ГОСТ 21832—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.21:006.354 Группа С33

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

ГОСТ 21832—76

Fresh apricots. Specifications

МКС 67.080.10
ОКП 97 6124

Дата введения 01.07.77

Настоящий стандарт распространяется на свежие абрикосы культурных сортов (Armeniaca vulgaris Lam.), заготовляемые (закупаемые), отгружаемые (поставляемые) и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

Требования к свежим абрикосам при экспортно-импортных поставках допускается применять по приложению 2.

Требования к продукции, направляемые на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в п. 2.5.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. Свежие абрикосы подразделяют на две помологические группы: I и II.

Перечень сортов абрикосов I помологической группы указан в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1.2. Свежие абрикосы в зависимости от качества делят на два товарных сорта: первый и второй.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Плоды каждого товарного сорта должны быть одного помологического сорта, вполне развившимися, целыми, чистыми, здоровыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса и соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
1. Внешний вид	Плоды типичные по форме для данного помологического сорта, с хорошо выраженной окраской, с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода в месте прикрепления плодоножки	Плоды типичные и нетипичные по форме и окраске для данного помологического сорта
2. Зрелость	Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие	Допускаются плоды неоднородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие
3. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:		
для европейских и ирано-кавказских сортов	30	Не нормируется
для среднеазиатских сортов	25	Не нормируется

Допускаемые отклонения

Издание официальное Перепечатка воспрещена
© Издательство стандартов, 1976
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
4. Механические повреждения:		
в местах заготовки (хозяйство, заготпункт и др.)	До двух зарубцевавшихся градобоин, не уродующих форму плода	Зарубцевавшиеся градобоины не более трех на плоде.
	Не более двух легких нажимов на плоде. Слабая потертость площадью до 1 $см^2$	Нажимы, потертость и солнечные ожоги общей площадью не более $^1/_8$ поверхности плода
в местах назначения (магазин, торговая база, завод и др.)	До двух зарубцевавшихся градобоин, не уродующих форму плода	Зарубцевавшиеся градобоины не более трех на плоде.
	Не более четырех легких нажимов. Слабая потертость на плоде площадью до 2 $см^2$	Нажимы, потертость и солнечные ожоги общей площадью не более $^1/_4$ поверхности плода
5. Повреждение вредителями	Не более 2 % плодов с одним зарубцевавшимся повреждением плодожоркой	Не более 5 % плодов с зарубцевавшимися повреждениями плодожоркой
6. Повреждения грибком клястероспориумом	Не более восьми мелких рассеянных по плоду точек клястероспориума	Рассеянные по плоду мелкие точки клястероспориума
7. Загнившие и зеленые плоды	Не допускаются	

Примечания:

1. Плоды с излишней внешней влажностью — плоды, мокрые от дождя, росы, поливки или вытекания собственного сока. Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств — плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.
2. Съемная зрелость — степень зрелости, при которой плоды являются вполне развившимися и оформившимися, способными после уборки дозреть и достигнуть потребительской зрелости.
3. Потребительская зрелость — степень зрелости, при которой плоды достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти.
4. Перезревшие плоды — плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.
5. Зеленые плоды — плоды, которые не могут после съема даже в самых оптимальных условиях приобрести свойственные плодам данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Степень зрелости при заготовке должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование, а в местах назначения имели внешний вид и вкус, соответствующие потребительской зрелости.

2.3. В абрикосах, предназначенных для промышленной переработки, содержание плодов с потемнением мякоти от легких нажимов в первом сорте не должно превышать 15 % от массы партии.

2.4. По соглашению с потребителем допускается абрикосы, предназначенные для промышленной переработки, не рассортировывать на товарные сорта.

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Приемку абрикосов производят партиями. Партией считают любое количество абрикосов, но не более одной транспортной единицы, одного помологического и товарного сорта, упакованное в однородную тару и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной Госагропромом СССР.

При наличии в одном вагоне, авторефрижераторе нескольких партий допускается их оформлять одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 4.5.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Для проверки качества плодов, упаковки, маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

от партии до 100 упаковок — не менее трех упаковочных единиц;

от партии свыше 100 упаковок — дополнительно на каждые полные и неполные 50 упаковок по одной упаковочной единице.

Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.3. Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу.

3.4. Внешний вид, зрелость плодов, повреждения вредителями и болезнями определяют органолептически.

3.5. Размер абрикосов, механические и другие повреждения определяют измерением.

3.6. Результаты анализа объединенной пробы выражают в процентах.

3.7. Результаты проверки распространяют на всю партию. Отобранную выборку присоединяют к исследуемой партии.

3.8. Качество абрикосов в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти упаковки.

3.9. Смесь помологических сортов абрикосов в упаковочной единице относят ко II помологической группе.

3.10. При приемке партий допускается:

в партии абрикосов первого сорта:

в местах заготовки — не более 10 % абрикосов, относящихся по качеству ко второму сорту, за исключением плодов, поврежденных плодожоркой;

в местах назначения — не более 10 % абрикосов, относящихся по качеству ко второму сорту, за исключением плодов, поврежденных плодожоркой; не более 5 % абрикосов, не соответствующих по зрелости требованиям первого сорта (перезревших, но не зеленых).

Если в партии первого сорта в местах заготовки или в местах назначения допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию переводят во второй сорт;

в партии абрикосов второго сорта:

в местах заготовки — не более 10 % абрикосов, не отвечающих требованиям второго сорта, за исключением плодов, поврежденных плодожоркой, но транспортабельных и пригодных для потребления в свежем виде или для переработки;

в местах назначения — не более 15 % абрикосов, по качеству или зрелости не отвечающих требованиям второго сорта (в том числе перезревших, но не зеленых), за исключением плодов, поврежденных плодожоркой, но пригодных для потребления в свежем виде или для переработки.

Если в партии второго сорта в местах заготовки или в местах назначения допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

3.11. Проверку качества не рассортированной на товарные сорта продукции, предназначенной для промышленной переработки, производят в соответствии с пп. 3.2—3.9. Результаты проверки распространяют на всю партию в процентах пропорционально по сортам.

Допуски, установленные на рассортированные по товарным сортам абрикосы (п. 3.10), на нерассортированные плоды не распространяются.

3.12. В местах назначения наличие отдельных загнивших и зеленых плодов, обнаруженных при приемке, не является основанием для перевода партии в низший сорт. При этом плоды, соответствующие требованиям стандарта, принимаются за 100 %, загнившие и зеленые плоды учитываются отдельно.

В реализацию загнившие и зеленые плоды не допускаются.

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. В хозяйствах или на заготовительных пунктах абрикосы перед отгрузкой должны быть рассортированы на товарные сорта.

4.2. Абрикосы должны быть упакованы в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 20463.

По договоренности сторон допускается упаковка и в другие виды тары, однородные по размеру, обеспечивающие сохранность качества плодов при транспортировании.

Тара должна быть крепкой, чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.3. В каждую упаковочную единицу укладывают абрикосы одного помологического и товарного сорта, одного размера. На дно и под крышку ящика кладут слой древесной стружки по ГОСТ 5244, покрытой бумагой.

4.4. На каждую упаковочную единицу наклеивают этикетку для первого сорта — с красной, для второго сорта — с зеленой окантовкой с указанием:

наименования отправителя;
наименования продукта;
помологического сорта;
товарного сорта;
даты упаковывания;
номера партии;
обозначения настоящего стандарта.

Внутрь каждого ящика должен быть вложен талон с указанием номера укладчика.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. Каждая партия абрикосов сопровождается документом о качестве с указанием:

номера документа о качестве и даты его выдачи;
номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;
номера партии;
наименования и адреса организации-отправителя;
наименования и адреса организации-получателя;
наименования продукта;
помологического сорта;
товарного сорта;
количества мест;
массы брутто и нетто в кг;
средней массы единицы тары с упаковочным материалом;
даты сбора и упаковывания;
номера транспортного средства;
срока транспортирования в сутках;
фамилии ответственного за качество;
обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.6 Транспортируют абрикосы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Абрикосы перевозят в рефрижераторных вагонах. Высота укладывания ящиков с абрикосами в железнодорожных вагонах должна устанавливаться грузоотправителем и обеспечивать сохранность продукции. Рекомендуемая высота укладывания 1,6—2,4 м.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

ПЕРЕЧЕНЬ
СОРТОВ АБРИКОСОВ I ПОМОЛОГИЧЕСКОЙ ГРУППЫ

РСФСР

Арзами
Ахрори
Еревани (Шалах)
Днепровский
Краснощекий
Красный партизан
Никитский
Слава Дюргуа
Сын партизана
Херсонский 26
Шиндахлан

Украинская ССР

Ананасный
Красный партизан
Консервный поздний
Краснощекий
Мелитопольский ранний
Никитский
Олимп
Приусадебный
Парнас
Полесский крупноплодный
Радужный
Юбилейный

Узбекская ССР

Ак-Исфарак 5
Арзами
Ахрори
Еревани (Шалах)
Заря Востока
Зеравшанский поздний
Исфарак
Краснощекий
Курсадык
Мирсанджели
Никитский
Субхоны
Рухи джуванон
Хурмаи
Юбилейный Навои

Казахская ССР

Арзами
Джаупазак
Кзыл Исфарак
Королевский
Краснощекий
Лючак золотистый
Люизе (Луизе)
Никитский
Рухи джуванон
Хурмаи

Грузинская ССР

Агджанабад
Алиприала
Еревани (Шалах)
Краснощекий
Красный партизан

Молдавская ССР

Детский
Еревани (Шалах)
Кишиневский ранний
Костюженский
Краснощекий
Красный партизан
Радуга

Киргизская ССР

Арзами
Ахрори
Исфарак
Комсомолец
Королевский
Краснощекий
Курсадык
Лючак золотистый
Никитский
Оранжевый поздний
Память друга
Субхоны
Хурмаи

Азербайджанская ССР

Абуталиби	Краснощекий
Еревани (Шалах)	Красный партизан

Таджикская ССР

Ахрори	Курсадык
Бабаи	Лючак золотистый
Исфарак	Мирсанджели
Кандак	Рухи джуванон
Королевский	Субхоны
Краснощекий	Хурмаи

Армянская ССР

Анбан	Сатени
Еревани (Шалах)	Хосровени

Туркменская ССР

Арзами	Краснощекий
Ахрори	Никитский
Исфарак	Субхоны
Комсомолец	Хурмаи

Сорта абрикосов, не вошедших в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

При сдаче для промышленной переработки сорта абрикосов Бабаи, Ахрори, Комсомолец, Королевский, Люизе (Луизе) и Джаупазак не относят к I помологической группе.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ АБРИКОСОВ ПРИ ЭКСПОРТНО-ИМПОРТНЫХ ПОСТАВКАХ

I. Определение продукта

Положения настоящего стандарта распространяются на абрикосы разновидностей (культурных сортов), полученных от «Prunus armeniaca L.», поставляемые в свежем виде потребителю и не предназначенные для переработки.

II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества столовых абрикосов на стадии их отправки, после подготовки и упаковки.

А. Минимальные требования

Абрикосы всех сортов, с учетом специальных положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков, должны быть:

неповрежденными;

доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, во всех случаях не допускается;

чистыми, практически без заметных следов посторонних веществ;

с нормальной поверхностной влажностью;

без постороннего запаха и/или привкуса.

Абрикосы должны быть аккуратно собраны. Степень развития и состояние плодов должны быть такими, чтобы они могли выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

Б. Классификация

Абрикосы подразделяют на три сорта:

1) Высший сорт

Абрикосы высшего сорта должны быть высшего качества и иметь форму, черты развития и окраску, характерные для помологического сорта, к которому они относятся, с учетом особенностей района, в котором они выращены. Они не должны иметь дефектов.

2) Первый сорт

Абрикосы первого сорта должны быть хорошего качества и иметь признаки и свойства, характерные для помологических сортов, к которым они относятся, с учетом особенностей района, в котором они выращены. Мякоть должна быть совершенно доброкачественной. Однако допускаются следующие дефекты, при условии, что они не отражаются на внешнем виде и сохранности плодов:

незначительный дефект формы или развития;
незначительный дефект окраски;
незначительные следы потертости;
незначительные следы ожогов.

Длина дефектов, имеющих продолговатую форму, не должна превышать 1 см.

Общая поверхность всех других дефектов не должна превышать 0,5 $см^2$.

3) Второй сорт

Ко второму сорту относят абрикосы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям.

Допускаются дефекты кожицы при условии, что они не отражаются на внешнем виде и сохранности продукта и что длина дефектов продолговатой формы не превышает 2 см, а общая поверхность всех других дефектов — 1 $см^2$.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка проводится по наибольшему поперечному диаметру; калибровка обязательна для плодов высшего и первого сортов.

Для плодов высшего сорта установлен минимальный диаметр 35 мм, максимальная разница в размерах плодов одной и той же категории по размеру не должна превышать 5 мм.

Для плодов первого сорта установлен минимальный диаметр 30 мм, максимальная разница в размерах плодов одной и той же категории по размеру не должна превышать 10 мм.

Для плодов второго сорта установлен минимальный диаметр 30 мм, если плоды калибруются, максимальная разница в размерах плодов одной и той же категории по размеру не должна превышать 10 мм.

IV. Положения, касающиеся допусков

В каждой упаковочной единице разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров.

А. Допуски по качеству

Высший сорт: допускается наличие 5 % (по счету или массе) абрикосов, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

Первый сорт: допускается наличие 10 % (по счету или массе) абрикосов, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

Второй сорт: допускается наличие 10 % (по счету или массе) абрикосов, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие плодов с явными признаками гниения, сильно помятых или имеющих незарубцевавшиеся трещины.

Б. Допуски по размеру

Для всех сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10 % (по счету или массе) абрикосов, которые могут быть в пределах 3 мм больше или меньше размера, указанного на упаковочной единице.

V. Положения, касающиеся товарного вида продукции

А. Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из абрикосов одного и того же происхождения, помологического сорта, качества и размера; кроме того, абрикосы высшего сорта должны быть также в основном одинаковыми по своей окраске.

Видимая часть продуктов в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

Б. Укладка

Абрикосы можно укладывать следующими способами:

в небольших упаковочных единицах для непосредственной продажи потребителю;

в один или несколько слоев, разделенных между собой;
навалом в упаковочных единицах, за исключением плодов высшего сорта.

В. Упаковка

Абрикосы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность.

Материалы, и особенно бумага, используемая внутри упаковочных единиц, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов и, в частности, бумаги или этикеток с торговыми спецификациями разрешается при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток использовались нетоксичные чернила или клей.

В упаковочных единицах не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковочной единице четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

А. Опознавательные обозначения:

наименование упаковщика и/или грузоотправителя и адрес или официально установленное или принятое кодовое обозначение.

Б. Вид продукта:

«Абрикосы», если содержимое упаковки не видно снаружи;
наименование помологического сорта для высшего и первого сортов.

В. Происхождение продукта:

страна и (не обязательно) район производства или национальное, региональное или местное название.

Г. Товарные характеристики:

сорт;
минимальный и максимальный размеры наибольшего поперечного диаметра или длины линии окружности.

Д. Официальная отметка о контроле (не обязательно)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 5).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 19 мая 1976 г. № 1220

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5244—79	4.3	ГОСТ 26927—86	3.13
ГОСТ 10131—93	4.2	ГОСТ 26930-86 —	3.13
ГОСТ 20463—75	4.2	ГОСТ 26934-86	

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340

6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в феврале 1981 г., феврале 1987 г., мае 1988 г., августе 1990 г., мае 1995 г. (ИУС 5—81, 5—87, 8—88, 11—90, 7—95)

gost.e-ecolog.ru