# ГОСТ 4428-82. Мандарины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)

ГОСТ 4428-82  
  
Группа С34

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАНДАРИНЫ

Технические условия

Mandarins. Specifications

МКС 67.080.10   
ОКП 97 6153

Дата введения 1983-10-01

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22 ноября 1982 г. N 4381 дата введения установлена 01.10.83  
  
Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.92 N 1461

ВЗАМЕН ГОСТ 4428-70

ИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с Изменениями N 1, 2, утвержденными в июне 1988 г., сентябре 1990 г. (ИУС 9-88, 12-90).  
  
  
Настоящий стандарт распространяется на мандарины (Citrus reticulata Blanco), заготовляемые, отгружаемые, реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мандарины 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 мандаринам, без постороннего запаха и привкуса |
| Окраска | От светло-оранжевой до оранжевой. |
|  | Допускаются плоды с прозеленью общей площадью не более  поверхности плода |
| Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее | 38 |
| Допускаемые отклонения: |  |
| нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста повреждения (проколы, градобоины, царапины, сетка, пробковые образования), следы сажистого грибка и щитовки - общей площадью от поверхности плода, не более |  |
| слабая коричневая пятнистость общей площадью от поверхности плода, см, не более | 2 |
| Плоды зеленые, подмороженные и загнившие | Не допускаются |

Примечание. Плоды с прозеленью - плоды светло-зеленой окраски с вкраплениями зеленого цвета.

1.2. Мандарины подразделяют на три категории по размеру (по наибольшему поперечному диаметру) в миллиметрах:

I категория - 60 и более;

II категория - менее 60 до 54 включ.;  
  
III категория - менее 54 до 38 включ.

1.3. Содержание токсичных элементов и пестицидов в мандаринах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов\* Минздрава СССР.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078-2001.  
  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Мандарины принимают партиями.  
  
Партией считают любое количество мандаринов одного помологического сорта 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.2.2.  
  
При сдаче мандаринов предприятием, занимающимся калибровкой и упаковыванием, в партии допускается любое количество мандаринов разных размеров в таре разных видов и типоразмеров.  
  
Определение качества и приемку мандаринов от совхозов, колхозов и других сельскохозяйственных предприятий проводят местные заготовительные организации в местах товарной обработки продукции.

2.2. 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;  
  
помологический сорт;  
  
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.

2.1; 2.2. (Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

2.3. Для проверки качества мандаринов 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 каждых последующих полных и неполных 50 ящиков.  
  
Проверке качества подлежат все мандарины 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.

2.3а. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

2.4. Результаты проверки качества распространяют на всю партию.

2.5. Качество мандаринов в поврежденных ящиках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти ящики.

2.6. Отобранные для проверки качества мандарины после определения качества присоединяют к контролируемой партии.

## 3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Мандарины, отобранные от партии для определения 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 ±0,01 кг.

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

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

3.4. 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.3.1) до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

3.5. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26930-86 - ГОСТ 26934-86, пестицидов - методами, утвержденными Минздравом СССР.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Мандарины упаковывают в ящики N 2 по ГОСТ 10131-93 на предприятиях, занимающихся калибровкой и упаковыванием. В каждый ящик укладывают плоды одного помологического сорта и одной категории по размеру в соответствии с п.1.2.

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

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

4.4. Каждый ящик маркируют при помощи трафарета или наклеивают бумажную этикетку с указанием:  
  
наименования отправителя;  
  
наименования продукции и помологического сорта;  
  
даты упаковки;  
  
категории плодов по размеру;  
  
номера укладчика;  
  
индекса партии;  
  
обозначения настоящего стандарта.

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

4.5а. При транспортировании мандаринов транспортными пакетами по ГОСТ 24597-81 и ГОСТ 26663-85 средства скрепления и способы пакетирования транспортных пакетов - по ГОСТ 21650-76.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

4.6. Мандарины транспортируют при температуре воздуха от 2 до 5 °С в рефрижераторных транспортных средствах.

4.7. Мандарины хранят при температуре воздуха от 2 до 6 °С и относительной влажности воздуха 85-90%.