

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ДЫНИ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh melons. Specifications

МКС 67.080.20

ОКП 97 3412

Дата введения 1986-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР
РАЗРАБОТЧИКИ:

А.В.Ромов, В.Н.Лаптев, Е.И.Иванова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного
комитета СССР по стандартам от 30.01.85 N 210

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7178-68

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131-93	4.1
ГОСТ 17812-72	4.1
ГОСТ 21133-87	4.1
ГОСТ 26927-86	3.3
ГОСТ 26930-86-ГОСТ 26934-86	3.3

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 5-94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС N 11-12-94)

6. ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменениями N 1, 2, утвержденными в мае 1988 г., в сентябре 1990 г. (ИУС 8-88, 12-90)

Настоящий стандарт распространяется на свежие дыни, заготавливаемые, поставляемые (отгружаемые) и реализуемые для потребления в свежем виде.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Дыни в зависимости от сроков созревания подразделяют на раннеспелые, среднеспелые и осенне-зимние.

1.2. Дыни должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл.1.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	<p>Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, зрелые без излишней внешней влажности, по форме и окраске соответствующие данному ботаническому сорту, плоды раннеспелых и среднеспелых сортов - с плодоножкой или без плодоножки, плоды осенне-зимних сортов - с плодоножкой.</p> <p>Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но неуродливые и с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями от порезов и царапин.</p> <p>Допускаются в местах назначения плоды осенне-зимних сортов с плодоножкой или без плодоножки, но без повреждения места ее прикрепления.</p> <p>Допускается в партии примесь других ботанических сортов одного срока созревания не более 10% по массе</p>
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Зрелость плодов: для раннеспелых и среднеспелых сортов	Кора и мякоть различной окраски, толщины, сочности и нежности, свойственные данному ботаническому сорту, семенное гнездо со зрелыми, легко отделяющимися семенами, мякоть различной плотности, но не перезревшая

для осенне-зимних сортов:	
в местах отгрузки	Кора и мякоть плотные, различной окраски и толщины, семенное гнездо с недозрелыми, крепко сидящими в мякоти семенами
в местах назначения	Кора и мякоть различной окраски, толщины, сочности и нежности, свойственные данному ботаническому сорту, семенное гнездо со зрелыми, легко отделяющимися семенами, мякоть различной плотности, но не перезревшая
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее:	
для сортов раннеспелых и мелкоплодных, а также сортов с цилиндрическими и веретеновидными плодами	10
для сортов среднеспелых и осенне-зимних, а также сортов с круглыми и овальными плодами	15
Содержание плодов с легкими повреждениями от нажимов и отклонениями по размерам на 1 см, % по массе, не более	5,0
в том числе плодов с легкими повреждениями от нажимов	3,0

Содержание плодов раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом, загнивших и гнилых	Не допускается
---	----------------

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

* На территории Российской Федерации действует [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#).

(Измененная редакция, Изм. N 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Дыни принимают партиями. Партией считают любое количество дынь одного ботанического сорта, 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.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа о качестве 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 и ботанического сорта;

результаты определения качества по показателям, предусмотренным стандартом;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

дату сбора, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

срок транспортирования, сут;

предельный срок транспортирования, сут;

дату последней обработки пестицидами и их наименования;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

2.3. Для проверки качества дынь, правильности упаковки и маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в соответствии с табл.2.

Проверке качества подлежат все плоды из отобранных в выборку упаковочных единиц.

Таблица 2

Количество упаковочных единиц в партии, шт.					Количество отбираемых упаковочных единиц в выборку, шт.	
		До	10	включ.		1
От	11	"	20	"		2
"	21	"	50	"		3
"	51	"	100	"		5
Св.	100				5 и дополнительно на каждые полные и неполные 50 упаковочных единиц по одной упаковочной единице	

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

(Измененная редакция, Изм. N 2).

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

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

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Плоды из отобранных по п.2.3 в выборку упаковочных единиц взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции в соответствии с табл.1.

Внешний вид, вкус, наличие больных и поврежденных плодов определяют органолептически, размер - измерением.

Плоды каждой фракции взвешивают и вычисляют их содержание в процентах по отношению к отобранной по п.2.3 массе плодов выборки.

Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг.

Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

3.2. Для определения зрелости от дынь, отобранных в выборку и отвечающих требованиям стандарта по внешнему виду и размеру, выделяют без выбора среднюю пробу массой (в процентах от массы плодов выборки):

(20±2)% - при транспортировании в вагонах, автомашинах, прицепах, тележках,

(10±1)% - при транспортировании в судах.

3.2.1. Дыни средней пробы разрезают, определяют визуально зрелость и рассортировывают на три фракции по зрелости в соответствии с табл.1 (зрелые, незрелые и перезревшие).

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930-ГОСТ 26934](#), нитратов и пестицидов - методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

4.УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Дыни укладывают в ящичные поддоны по [ГОСТ 21133](#), ящики по [ГОСТ 10131](#) и [ГОСТ 17812](#).

Укладывают дыни вровень с краями тары.

4.2. Каждую упаковочную единицу с дынями сопровождают этикеткой, характеризующей продукцию, с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции и ботанического сорта;

даты сбора и упаковывания;

номера партии;

номера бригады или упаковщика;

обозначения стандарта.

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

4.4. Погрузку в вагоны ящичных поддонов с дынями производят на высоту не менее двух ярусов; ящиков - 1,8-2,0 м в зависимости от типа подвижного состава.

Электронный текст документа

подготовлен ЗАО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
Картофель, овощи, бахчевые культуры.
Технические условия: Сб. ГОСТов. -
М.: Стандартинформ, 2010