

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛИМОНЫ

Технические условия

Lemons. Specifications

МКС 67.080.10

ОКП 97 6151

Дата введения 1983-10-01

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 18 ноября 1982 г. N 4353 дата введения установлена 01.10.83

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.92 N 1461

ВЗАМЕН [ГОСТ 4429-70](#)

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 лимоны (*Citrus lemons Burman*), заготавливаемые, отгружаемые, реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Лимоны должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	<p>Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.</p> <p>Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой</p>
Запах и вкус	Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса
Окраска	<p>От светло-зеленой до желтой или оранжевой</p> <p>Допускаются плоды с прозеленью</p>
Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	42
<p>Допускаемые отклонения:</p> <p>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</p>	$\frac{1}{4}$

Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	Не допускаются
--	----------------

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

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

I категория - 60 и более;

II категория - менее 60 до 51 включ.;

III категория - менее 51 до 42 включ.

1.3. Содержание токсичных элементов и пестицидов в лимонах 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. Лимоны принимают партиями.

Партией считают любое количество лимонов 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 лимонов предприятиям, занимающимся калибровкой и упаковыванием, в партии допускается любое количество лимонов разных размеров в таре разных видов и типоразмеров.

Определение качества и приемку лимонов 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 лимонов 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 лимоны 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 лимонов в поврежденных ящиках проверяют отдельно и результаты анализа распространяют только на эти ящики.

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

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Лимоны, 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.

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. Лимоны упаковывают в ящики N 2 по [ГОСТ 10131-93](#) на предприятиях, занимающихся калибровкой и упаковыванием. В каждый ящик упаковывают 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 перестилает 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;
- наименование продукции и помологического сорта;
- даты упаковки;
- категории плодов по размеру;
- номера укладчика;
- индекса партии;
- обозначения настоящего стандарта.

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

4.5а. При транспортировании лимонов 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. Лимоны транспортируют при температуре воздуха от 2 до 5 °С в рефрижераторных транспортных средствах.

4.7. Лимоны 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