ГОСТ 4427-82

Группа С34

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# АПЕЛЬСИНЫ

Технические условия

Oranges. Specifications

МКС 67.080.10
ОКП 97 6152

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 4427-70

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 апельсины (Citrus sinensis Osdeck), заготовляемые, 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, градобоины, царапины, сетка, пробковые образования), следы сажистого грибка и щитовки общей площадью от поверхности плода, не более | ¼ |
| | |

| | |
|---|---|
| слабая коричневая пятнистость общей площадью от поверхности плода, см$^2$, не более | 2 |
| Плоды зеленые, подмороженные и загнившие | Не допускаются |

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

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.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078-2001.

(Измененная редакция, Изм. N 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. N 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 каждых 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. N 2).

3.4. Результаты проверки качества распространяют на всю партию.

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 ±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. N 2).

# 5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Апельсины упакованные в ящики N 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 перестилают 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. N 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%.

Электронный текст документа
подготовлен ЗАО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
Семечковые и цитрусовые плоды.
Технические условия:
Сборник национальных стандартов. -
М.: Стандартинформ, 2011