

ГОСТ 21921—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИШНЯ СВЕЖАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**ВИШНЯ СВЕЖАЯ****Технические условия**Fresh cherries.
Specifications**ГОСТ
21921—76**МКС 67.080.10
ОКП 97 6125Дата введения **01.07.77**

Настоящий стандарт распространяется на свежую вишню культурных сортов (*Cerasus vulgaris* Mill), заготовляемую (закупаемую), отгружаемую (поставляемую) и реализуемую для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. Свежую вишню подразделяют на две помологические группы: I и II.
Перечень сортов вишни I помологической группы указан в приложении 1.
При реализации вишни в торговой сети ее принадлежность к помологической группе не учитывается.

- 1.2. Свежую вишню в зависимости от качества делят на два товарных сорта: первый и второй.
1.3. В зависимости от способа уборки вишня может быть с плодоножкой или без нее.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Плоды каждого товарного сорта должны быть одного помологического сорта, вполне развившимися, целыми, свежими, чистыми, здоровыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса и соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
1. Внешний вид	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта	Плоды типичные и нетипичные по форме и окраске для данного помологического сорта
2. Зрелость	Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие	Допускаются плоды неоднородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие
3. Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее в том числе для мелкоплодных сортов (Владимирская, Самаркандская, Растунья, Картули алубали, Шубинка), а также для стеной и войлочной вишни	15 12	Не нормируется Не нормируется

Таблица 2

Наименование показателя	Допускаемое отклонение, % по массе, не более			
	для партии вишни, убранной с плодоножкой		для партии вишни, убранной без плодоножки	
	первого сорта	второго сорта	первого сорта	второго сорта
1. Содержание плодов без плодоножки: в местах заготовки (хозяйство, заготов- пункт и др.)	5	10	—	—
в местах назначения (магазин, торго- вая база, завод и др.)	10	20	—	—
2. Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями	5	20	5	20
3. Содержание плодов со свежими ме- ханическими повреждениями (трещины у плодоножки и помятые):				
в местах заготовки	3	5	5	10
в местах назначения	6	10	10	20
4. Содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших:		Не допускается		
в местах заготовки				
в местах назначения	5	10	5	10
5. Содержание плодов с зарубцевавши- мися повреждениями вредителями	2	5	2	5

Примечания:

1. Плоды с излишней внешней влажностью — плоды, мокрые от дождя, росы, поливки или вытекания собственного сока. Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

2. Перезревшие плоды — плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.

3. Зеленые плоды — плоды, которые не могут после съема даже в самых оптимальных условиях приобре- сти свойственные плодам данного сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.

2.2. Степень зрелости при заготовке должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование, а в местах назначения имели внешний вид и вкус, соответствующие потреби- тельской зрелости.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Вишня, убранная без плодоножки, за исключением сортов, имеющих сухой отрыв плодов от плодоножки, используется для промышленной переработки в зоне заготовительной деятельности перерабатывающих предприятий или для немедленной реализации.

Перечень сортов вишни, имеющих сухой отрыв плодов от плодоножки, указан в приложении 2.

2.4. В вишне, предназначенной для промышленной переработки на спиртованные соки, содержание плодов со свежими механическими повреждениями и помятых во втором сорте не ограничивается.

2.3—2.4. (Измененная редакция, Изм. № 3).

2.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов в вишне не должно превышать допусти- мые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами каче- ства продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР*.

(Измененная редакция, Изм. № 5).**3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

3.1. Приемку вишни производят партиями. Партией считают любое количество вишни, но не более одной транспортной единицы, одного помологического и товарного сорта, упакованное в однородную тару и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной Госагропромом СССР.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

При наличии в одном вагоне, авторефрижераторе нескольких партий допускается их оформлять одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 4.4.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.2. Для проверки качества плодов, упаковки, маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

от партии до 100 упаковок — не менее трех упаковочных единиц;

от партии свыше 100 упаковок — дополнительно на каждые полные и неполные 50 упаковок по одной упаковочной единице.

Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

3.3. Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 5 % плодов. Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу.

3.4. Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность внутри плода определяют органолептически.

Для установления зараженности вредителями внутри плода разрезают (разрезают) не менее 10 % плодов, взятых из разных мест объединенной пробы. При необходимости разрезают (разрезают) все плоды в объединенной пробе.

3.5. Размер плодов вишни определяют измерением.

3.6. Результаты анализа объединенной пробы выражают в процентах.

3.7. Результаты проверки распространяют на всю партию. Отобранную выборку присоединяют к исследуемой партии.

3.8. Качество вишни в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти упаковки.

3.9. При наличии в партии вишни, убранный с плодоножкой, плодов без плодоножки сверх установленных в табл. 2 норм партию вишни принимают как партию, убранный без плодоножки.

3.10. При приемке в партии вишни первого сорта допускается не более 10 % плодов, относящихся по размеру ко второму сорту. Если в партии первого сорта количество плодов с дефектами превышает нормы, установленные в табл. 2, и допуск по размеру, всю партию переводят во второй сорт.

Если при приемке в партии вишни второго сорта количество плодов с дефектами превышает нормы, установленные в табл. 2, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

3.11. Партия вишни, по качеству не соответствующая требованиям второго сорта, отгрузке не подлежит.

Партия вишни при поступлении в места назначения по качеству ниже второго сорта считается не соответствующей требованиям стандарта и к реализации в торговой сети не допускается.

3.12. В местах заготовки загнившие и раздавленные плоды не допускаются.

3.13. При межреспубликанских, межобластных перевозках наличие в местах назначения в партии первого сорта до 3 % загнивших и раздавленных плодов, а в партии второго сорта до 7 % загнивших и раздавленных плодов не служит основанием для перевода партии в низший сорт. При этом плоды, соответствующие требованиям стандарта, принимаются за 100 %, загнившие и раздавленные плоды учитываются отдельно.

В реализацию загнившие и раздавленные плоды не допускаются.

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

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Вишня должна быть упакована в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 20463.

По соглашению сторон допускается упаковывание и в другие виды тары, однородные по размеру, обеспечивающие сохранность качества плодов при транспортировании.

Тара для упаковки должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха.

4.2. В каждую упаковочную единицу укладывают плоды одного помологического и товарного сорта. Укладка плодов вишни должна быть плотной, в уровень с краями тары, с небольшим повышением к центру.

4.3. На каждую упаковочную единицу наклеивают этикетку, для первого сорта — с красной, для второго сорта — с зеленой окантовкой, с указанием:

- наименования отправителя;
- наименования продукта;
- помологического сорта;
- товарного сорта;
- даты упаковывания;
- номера партии;
- обозначения настоящего стандарта.

Внутри каждого ящика должен быть вложен талон с указанием номера укладчика.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.4. Каждая партия вишни сопровождается документом о качестве с указанием:

- номера документа о качестве и даты его выдачи;
- номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;
- номера партии;
- наименования и адреса организации-отправителя;
- наименования и адреса организации-получателя;
- наименования продукта;
- помологического сорта;
- товарного сорта;
- количества мест;
- массы брутто и нетто в кг;
- средней массы единицы тары с упаковочным материалом;
- даты сбора и упаковывания;
- номера транспортного средства;
- срока транспортирования в сутках;
- фамилии ответственного за качество;
- обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.5. Транспортируют вишню всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Вишню перевозят в рефрижераторных вагонах. Высота укладывания ящиков с вишней в железнодорожных вагонах должна устанавливаться грузоотправителем и обеспечивать сохранность продукции. Рекомендуемая высота укладывания 1,6—2,4 м.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

ПЕРЕЧЕНЬ СОРТОВ ВИШНИ I ПОМОЛОГИЧЕСКОЙ ГРУППЫ

РСФСР

Анадольская	Подбельская
Багряная	Чернокорка
Владимирская	Ширпотреб черная
Гриот московский	Шпанка краснокутская
Гриот остгеймский	Шпанка ранняя
Жуковская	Шпанка черная
Коротконожка	Шубинка
Лотовая	Комсомольская
Любская	Память Вавилову

Украинская ССР

Гриот остгеймский	Шпанка ранняя
Гриот украинский	Анадольская
Лотовая	Любская
Мелитопольская десертная	Реватская красавица
Подбельская	Чернокорка

Белорусская ССР

Владимирская	Новодворская
Гриот остгеймский	Сеянец № 1 (Сеянец Лошицкой)
Любская	

Узбекская ССР

Анадольская	Подбельская
Гриот остгеймский	Самаркандская
Любка ташкентская	Шпанка черная

Казахская ССР

Владимирская	Любская
Гриот остгеймский	Самаркандская

Грузинская ССР

Грузинская (Картули алубали)	Шпанка крупная
Подбельская	

Азербайджанская ССР

Анадольская	Подбельская
Английская ранняя	Шпанка крупная

Литовская ССР

Латвийская низкая (Жагарская)	Подбельская
Любская	

Молдавская ССР

Английская ранняя	Шпанка ранняя
Лотовая	Анадольская
Подбельская	Ранняя 2
Шпанка поздняя	Кришана

Латвийская ССР

Латвийская низкая (Жагарская)	
-------------------------------	--

Киргизская ССР

Владимирская	Самаркандская
Любская	Шпанка крупная

Таджикская ССР

Анадольская	Подбельская
Гриот остгеймский	Самаркандская
Любка ташкентская	

Армянская ССР

Гриот остгеймский	Подбельская
Жуковская	Сисиани
Любская	Шубинка

Туркменская ССР

Анадольская	Гриот остгеймский
Английская ранняя	Самаркандская
Владимирская	Ширпотреб черная

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 9 июня 1976 г. № 1400
3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	4.1	ГОСТ 26930-86 —	3.14
ГОСТ 20463—75	4.1	ГОСТ 26934-86	
ГОСТ 26927—86	3.14		

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340
6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в феврале 1981 г., ноябре 1983 г., феврале 1987 г., мае 1988 г., августе 1990 г. (ИУС 5—81, 1—84, 5—87, 8—88, 11—90)