Группа Н54

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ С МЯКОТЬЮ

Технические условия

ГОСТ 16366—78

Fruit and berry squashes. Specifications

ОКП 91 6344

Дата введения 01.05.79

Настоящий стандарт распространяется на соки, содержащие тонкоизмельченную мякоть — нектары, изготовленные из свежих плодов и ягод или полуфабрикатов, с добавлением или без добавления сахарного сиропа и аскорбиновой кислоты, стерилизованные.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от применяемого сырья и материалов плодовые и ягодные соки с мякотью вырабатывают следующих видов:

натуральные — айвовый, брусничный, вишневый, сливовый, яблочный (из яблок культурных сортов);

с сахаром — абрикосовый, айвовый, алычевый, брусничный, вишневый, голубичный, ежевичный, кизиловый, земляничный (клубничный), красносмородиновый, крыжовниковый, клюквенный, персиковый, сливовый, ткемалевый, черничный, черносмородиновый, яблочный (из культурных сортов), виноградный.

Персиковый и сливовый соки натуральные с сахаром вырабатывают с добавлением аскорбиновой кислоты (витаминизированные) или без нее.

Коды ОКП указаны в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

1.2. Соки должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.3. Сырье и вспомогательные материалы, используемые для производства соков:

абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
айва свежая по ГОСТ 21715;
алыча свежая по ГОСТ 21920;
брусника свежая по ГОСТ 20450;
вишня свежая по ГОСТ 21921;
голубика свежая;
ежевика свежая;
земляника свежая по ГОСТ 6828;
кизил свежий по ГОСТ 16524;
клюква свежая по ГОСТ 19215;
крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
персики свежие по ГОСТ 21833;
слива свежая по ГОСТ 21920;
смородина красная свежая;

gost.e-ecolog.ru

смородина черная свежая по ГОСТ 6829;
ткемаль свежая;
черника свежая;
яблоки свежие по ГОСТ 27572;
виноград свежий;
пюре плодовое и ягодное (полуфабрикат) горячего розлива, асептического консервирования или замороженное;
сахар-песок по ГОСТ 21;
аскорбиновая кислота по Госфармакопее СССР изд. X ст. 6;
лимонная кислота по ГОСТ 908 или сок лимонный концентрированный, или сок лаймовый концентрированный;
сорбиновая кислота;
вода питьевая по ГОСТ 2874*.

На переработку не допускаются свежие плоды и ягоды, в которых остаточное количество пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

1.4. Не допускается добавление в соки кислот, искусственных красителей, синтетических ароматических и консервирующих веществ, за исключением аскорбиновой, лимонной и сорбиновой кислот. Добавление лимонной кислоты (сока лимонного концентрированного, сока лаймового концентрированного) допускается в соки: абрикосовый, айвовый, земляничный, крыжовниковый, сливовый, персиковый, яблочный (из яблок ранних сроков созревания).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

1.5. По органолептическим показателям соки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Сок однородный с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Допускается незначительное расслаивание и небольшой уплотненный осадок на дне банок и бутылок, а в вишневом и сливовом соках — оседание мякоти
Вкус и запах	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду плодов и ягод. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен сок. Допускаются более темные оттенки в светлых соках и незначительное обесцвечивание сока из темноокрашенных плодов и ягод

1.6. По физико-химическим показателям соки должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2 и 3.

Таблица 2

Наименование соков	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %	Массовая доля мякоти, %, не более
Натуральные			
айвовый	12,0	0,4—1,2	30
брусничный	8,0	1,6—2,3	30
вишневый	13,0	0,9—2,4	30
сливовый	12,0	0,3—1,5	30
яблочный	10,0	0,3—1,0	30

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Продолжение табл. 2

Наименование соков	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %	Массовая доля мякоти, %, не более
С сахаром			
абрикосовый	12,0	0,3—1,1	35
алычевый	14,0	0,4—1,0	30
айвовый	14,0	0,3—0,8	40
брусничный	18,0	1,0—1,6	30
вишневый	16,0	0,5—1,6	30
голубичный	16,0	1,0—1,5	35
ежевичный	18,0	0,3—0,9	45
земляничный (клубничный)	16,0	0,5—1,8	45
кизиловый	16,0	0,4—1,4	40
клюквенный	18,0	0,7—1,9	35
красносмородиновый	18,0	0,6—1,6	40
крыжовниковый	16,0	0,5—1,2	45
персиковый	14,0	0,3—0,9	35
сливовый (из «Ренклода»)	14,0	0,3—0,9	30
сливовый (из «Венгерки» и других темноокрашенных сортов)	14,0	0,3—1,0	30
ткемалевый	16,0	0,4—1,6	30
черничный	14,0	0,4—0,9	35
черносмородиновый	16,0	0,7—1,9	45
яблочный	14,0	0,2—1,1	30
виноградный	16,0	0,1—0,6	30

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Массовая доля спирта, %, не более	0,3
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,06
Массовая доля витамина С в витаминизированных соках, %, не менее	0,25
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечание. Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в соках, вырабатываемых с применением этого консерванта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

1.7. Микробиологические показатели соков устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.8. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.4. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.10, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 24556, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.2, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26181, ГОСТ 26323, ГОСТ 28561.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.3. Анализ на возбудителей порчи при необходимости подтверждения микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.3, 3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.5, 3.6. **(Исключены, Изм. № 1).**

3.7. Микробиологический анализ при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12 и ГОСТ 26670.

3.8. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

3.7, 3.8. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соки с мякотью для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717 и металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$; в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117, типов I, V, X и XI вместимостью не более 0,7 $дм^3$ и алюминиевые лакированные тубы вместимостью не более 0,2 $дм^3$.

По заказу потребителя соки фасуют в банки вместимостью 2 и 3 $дм^3$.

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками, бутылки — кроненпробками.

Витаминизированные соки с мякотью фасуют только в стеклянную тару.

Допускается фасовать соки в потребительскую тару из комбинированных и полимерных материалов вместимостью не более 1 $дм^3$, разрешенных Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

4.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.3. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799. На этикетке должна быть надпись: «Перед употреблением взбалтывать», а для витаминизированных соков — «С витамином С».

Сок, фасованный в стеклянную тару, при хранении должен быть защищен от попадания прямых солнечных лучей.

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

4.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.5. **(Исключен, Изм. № 2).**

4.6. Срок хранения соков со дня выработки:

в стеклянной таре:

светлоокрашенных, кроме яблочного— 3 года;

темноокрашенных и яблочного — 1,5 года;

витаминизированных — 1 год;

в металлической таре:

светлоокрашенных — 1 год;

темноокрашенных — 1 год;

в алюминиевых тубах — 1 год;

в потребительской таре из комбинированных и пленочных материалов— 0,5 года.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование продукции	Код
Сок абрикосовый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $см^3$	
0,100	91 6344 9015
0,200	91 6344 9016
0,250	91 6344 9017
0,300	91 6344 9018
0,475	91 6344 9021
0,650	91 6344 9022
0,800	91 6344 9024
0,950	91 6344 9025
1,0	91 6344 9026
2—3	91 6344 9036
Сок айвовый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,100	91 6344 9046
0,200	91 6344 9047
0,250	91 6344 9048
0,300	91 6344 9049
0,350	91 6344 9051
0,475	91 6344 9053
0,500	91 6344 9054
0,650	91 6344 9055
0,800	91 6344 9057
0,950	91 6344 9058
1,0	91 6344 9059
2—3	91 6344 9069
Сок брусничный с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,100	91 6344 9079
Сок вишневый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,100	91 6344 9089
0,200	91 6344 9091
0,250	91 6344 9092
0,300	91 6344 9093
0,350	91 6344 9094
0,475	91 6344 9096
0,500	91 6344 9097
0,650	91 6344 9099
0,800	91 6344 9102
0,950	91 6344 9103
1,0	91 6344 9104
2—3	91 6344 9114
Сок голубичный, с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9124
0,250	91 6344 9125
0,300	91 6344 9126
0,350	91 6344 9127
0,475	91 6344 9129
0,500	91 6344 9131
0,650	91 6344 9133
0,800	91 6344 9134
0,950	91 6344 9135
1,0	91 6344 9136
2—3	91 6344 9146

Продолжение

Наименование продукции	Код
Сок ежевичный с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,500	91 6344 9156
Сок кизиловый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9166
0,500	91 6344 9169
Сок красносмородиновый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9179
0,500	91 6344 9183
2—3	91 6344 9193
Сок крыжовниковый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9203
0,250	91 6344 9204
0,300	91 6344 9205
0,350	91 6344 9206
0,475	91 6344 9207
0,500	91 6344 9208
0,650	91 6344 9211
0,800	91 6344 9212
0,950	91 6344 9213
1,0	91 6344 9214
2—3	91 6344 9224
Сок клюквенный с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9234
0,250	91 6344 9235
0,300	91 6344 9236
0,350	91 6344 9237
0,475	91 6344 9239
0,500	91 6344 9241
0,650	91 6344 9242
0,800	91 6344 9244
0,950	91 6344 9245
1,0	91 6344 9246
2—3	91 6344 9256
Сок персиковый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,100	91 6344 9266
0,200	91 6344 9267
0,250	91 6344 9268
0,300	91 6344 9269
0,350	91 6344 9271
0,475	91 6344 9273
0,500	91 6344 9274
0,650	91 6344 9276
0,800	91 6344 9277
0,950	91 6344 9279
1,0	91 6344 9281
2—3	91 6344 9291

Продолжение

Наименование продукции	Код
Сок сливовый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,100	91 6344 9301
0,200	91 6344 9302
0,250	91 6344 9303
0,300	91 6344 9304
0,475	91 6344 9305
0,500	91 6344 9308
0,650	91 6344 9309
0,780	91 6344 9311
0,800	91 6344 9312
0,950	91 6344 9314
1,0	91 6344 9315
2—3	91 6344 9325
Сок черничный с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9335
0,250	91 6344 9336
0,300	91 6344 9337
0,350	91 6344 9338
0,475	91 6344 9339
0,500	91 6344 9341
0,650	91 6344 9343
0,800	91 6344 9344
0,950	91 6344 9346
1,0	91 6344 9347
2—3	91 6344 9357
Сок черносмородиновый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9367
0,250	91 6344 9368
0,350	91 6344 9369
0,475	91 6344 9372
0,500	91 6344 9373
0,650	91 6344 9374
0,800	91 6344 9376
0,950	91 6344 9377
1,0	91 6344 9378
2—3	91 6344 9388
Сок яблочный (из культурных сортов) с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9398
0,250	91 6344 9399
0,300	91 6344 9401
0,350	91 6344 9402
0,475	91 6344 9403
0,500	91 6344 9404
0,650	91 6344 9406
0,800	91 6344 9407
0,950	91 6344 9409
1,0	91 6344 9411
2—3	91 6344 9421
Сок алычевый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9582
0,250	91 6344 9583
0,300	91 6344 9584
0,350	91 6344 9585
0,475	91 6344 9586
0,500	91 6344 9587

Продолжение

Наименование продукции	Код
Сок алычевый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,650	91 6344 9588
0,800	91 6344 9589
0,950	91 6344 9591
1,0	91 6344 9592
2—3	91 6344 9593
Сок земляничный (клубничный) с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9603
0,250	91 6344 9604
0,300	91 6344 9605
0,350	91 6344 9606
0,475	91 6344 9607
0,500	91 6344 9608
0,650	91 6344 9609
0,800	91 6344 9611
0,950	91 6344 9612
1,0	91 6344 9613
2—3	91 6344 9614
Сок ткемалевый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9624
0,250	91 6344 9625
0,300	91 6344 9626
0,350	91 6344 9627
0,475	91 6344 9628
0,500	91 6344 9629
0,650	91 6344 9631
0,800	91 6344 9632
0,950	91 6344 9633
1,0	91 6344 9634
2—3	91 6344 9635
Сок айвовый с мякотью натуральный без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9645
0,250	91 6344 9646
0,300	91 6344 9647
0,350	91 6344 9648
0,475	91 6344 9649
0,500	91 6344 9651
0,650	91 6344 9652
0,800	91 6344 9653
0,950	91 6344 9654
1,0	91 6344 9655
2—3	91 6344 9656
Сок брусничный с мякотью натуральный без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9666
0,250	91 6344 9667
0,300	91 6344 9668
0,350	91 6344 9669
0,475	91 6344 9671
0,500	91 6344 9672
0,650	91 6344 9673
0,800	91 6344 9674
0,950	91 6344 9675
1,0	91 6344 9676
2—3	91 6344 9677

Продолжение

Наименование продукции	Код
Сок вишневый с мякотью натуральный без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9687
0,250	91 6344 9688
0,300	91 6344 9689
0,350	91 6344 9691
0,475	91 6344 9692
0,500	91 6344 9693
0,650	91 6344 9694
0,800	91 6344 9695
0,950	91 6344 9696
1,0	91 6344 9697
2—3	91 6344 9698
Сок сливовый с мякотью натуральный без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9708
0,250	91 6344 9709
0,300	91 6344 9711
0,350	91 6344 9712
0,475	91 6344 9713
0,500	91 6344 9714
0,650	91 6344 9715
0,800	91 6344 9716
0,950	91 6344 9717
1,0	91 6344 9718
2—3	91 6344 9719
Сок яблочный с мякотью натуральный без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9729
0,250	91 6344 9731
0,300	91 6344 9732
0,350	91 6344 9733
0,475	91 6344 9734
0,500	91 6344 9735
0,650	91 6344 9736
0,800	91 6344 9737
0,950	91 6344 9738
1,0	91 6344 9739
2—3	91 6344 9741
Сок виноградный с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9771
0,350	91 6344 9772
0,500	91 6344 9773
0,650	91 6344 9774
2—3	91 6344 9779
Сок сливовый с мякотью натуральный с витамином С без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9821
0,250	91 6344 9822
0,330	91 6344 9823
0,350	91 6344 9824
0,500	91 6344 9825
0,650	91 6344 9826
0,700	91 6344 9827
0,800	91 6344 9828
1,0	91 6344 9829
2—3	91 6344 9831

Продолжение

Наименование продукции	Код
Сок сливовый с мякотью с сахаром с витамином С без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9836
0,250	91 6344 9837
0,330	91 6344 9838
0,350	91 6344 9839
0,500	91 6344 9841
0,650	91 6344 9842
0,700	91 6344 9843
0,800	91 6344 9844
1,0	91 6344 9845
2—3	91 6344 9846
Сок персиковый с мякотью натуральный с витамином С без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9851
0,250	91 6344 9852
0,330	91 6344 9853
0,350	91 6344 9854
0,500	91 6344 9855
0,650	91 6344 9856
0,700	91 6344 9857
0,800	91 6344 9858
1,0	91 6344 9859
2—3	91 6344 9861
Сок персиковый с мякотью с сахаром с витамином С без сорта, вместимостью, $дм^3$	
0,200	91 6344 9866
0,250	91 6344 9867
0,330	91 6344 9868
0,350	91 6344 9869
0,500	91 6344 9871
0,650	91 6344 9872
0,700	91 6344 9873
0,800	91 6344 9874
1,0	91 6344 9875
2—3	91 6344 9876

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г сока

Наименование соков	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	PP	C	
Натуральные						
Айвовый	10,4	0,01	0,01	0,12	7,4	45
Брусничный	9,0	—	—	—	—	40
Вишневый	10,2	0,05	0,01	0,20	7,4	47
Сливовый	9,0	0,15	0,01	0,29	4,0	40
Яблочный	9,1	—	0,01	0,10	2,0	38
С мякотью и с сахаром						
Абрикосовый	13,7	1,3	0,02	0,23	4,0	56
Айвовый	14,0	0,01	0,01	0,12	7,4	56
Вишневый	16,0	0,05	0,01	0,20	7,4	65
Брусничный, голубичный, ежевичный, клюквенный, красносмородиновый	18,0	—	—	—	—	72
Земляничный	16,0	—	—	—	—	65
Персиковый	17,0	0,3	0,02	0,60	6,0	66
Крыжовниковый, кизиловый	16,0	—	—	—	—	65
Сливовый	16,1	0,15	0,01	0,29	4,0	66
Черничный	14,0	—	—	—	—	56
Ткемалевый, алычевый	16,0	—	—	—	—	65
Черносмородиновый	16,0	0,05	0,01	0,15	85,5	65
Яблочный	14,0	—	0,01	0,1	2,0	56
Витаминизированные с сахаром						
Сливовый	16,1	0,15	0,01	0,29	25	66
Персиковый	17,0	0,3	0,02	0,60	25	66
Витаминизированные натуральные						
Сливовый	9,0	0,15	0,01	0,29	25	40
Персиковый	16,0	0,3	0,02	0,60	25	65

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 4).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 04.04.78 № 935**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 16366—70**

4. **Стандарт унифицирован с БДС 5162—73 (НРБ)**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3	ГОСТ 21833—76	1.3
ГОСТ 908—79	1.3	ГОСТ 21920—76	1.3
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 21921—76	1.3
ГОСТ 5717—91	4.1	ГОСТ 24556—89	3.1
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 25555.0—82	3.1
ГОСТ 6828—89	1.3	ГОСТ 25555.2—91	3.1
ГОСТ 6829—89	1.3	ГОСТ 25555.3—82	3.1
ГОСТ 6830—89	1.3	ГОСТ 26181—84	3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 26313—84	2.1,3.1
ГОСТ 8756.10—70	3.1	ГОСТ 26323—84	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 10117—91	4.1	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.3,3.4,3.7	ГОСТ 26670—91	3.3,3.4,3.7
ГОСТ 10444.2—94	3.4	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.4	ГОСТ 26927—86	3.8
ГОСТ 10444.8—88	3.4	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.4	ГОСТ 26930—86	3.8
ГОСТ 10444.11—89	3.3,3.7	ГОСТ 26931—86	3.8
ГОСТ 10444.12—88	3.3,3.7	ГОСТ 26932—86	3.8
ГОСТ 10444.15—94	3.3	ГОСТ 26933—86	3.8
ГОСТ 13799—81	4.3	ГОСТ 26934—86	3.8
ГОСТ 16524—70	1.3	ГОСТ 26935—86	3.8
ГОСТ 19215—73	1.3	ГОСТ 27572—87	1.3
ГОСТ 20450—75	1.3	Госфармакопея СССР	1.3
ГОСТ 21715—76	1.3	ГОСТ 28561—90	3.1
ГОСТ 21832—76	1.3	ГОСТ 30425—97	3.3

6. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340**

7. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в сентябре 1983 г., апреле 1986 г., ноябре 1987 г., ноябре 1989 г. (ИУС 1—84, 7—86, 2—88, 2—90)**

gost.e-ecolog.ru