

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Е   С Т А Н Д А Р Т Ы

# СЕМЕЧКОВЫЕ И ЦИТРУСОВЫЕ ПЛОДЫ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

М о с к в а  
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
2 0 0 2

#### О Т И З Д А Т Е Л Ъ С Т В А

Сборник «Семечковые и цитрусовые плоды. Технические условия» содержит стандарты, утвержденные до 1 сентября 2001 г.

В стандарты внесены изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в ежемесячном информационном указателе «Государственные стандарты».

© ИПК Издательство стандартов, 2002

## МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**АПЕЛЬСИНЫ**  
**Технические условия**  
 Oranges. Specifications

**ГОСТ**  
**4427—82\***  
**Взамен**  
**ГОСТ 4427—70**

ОКП 97 6152

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 апельсины (*Citrus sinensis* Osbeck), заготавливаемые, отгружаемые, реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

# 1. КЛАССИФИКАЦИЯ

Апельсины в зависимости от биологических особенностей и товарных качеств делят на две помологические группы:

в первую помологическую группу входят пупочные апельсины и корольки (плоды с красной мякотью);

во вторую группу — все остальные сорта.

# 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Апельсины 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 апельсинам, без постороннего запаха и привкуса
Окраска	От светло-оранжевой до оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью
Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	50
Допускаемые отклонения: нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста повреждения (проколы, градобойны, царапины, сетка, пробковые образования), следы сажистого грибка и щитовки общей площадью от поверхности плода, не более	$\frac{1}{4}$
слабая коричневая пятнистость общей площадью от поверхности плода, см <sup>2</sup> , 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 с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1988 г., сентябре 1990 г. (ИУС 9—88, 12—90).

2.2. Апельсины подразделяют на три категории по размеру (по наибольшему поперечному диаметру) в миллиметрах:

- I категория — от 71 и более;
- II категория — менее 71 до 63 включ.;
- III категория — менее 63 до 50 включ.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

### 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Апельсины принимают партиями.

Партией считают любое количество апельсинов одной помологической группы 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. 3.2.

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

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

3.2. 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;
- помологическую группу;
- 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.

3.1; 3.2. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.3. Для проверки качества апельсинов 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 каждого последующих полных и неполных 50 ящиков.

Проверке качества подлежат все апельсины 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.

3.3а. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.4. Результаты проверки качества распространяют на всю партию.

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

3.5. Качество апельсинов в поврежденных ящиках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти ящики.

3.6. Отобранные для проверки качества апельсины после определения качества присоединяют к контролируемой партии.

#### 4. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

4.1. Апельсины, отобранные от партии для определения их 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  $\pm 0,01$  кг.

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

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

4.4. 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. 4.1) до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

#### 5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Апельсины упаковывают в ящики № 2 по ГОСТ 10131—93 на предприятиях, занимающихся калибровкой и упаковыванием. В каждый ящик укладывают плоды одной помологической группы и одной категории по размеру, в соответствии с п. 2.2.

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

5.3. Плоды в ящики упаковывают диагональными рядами или в шахматном порядке. При отгрузке плодов на промышленную переработку допускается укладывание плодов насыпью, без калибровки и перестилки.

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

наименования отправителя;  
наименования продукции и помологической группы;  
даты упаковки;  
категории плодов по размеру;  
номера укладчика;  
индекса партии;  
обозначения настоящего стандарта.

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

5.5а. При транспортировании апельсинов 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).

5.6. Апельсины транспортируют при температуре воздуха от 2 до 5 °С в рефрижераторных транспортных средствах.

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