нормируется	3	3
Ягоды, поврежденные вредителями и болезнями, %, не более	2	2	2

Примечания:

1. При производстве виноградного натурального сока высшего и 1-го товарных сортов примесь других ампелографических сортов не нормируется.

2. К осыпавшимся ягодам относят отдельные целые ягоды, а также части гроздей, имеющие менее пяти ягод.

Таблица 2

Базисная массовая концентрация сахаров

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см^3
РСФСР Все автономные республики, края, области	Аликант Буше, Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный (Мускат Кальяба)	21
	Алеатико, Гарс Левелю, Гимра, Красностоп золотовский, Морастель, Мускат донской, Мускат Оттонель, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Тыгыз (Миатлинский белый), Фурминт	20
	Плечистик, Цимлянский черный	19
	Выдвиженец, Серексия черная, Суворовец, Фиолетовый ранний, Хиндогны	18
	Алиготе, Асыл кара (Прасковейский черный), Баян ширей, Гуляби дагестанский, Каберне-Совиньон, Кокур белый (Долгий), Кульджинский, Кумшацкий, Матраса, Мерло, Мурведр, Мускат венгерский, Мцване кахетинский, Нарма, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Пухляковский, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Саперави северный, Семильон, Сибирьковый, Сильванер, Совиньон, Совиньон зеленый, Траминер розовый, Фоль белый, Шарваны, Шампанчик, Шардоне	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Украинская ССР Все области, за исключением Закарпатской и Крымской	Иршаи Оливер, Марсельский черный ранний	21
	Алиготе, Аликант Буше, Альварна, Гаме черный, Гарс Левелю, Каберне-Совиньон, Копчак, Лимбергер, Матраса, Мускат белый, Мускат Оттонель, Мускат розовый, Мускат черный (Мускат Кальяба), Нейбургер, Нижнеднепровский, Одесский черный, Пино серый, Пино черный, Рислинг итальянский, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Саперави северный, Семильон, Сильванер, Совиньон, Сорок лет Октября, Сухолиманский, Таировский, Тельти курук, Траминер розовый, Фетяска белая, Фиолетовый ранний, Фурминт, Хиндогны, Шардоне, Эзерио	17

Продолжение табл. 2

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Закарпатская область	Алеатико, Аликант Буше, Бастардо магарачский, Гарс Левелю (Липовина), Каберне-Совиньон, Лимбергер, Матраса, Медовец, Мускат белый, Мускат Оттонель, Мускат пейчский, Мюллер Тургау, Пино серый, Рислинг итальянский, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Семильон, Серемский зеленый, Сильванер, Совиньон, Траминер розовый, Фурминт, Фетяска белая (Леанка), Хиндогны и прочие сорта, смесь сортов	16
Крымская область, за исключением городов Алушта и Ялта, совхозов «Приветный» и «Морской» Судакского района	Мускатный Магарача	23
	Бастардо магарачский, Кефесия (Эким кара), Майский черный, Рубиновый Магарача	22
	Алеатико, Альбильо крымский, Вердельо, Гарс Левелю, Каберне-Совиньон, Каберне фран, Мальбек, Матраса, Мерло, Морастель, Мускат белый, Мускат черный (Мускат Кальяба), Мускат пейчский, Мускат розовый, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Саперави, Саперави северный, Семильон, Серсиаль, Фурминт, Хиндогны	20
	Баян ширей, Гарандмак, Кокур белый, Кульджинский, Пино серый, Пино черный, Плечистик, Ркацители, Сильванер, Совиньон, Тербаш, Траминер розовый, Цимлянский черный, Шардоне	18
	Алиготе, Пино белый, Рислинг рейнский, прочие сорта, смесь сортов	17
Города Алушта и Ялта, совхозы «Приветный» и «Морской» Судакского района, за исключением совхозов «Ливадия», «Гурзуф», «Таврида» объединения «Массандра»	Мускатный Магарача	24
	Алеатико, Альбильо крымский, Бастардо магарачский, Вердельо, Гарс Левелю, Каберне-Совиньон, Каберне фран, Красностоп золотовский, Матраса, Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный (Мускат Кальяба), Морастель, Пино серый, Рубиновый Магарача, Саперави, Семильон, Серсиаль, Турига, Фурминт, Хиндогны, Цимлянский черный	22
	Алиготе, Кокур белый, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Рислинг рейнский, Совиньон, Шардоне	20
	Прочие сорта, смесь сортов	18
Совхозы «Ливадия», «Гурзуф», «Таврида» объединения «Массандра»	Гарс Левелю, Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный, Мускатный Магарача, Пино серый, Фурминт	24
	Алеатико, Альбильо крымский, Бастардо магарачский, Вердельо, Каберне-Совиньон, Саперави, Серсиаль	23
	Мурведр, Рубиновый Магарача, Таврида, Черный крымский	22
	Алиготе, Мальбек, Морастель, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Ркацители, Семильон, Турига, Хиндогны	21
	Прочие сорта, смесь сортов	18
Узбекская ССР	Алеатико, Морастель, Саперави	23
	Буаки таш, Васарга черная, Каберне-Совиньон, Майский черный, Мускат белый, Мускат венгерский, Мускат розовый, Ркацители, Фурминт, Юмалак белый	22

Продолжение табл. 2

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см^3
	Асыл кара, ВИР-1	20
	Альбильо крымский, Мурведр, Опорто крымский, Паркент, Серсиаль, Султани (Джаус), Тавквери, Тагоби, Франкенталь, Хиндогны	19
	Алиготе, Каберне-Совиньон (для шампанских вин), Кульджинский, Пино серый, Пино черный, Рислинг рейнский, Траминер розовый, прочие сорта, смесь сортов	17
Казахская ССР, за исключением Чимкентской области	Алиготе, Каберне-Совиньон, Каберне фран, Кульджинский, Майский черный, Матраса, Морастель, Пино черный, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Сильванер, Траминер розовый	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Чимкентская область	Алеатико, Мускат белый, Мускат венгерский, Мускат красный де Мадейра (Мускат фиолетовый), Мускат розовый, Мускат фрунзенский, Мускат черный	20
	Прочие сорта, смесь сортов	17
Грузинская ССР	Аладастури, Александроули, Муджуретули, Саперави, Усахелоури, Хихви Чхавери	23 22
	Альбильо крымский (Рачули тетра), Оджалеши, Цоликоури (в Цагерском, Гагрском, Гудаутском районах и в селах Меквена, Дгнориса, Дерчи, Сачхетура, верхнем и нижнем Ончеиши Цхалтубского района)	21
	Каберне-Совиньон, Крахуна	20
	Авасирхва, Дзвелшави обчури, Качичи, Мгалоблишвили, Мцване кахетинский, Ркацители, Сапере оцханури, Цоликоури (остальные районы)	19
	Горули мцване (Квишхури), Пино черный, Семильон, Цицка (Сачхверский, Чиатурский, Орджоникидзевский, Зестафонский, Тержольский районы), Чинури, Шавкапито	17
	Лидия (Изабелла красная), Изабелла	16
	Прочие сорта вида Витис Винифера	18
Азербайджанская ССР		
Кировабад-Казахская зона	Ширван шахи	21
	Мускат белый, Мускат розовый	18
	Алиготе, Каберне-Совиньон, Матраса, Мурведр, Опорто крымский, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Совиньон, Траминер розовый, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Ширванская зона	Ширван шахи	23
	Мускат белый, Мускат розовый	21
	Матраса, Хиндогны	19
	Ркацители	18
	Тавквери, Тербаш	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Карабах-Мильская зона	Ширван шахи	24
	Мускат белый, Мускат розовый	23
	Матраса, Ркацители, Хиндогны	19
	Тавквери, Тербаш	18
	Баян ширей, Гамашара	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16

Продолжение табл. 2

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³
Физулинская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркацители	18
	Баян ширей, Тавквери, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Апшеронская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркацители	18
	Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Куба-Хачмасская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркацители	18
	Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Шеки-Закатальская зона	Матраса, Мускат белый, Мускат розовый, Ркацители	19
	Хиндогны	18
	Баян ширей, Тавквери, Тербеш	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Ленкоранская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркацители, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Джалилабадская зона	Ширван шахи	22
	Матраса, Мускат белый, Мускат розовый, Ркацители	19
	Баян ширей, Тербаш, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Нахичеванская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркацители	18
	Малаги, Мсхали, Саперави, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Молдавская ССР	Галбина, Изабелла, Кабасма, Лидия, Плавай, Серексия черная (Рара нягра)	16
	Прочие сорта вида Витис Винифера, их смесь	17
Села: Чобручи, Раскаецы, Пуркары, Оланешты, Коркмаз, Паланка, Талмаз, Поповка, Тудорово Суворовского района	Каберне-Совиньон, Мальбек, Мерло, Саперави, Пино черный	18
Киргизская ССР	Алеатико, Гарс Левелю, Майрам, Мускат белый, Мускат венгерский, Мускат красный де Мадейра (Мускат фиолетовый), Мускат розовый, Мускат фрунзенский, Мускат черный, Ольга	20
	Азатени, Будешури тетра, Саперави, Тавквери, Хиндогны, Чуйский	19
	Морастель, Семильон, Серексия черная, Сирсиаль	18
	Алиготе, Баян ширей, Каберне-Совиньон, Кара узюм ашхабадский, Кокур белый, Кульджинский, Мурведр, Пино черный, Плавай, Рислинг рейнский, Ркацители, Сильванер, Совиньон, Тербаш, Траминер розовый, Шардоне, смесь сортов	17
Таджикская ССР	Морастель, Мускат белый, Мускат розовый, Ркацители, Саперави	22
	Ангур сие, Каберне-Совиньон, Султани (Джаус), Тербаш	20
	Тавквери, Тагоби	18

Продолжение табл. 2

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см^3
	Алиготе, Каберне-Совиньон (для шампанских вин), Кульджинский, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Рислинг рейнский, Траминер розовый, прочие сорта, смесь сортов	17
Армянская ССР		
Абовянский район	Арени черный, Саперави, Цимлянский черный	18
	Воскеат, Кахет, Мсхали, Ркацители, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Араратский, Арташатский, Масисский районы	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат	21
	Ркацители, Саперави	20
	Арени черный, Кахет	18
	Мсхали, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Аштаракский район	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат, Чилар	21
	Ркацители	20
	Арени черный, Саперави	18
	Мсхали	17
	Прочие местные сорта, смесь сортов	20
Горисдарский район	Кармир котени, Хиндогны, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Ехегнадзорский район	Арени черный, Мсхали, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Иджеванский, Ноемберянский, Шамшадинский районы	Кармрают, Паракари, Саперави	18
	Баян ширей (Бананц), Лалвари, Ркацители	16
	Прочие местные сорта, смесь сортов	17
Кафанский район	Хиндогны	17
	Баян ширей (Бананц)	16
	Прочие местные сорта, смесь сортов	17
Мегринский район	Аревик спитак, прочие местные сорта, смесь сортов	20
Наирийский район	Мускат белый, Мускат розовый	23
	Саперави	18
	Арени черный, Воскеат, Мсхали, Ркацители, Чилар	17
	Прочие местные сорта, смесь сортов	18
Октемберянский район, кроме совхозов «Наири», им. Мясникяна, им. Лукашина, им. Ханджяна, им. Дзержинского	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат, Гарандмак	21
	Мсхали, Ркацители, Саперави, прочие местные сорта, смесь сортов	20
Совхозы:		
«Наири», им. Мясникяна, им. Лукашина, им. Ханджяна, им. Дзержинского Октемберянского района	Гарандмак	19
	Мсхали	18
	Прочие местные сорта, смесь сортов	19
Талинский район	Мускат белый, Мускат розовый	23
	Арени черный, Гарандмак, Ркацители	16
	Воскеат, Мсхали, Саперави, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Туманянский район	Саперави	18
	Лалвари, Ркацители	16
	Прочие местные сорта, смесь сортов	17
Шаумянский район и г. Ереван	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат, Гарандмак	21
	Ркацители	20
	Арени черный	18

Окончание табл. 2

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см³
	Мсхали	17
	Прочие местные сорта, смесь сортов	20
Эчмиадзинский район	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат, Гарандмак, Чилар	21
	Аревик спитак, Мсхали, Ркацители, Саперави	20
	Арени черный	18
	Прочие местные сорта, смесь сортов	20
Повсеместно	Алиготе, Каберне-Совиньон, Пино белый, Пино черный, Шардоне, прочие европейские и местные шампанские сорта	17
	Мюскадель (Педро Хименес крымский)	23
	Адиси, Кармрают, Семильон, Серсиаль, Тиграни, Токун, Урарту	20
	Прочие европейские сорта	19
Туркменская ССР	Алеатико, Кара узюм ашхабадский (кроме Марыйской и Чарджоуской областей), Морастель, Мускат белый, Мускат розовый, Саперави, Тавквери, Тербаш (кроме Марыйской и Чарджоуской областей)	22
	Гургои, Каберне-Совиньон, Матраса	20
	Баян ширей, Кизил сапак, прочие сорта, смесь сортов	18
Марыйская и Чарджоуская области	Кара узюм ашхабадский, Тербаш	20

1.1.2. Виноград, упакованный в тару должен поступать на промышленную переработку не позднее чем через 6 ч после съема с кустов, неупакованный — не позднее 4 ч.

1.1.3. Остаточные количества пестицидов, содержание тяжелых металлов и мышьяка соответственно не должны превышать максимально допустимых уровней и предельно допустимых концентраций, установленных Минздравом СССР.

1.2. Упаковка

1.2.1. Виноград упаковывают в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812 массой нетто не более 12 кг.

Допускается по согласованию с потребителем для переработки на натуральные соки загружать виноград непосредственно в чистые транспортные средства («лодочки») с кислотостойкой внутренней поверхностью из материалов, разрешенных Минздравом СССР для контакта с пищевыми продуктами. Высота слоя винограда не более 50 см, принудительное уплотнение не допускается.

2. ПРИЕМКА

2.1. Виноград принимают партиями. Партией считают любое количество винограда, упакованного в тару одного вида и типоразмера или неупакованного, поступившего в одном транспортном средстве, оформленного одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

2.2. В документе о качестве указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;
- наименование отправителя;
- наименование получателя;
- наименование продукции с указанием ампелографического сорта;
- соответствие качества продукции требованиям настоящего стандарта;
- количество упаковочных единиц;
- массу брутто и нетто, кг;

- дату и время (часы) сбора;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта.

2.3. Для контроля качества винограда, правильности упаковывания на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии отбирают:

- винограда, упакованного в тару:

до 30 упаковочных единиц — одну упаковочную единицу;

до 90 упаковочных единиц включительно — одну упаковочную единицу на каждые 30 упаковочных единиц;

свыше 90 — дополнительно одну упаковочную единицу;

- винограда, не упакованного в тару — объединенную пробу массой не менее 6 кг и не более 12 кг.

2.4. Контроль за остаточными количествами пестицидов, содержанием тяжелых металлов и мышьяка проводят в установленном порядке.

2.5. Результаты контроля распространяют на всю партию.

2.6. После проверки качества виноград, отобранный от партии, присоединяют к контролируемой партии.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб

3.1.1. Отбор упаковочных единиц от партии винограда проводят из разных мест по п. 2.3.

3.1.2. Из отобранных по пп. 2.3. и 3.1.1 упаковочных единиц без выбора отбирают одну упаковочную единицу для определения содержания осыпавшихся ягод.

3.1.3. Из каждой отобранной по пп. 3.1.1 и 3.1.2 упаковочной единицы из разных слоев отбирают не менее трех точечных проб для определения показателей настоящего стандарта.

3.1.4. Из партии неупакованного винограда отбирают не менее шести точечных проб из разных слоев винограда в транспортном средстве для определения показателей, характеризующих виноград для производства натурального сока.

Для отбора проб от неупакованного винограда используют пробоотборники различной конструкции.

3.1.5. Точечные пробы должны быть примерно равными, массой каждая не менее 1 кг.

Из отобранных точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 6 кг и не более 12 кг.

3.2. Метод определения содержания осыпавшихся ягод

Виноград из упаковочной единицы, отобранной по п. 3.1.2, взвешивают и отделяют осыпавшиеся здоровые неповрежденные ягоды.

Содержание осыпавшихся ягод вычисляют в процентах от массы винограда в упаковочной единице.

После определения качества винограда осыпавшиеся ягоды возвращают в упаковочную единицу.

3.3. Методы определения массовой концентрации сахаров и титруемых кислот

3.3.1. Из объединенной пробы отбирают без выбора пробу массой не менее 1 кг.

3.3.2. Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 27198, массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0.

3.4. Методы определения содержания примеси других ампелографических сортов, ягод раздавленных, увяленных, поврежденных вредителями и болезнями

3.4.1. Объединенную пробу после отделения пробы по п. 3.3.1 взвешивают, осматривают, отделяют грозди других ампелографических сортов от основного сорта винограда, удалив с этих гроздей раздавленные, увяленные и поврежденные вредителями и болезнями ягоды с плодоножкой.

Выделенную примесь других сортов винограда взвешивают, определяют ее содержание в процентах от массы винограда объединенной пробы.

3.4.2. Раздавленные, увяленные и поврежденные вредителями и болезнями ягоды определяют удалением их с плодоножкой из гроздей основного сорта и по п. 3.4.1. Взвешивают и определяют их содержание в процентах от массы винограда объединенной пробы (п. 3.4.1).

При наличии ягод, имеющих несколько видов дефектов, их относят к тому дефекту, который оказывает наибольшее влияние на ухудшение качества продукции.

3.4.3. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,001 кг.

Вычисления проводят до первого десятичного знака с округлением результата до целого числа.

3.4.4. Внешний вид, вкус и запах, наличие примеси других ампелографических сортов, осыпавшихся, больных и поврежденных ягод определяют органолептически.

3.4.5. Остаточные количества пестицидов в винограде определяют методами, утвержденными Минздравом СССР, массовые концентрации тяжелых металлов и мышьяка по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 — ГОСТ 26934.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Виноград транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.2. При транспортировании в открытых автомобильных транспортных средствах виноград должен быть защищен от пыли и других видов загрязнений.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 22.03.90 № 513

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	1.2.1
ГОСТ 17812—72	1.2.1
ГОСТ 25555.0—82	3.3.2
ГОСТ 26927—86	3.4.5
ГОСТ 26929—94	3.4.5
ГОСТ 26930—86	3.4.5
ГОСТ 26931—86	3.4.5
ГОСТ 26932—86	3.4.5
ГОСТ 26933—86	3.4.5
ГОСТ 26934—86	3.4.5
ГОСТ 27198—87	3.3.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2006 г.

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *Н.И. Гаврищук*
Компьютерная верстка *Т.В. Александровой*

Подписано в печать 26.07.2006. Формат 60 х 84 $^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 40 экз. Зак. 507. С 3109.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru