ГОСТ 1726—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.63:006.354 Группа С42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

ГОСТ 1726—85

Fresh cucumbers.
Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 97 3251

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на свежие огурцы (Cucumis sativus L.), выращенные в открытом или защищенном грунте, заготовляемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и промышленной переработки.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Огурцы в зависимости от назначения подразделяют на:
огурцы для потребления в свежем виде и соления;
огурцы для консервирования.

1.2. Ботанические сорта огурцов подразделяют по размеру плодов на:
короткоплодные;
среднеплодные;
длинноплодные.

1.3. Для потребления в свежем виде используют короткоплодные, среднеплодные и длинноплодные огурцы, выращенные в открытом или защищенном грунте; для соления — короткоплодные огурцы, выращенные в открытом грунте (районированных для этой цели сортов).

1.4. Огурцы для потребления в свежем виде и для соления должны соответствовать характеристикам и нормам, установленным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской Допускаются плоды с незначительным пожелтением вершин у сортов Муромский 36, Ржавский местный, Миг, Каскад гибрида Призыв 238, с незначительным побурением у плодоножки сортов типа Нежинский, Миг, Каскад и гибридов Сигнал 235, Успех 211 Допускаются изогнутые плоды для длинноплодных и среднеплодных огурцов (изогнутость не более 0,2) Допускаются плоды с вырванной плодоножкой (диаметр повреждения не более 1,0 см)

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985
© Стандартинформ, 2008

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внутреннее строение	Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и вкуса
Размер плодов, см: короткоплодные: I группа длина, не более	11,0
наибольший поперечный диаметр, не более	5,5
II группа длина, не более	14,0
наибольший поперечный диаметр, не более	5,5
среднеплодные: длина, не более	25,0
наибольший поперечный диаметр, не более	5,5
длинноплодные: длина, более	25,0
наибольший поперечный диаметр, не более	5,5
Содержание плодов в каждой размерной группе, % от массы, не более: превышающих установленные размеры по длине не более 3,0 мм	10,0
с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятых, с царапинами на кожице и слегка увядших в совокупности: из открытого грунта	10,0
в т. ч. с незначительными потемнениями от нажимов	5,0
из защищенного грунта	3,0
загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами	Не допускается
Содержание земли, прилипшей к плодам, %, не более: из защищенного грунта	Не допускается
из открытого грунта	0,5

Примечания:

1. Изогнутость плода — отношение наибольшей высоты просвета к длине плода по внешней дуге.
2. Наибольшая высота просвета в изогнутых огурцах — наибольшее расстояние между плоскостью и внутренним контуром поверхности плода.
3. Отношение длины к ширине (наибольшему поперечному диаметру) корнишонов для соления должно быть не менее 2,2.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

1.5. Свежие огурцы, выращенные в открытом грунте, имеющие уродливую форму (кубарики, с перехватами, крючкообразные), используют для соления в районе их заготовок.

1.6. Для консервирования используют короткоплодные огурцы из открытого грунта (районированных для этой цели сортов).

1.6.1. Огурцы для консервирования в зависимости от размера плодов подразделяют на пикули, корнишоны, зеленцы.

1.6.2. Огурцы для консервирования по качеству должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, неуродливые, без механических повреждений, незагрязненные, здоровые, без солнечных ожогов, без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и зеленой окраской различных оттенков. Допускаются плоды с незначительным побурением у плодоножки для сортов типа Нежинский
Внутреннее строение	Мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми, некожистыми семенами, без внутренних пустот
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Размер плодов, см:	
пикули	
длина	3,0—5,0
корнишоны, I группа	
длина	5,1—7,0
корнишоны, II группа	
длина	7,1—9,0
зеленцы	
длина, не более	11,0
наибольший поперечный диаметр, не более	5,0
Содержание плодов, % от массы, не более:	
более установленных размеров по длине (для корнишонов — не более 1,0 см, зеленцов — не более 3,0 см)	5,0
с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятых, с царапинами на кожице, в совокупности:	
для зеленцов	5,0
для пикулей и корнишонов	2,0
загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами, с посторонними запахами	Не допускается
Содержание земли, прилипшей к плодам, %, не более:	
из защищенного грунта	Не допускается
из открытого грунта	0,5

Примечания:

1. Для пикулей и корнишонов отношение длины к ширине (наибольшему поперечному диаметру) должно быть не менее 2,5 (см. приложение).
2. Легкая потертость — разновидность механических повреждений кожицы плодов без повреждения мякоти, вызванная трением.
3. Незначительные потемнения плодов от нажимов — изменения цвета поверхности плодов в местах повреждения от давления или трения.
4. **(Исключено, Изм. № 1).**
5. Царапины на кожице плодов — легкие механические повреждения поверхности плодов острыми предметами.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Огурцы принимают партиями. Партией считают любое количество огурцов одного ботанического сорта, одной группы 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 данных по каждой партии в соответствии с п. 2.2.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

номер партии;

наименование и адрес отправителя;

наименование и адрес получателя;

наименование продукции, ботанического сорта и размер;

результаты определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

дату уборки, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Для контроля качества огурцов, правильности упаковки, маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку:

от партии огурцов, упакованных в ящики;

до 100 ящиков — не менее трех ящиков;

свыше 100 ящиков — дополнительно по одной упаковочной единице от каждых полных и неполных 50 упаковочных единиц;

от партии огурцов, фасованных массой нетто до 1,5 кг в потребительскую тару (пакет, мешок полимерный, тканевый или сетчатый);

не менее 5 упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

2.4а. Партию огурцов, не отвечающую по размерам плодов требованиям, установленным для I группы короткоплодных, переводят во II группу короткоплодных; не отвечающую по размерам плодов требованиям, установленным для II группы короткоплодных — в группу среднеплодных; не отвечающую по размерам плодов требованиям, установленным для группы среднеплодных — в группу длинноплодных.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

2.5. После проверки качества отобранные огурцы присоединяют к контролируемой партии.

2.6. Качество продукции в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию, находящуюся в этих упаковочных единицах.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Метод отбора проб

3.1.1. Для партии огурцов длиной не более 14 см из разных слоев каждого ящика (сверху, из середины, снизу), отобранного по п. 2.3, отбирают точечные пробы общей массой не менее 10 % плодов в выборке.

Для партии огурцов длиной более 14 см проверке качества подлежат все огурцы из ящиков, отобранных в выборку по п. 2.3.

3.1.2. Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 1 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе.

3.1.3. Из точечных проб, отобранных по пп. 3.1.1, 3.1.2, или из упаковочных единиц, отобранных в выборку от фасованной продукции, составляют объединенную пробу.

3.2. Объединенную пробу взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в таблицах.

Внешний вид, запах, вкус, наличие загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми кожистыми семенами и поврежденных плодов определяют органолептически; размер плодов — линейкой, мерными кольцами, штангенциркулем.

Плоды каждой фракции взвешивают и вычисляют их содержание в процентах по отношению к массе объединенной пробы.

Огурцы взвешивают с погрешностью не более 0,1 кг. Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

Внутреннее состояние огурцов в отобранной пробе определяют, разрезая в продольном направлении не менее 20 плодов.

3.3. Изогнутость плодов огурцов определяют измерением наибольшей высоты просвета и длины плода по внешней дуге.

3.4. Метод определения наличия земли —по ГОСТ 7194.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.5. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; пестицидов и нитратов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Огурцы укладывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463. Свежие огурцы должны иметь сухую поверхность. Укладывают огурцы вровень с краями тары. Каждая упаковочная единица должна содержать огурцы, близкие по размеру.

4.2. Отобранные огурцы, подготовленные по п. 1.4, фасуют массой нетто до 1,5 кг в тканевые, сетчатые или полимерные мешки или пакеты из пленки по ГОСТ 10354 или из другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Министерством здравоохранения СССР.

Среднеплодные и длинноплодные огурцы, выращенные в защищенном грунте, также упаковывают в термоусадочную пленку — каждый огурец отдельно.

4.3. Каждую упаковочную единицу с огурцами сопровождают этикеткой с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции, ботанического сорта и размера;

даты уборки, упаковывания, отгрузки;

номер партии;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

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

4.4.1. При транспортировании в рефрижераторных вагонах и в авторефрижераторах температура должна быть от 5 °С до 10 °С включительно.

4.4.2. Высота укладывания ящиков с огурцами при перевозке в рефрижераторных вагонах должна быть 2,2 — 2,4 м в зависимости от типа подвижного состава.

4.5. Упаковка, маркировка и транспортирование огурцов для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей — по ГОСТ 15846.

4.6. Допускается транспортирование огурцов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования по ГОСТ 21650.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.7. Хранят огурцы, выращенные в защищенном грунте, при температуре воздуха от 10 °С до 14 °С включительно, выращенные в открытом грунте — при температуре воздуха от 7 °С до 10 °С включительно и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % включительно не более 15 дней.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

РАЗМЕРЫ ПИКУЛЕЙ И КОРНИШОНОВ ПРИ СООТНОШЕНИИ ДЛИНЫ К НАИБОЛЬШЕМУ ПОПЕРЕЧНОМУ ДИАМЕТРУ 2,5

см

Длина	Наибольший поперечный диаметр	Длина	Наибольший поперечный диаметр
Пикули		6,0	2,40
3,0	1,20	6,1	2,44
3,1	1,24	6,2	2,48
3,2	1,28	6,3	2,52
3,3	1,32	6,4	2,56
3,4	1,36	6,5	2,60
3,5	1,40	6,6	2,64
3,6	1,44	6,7	2,68
3,7	1,48	6,8	2,72
3,8	1,52	6,9	2,76
3,9	1,56	7,0	2,80
4,0	1,60	**Корнишоны II группы**	
4,1	1,64	7,1	2,84
4,2	1,68	7,2	2,88
4,3	1,72	7,3	2,92
4,4	1,76	7,4	2,95
4,5	1,80	7,5	3,00
4,6	1,84	7,6	3,04
4,7	1,88	7,7	3,08
4,8	1,92	7,8	3,12
4,9	1,96	7,9	3,16
5,0	2,0	8,0	3,20
Корнишоны I группы		8,1	3,24
5,1	2,04	8,2	3,28
5,2	2,08	8,3	3,32
5,3	2,12	8,4	3,36
5,4	2,16	8,5	3,40
5,5	2,20	8,6	3,44
5,6	2,24	8,7	3,48
5,7	2,28	8,8	3,52
5,8	2,32	8,9	3,56
5,9	2,36	9,0	3,60

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта Государственного комитета СССР по стандартам от 27.06.85 № 1982**

3. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначении НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7194—81	3.4
ГОСТ 10131—93	4.1
ГОСТ 10354—82	4.2
ГОСТ 15846—2002	4.5
ГОСТ 17812—72	4.1
ГОСТ 20463—75	4.1
ГОСТ 21650—76	4.6
ГОСТ 24597—81	4.6
ГОСТ 26663—85	4.6
ГОСТ 26927—86	3.5
ГОСТ 26930—86	3.5
ГОСТ 26931—86	3.5
ГОСТ 26932—86	3.5
ГОСТ 26933—86	3.5
ГОСТ 26934—86	3.5

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

5. **ИЗДАНИЕ (октябрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в октябре 1986 г., мае 1988 г., мае 1989 г., ноябре 1991 г. (ИУС 1—87, 8—88, 8—89, 3—91)**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 28.10.2008. Подписано в печать 21.11.2008. Формат 60 × 84 $^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 183 экз. Зак. 1289.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru