

ГОСТ 21920—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# СЛИВА И АЛЫЧА КРУПНОПЛОДНАЯ СВЕЖИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ****СЛИВА И АЛЫЧА КРУПНОПЛОДНАЯ СВЕЖИЕ****Технические условия**Fresh large-sized plums and alycha.  
Specifications**ГОСТ**  
**21920—76**МКС 67.080.10  
ОКП 97 6121Дата введения **01.07.77**

Настоящий стандарт распространяется на свежие сливу и алычу крупноплодную культурных сортов (*Prunus domestica* L., *Prunus salicina* Linde), заготавливаемые (закупаемые), отгружаемые (поставляемые) и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

Требования к свежим сливам и алыче крупноплодной при экспортно-импортных поставках допускается применять по приложению 2.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в п. 2.6.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

**1. КЛАССИФИКАЦИЯ**

1.1. Свежие сливу и алычу крупноплодную подразделяют на две помологические группы: I и II. Перечень сортов слив и сортов алычи крупноплодной I помологической группы указан в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

1.2. Свежие сливу и алычу крупноплодную в зависимости от качества делят на два товарных сорта: первый и второй.

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

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

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1976  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	первого	второго
<b>Д о п у с к а е м ы е о т к л о н е н и я</b>		
3. Зажившие механические повреждения: в местах заготовки (хозяйство, заготпункт и др.)	До двух градобойн, не уродующих форму плода Слабая потертость и легкие нажимы до 1 см <sup>2</sup>	Градобойны, не более трех на плоде Нажимы, потертость и сетка площадью не более 1/8 поверхности плода
в местах назначения (магазин, торговая база, завод и др.)	До двух градобойн, не уродующих форму плода Слабая потертость и легкие нажимы площадью до 2 см <sup>2</sup>	Градобойны, не более трех на плоде Нажимы, потертость и сетка площадью не более 1/4 поверхности плода, в том числе сетка не более 1/8 поверхности плода
4. Содержание плодов со свежими механическими повреждениями (трещины у плодоножки и помятые), % от массы, не более:		
в местах заготовки	5	10
в местах назначения	10	20
5. Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями, % от массы, не более		
в том числе поврежденных плодояркой	5	10
6. Загнившие и зеленые плоды	2	5
	<b>Н е д о п у с к а ю т с я</b>	

**П р и м е ч а н и я:**

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 приобрести 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 потребительской зрелости.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.3. В сливе или алыче крупноплодной, предназначенной для промышленной переработки, содержание плодов с зажившими механическими повреждениями в первом сорте не должно превышать 15 % от массы партии.

2.4. По соглашению с потребителем допускается свежие сливу и алычу крупноплодную, предназначенные для промышленной переработки, не рассортировывать на товарные сорта.

2.5. В сливе или алыче крупноплодной, предназначенной для промышленной переработки на спиртованные соки, содержание плодов со свежими механическими повреждениями и помятых во втором сорте не ограничивается.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.6. Содержание токсичных элементов и пестицидов в сливе и крупноплодной алыче не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.\*

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

### 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Приемку слив и алычи крупноплодной производят партиями. Партией считают любое количество свежих слив и алычи крупноплодной, 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.

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. 4.5.

**(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 10 % плодов. Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу.

3.4. Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность вредителями 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. Зажившие механические повреждения 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 слив и алычи крупноплодной в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти упаковки.

3.9. Смесь помологических сортов слив и алычи крупноплодной в упаковочной единице относят ко II помологической группе.

3.10. При приемке партий допускается:

в партии слив или алычи крупноплодной первого сорта:

в местах заготовки — не более 10 % плодов, относящихся по качеству ко второму товарному сорту, за исключением поврежденных вредителями;

в местах назначения — не более 10 % плодов, относящихся по качеству ко второму товарному сорту, за исключением поврежденных вредителями; не более 5 % плодов, не соответствующих по зрелости требованиям первого сорта (перезревших, но не зеленых), но пригодных для потребления в свежем виде и для переработки. В партии первого сорта количество плодов со свежими механическими повреждениями не должно превышать нормы, установленные в таблице.

Если в партии первого сорта допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию переводят во второй сорт:

в партии слив или алычи крупноплодной второго сорта:

в местах заготовки — не более 10 % плодов, не отвечающих по качеству требованиям второго сорта, но транспортабельных и пригодных для потребления в свежем виде и для промышленной переработки, за исключением поврежденных вредителями;

в местах назначения — не более 15 % плодов, не отвечающих по качеству или зрелости требованиям второго сорта (в том числе перезревших, но не зеленых), пригодных для потребления в свежем виде или для промышленной переработки, за исключением поврежденных вредителями.

В партии второго сорта количество плодов со свежими механическими повреждениями не должно превышать нормы, установленные в таблице.

Если в партии второго сорта допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

3.11. Проверку качества не рассортированной на товарные сорта продукции, предназначенной для промышленной переработки, производят в соответствии с пп. 3.2—3.9. Результаты проверки распространяются на всю партию в процентах пропорционально по сортам.

Допуски, установленные на рассортированные по товарным сортам плоды (п. 3.10), на нерассортированные плоды не распространяются.

В случае поступления в места назначения партии сливы или алычи крупноплодной по качеству ниже второго сорта партия к реализации в торговой сети не допускается.

3.12. При межреспубликанских, межобластных перевозках в местах назначения наличие отдельных загнивших и зеленых плодов, обнаруженных при приемке, не является основанием для перевода партии в низший сорт. При этом плоды, соответствующие требованиям стандарта, принимаются за 100 %, загнившие и зеленые плоды учитываются отдельно.

В реализацию загнившие и зеленые плоды не допускаются.

3.13. 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. В хозяйствах или на заготовительных пунктах слива и алыча крупноплодная перед отгрузкой должны быть рассортированы на товарные сорта.

4.2. Слива и алыча крупноплодная должны быть упакованы 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 должна быть крепкой, чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.3. В каждую упаковочную единицу укладывают плоды одного помологического и товарного сорта. Укладывание плодов сливы и алычи крупноплодной должно быть плотным, в уровень с краями тары, с небольшим повышением к центру.

4.4. На каждую упаковочную единицу должна быть наклеена этикетка 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).**

4.5. Каждая партия сливы и алычи крупноплодной 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).**

4.6. Транспортируют сливу и алычу крупноплодную всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Сливу и алычу перевозят в рефрижераторных вагонах. Высота укладывания ящиков со сливой и алычой 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 СЛИВ I ПОМОЛОГИЧЕСКОЙ ГРУППЫ**

**РСФСР**

Анна Шпет	Легенда
Венгерка ажанская	Этюд
Венгерка Ваненгейма	Венгерка кубанская
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)	Исполинская
Венгерка итальянская	Кабардинская ранняя
Венгерка кавказская	Персиковая
Кубанская ранняя	Ренклюд Альтана

**Украинская ССР**

Анна Шпет	Туллеу грас
Венгерка ажанская	Венгерка ополшнянская
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)	Ранняя синяя
Венгерка итальянская	Кирке
Венгерка мускатная ранняя	Венгерка донецкая ранняя
Ренклюд Альтана	Ода
	Ренклюд Карбышева

**Белорусская ССР**

Венгерка домашняя (В. обыкновенная)	Пердригон ранний
Венгерка итальянская	Ренклюд Альтана
Виктория	Эдинбургская

**Узбекская ССР**

Анна Шпет	Исполинская
Бертон	Кирке
Венгерка ажанская	Ранняя синяя
Венгерка фиолетовая	

**Казахская ССР**

Анна Шпет	Персиковая
Бертон	Ренклюд Альтана
Ванета	Слива Маркова
Венгерка домашняя	Чернослив поздний чимкентский
Виктория	Чернослив самаркандский
Екатерининская	Эдинбургская
Исполинская	

**Грузинская ССР**

Анна Шпет	Персиковая
Венгерка итальянская	Ренклюд Альтана
Екатерининская	Шавклиави

**Азербайджанская ССР**

Албухари	Венгерка итальянская
Анна Шпет	Персиковая
Венгерка ажанская	Ренклюд Альтана
Венгерка домашняя	

**Литовская ССР**

Венгерка ажанская	Виктория
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)	Эдинбургская

**Молдавская ССР**

Анна Шпет	Венгерка крупная сладкая
Венгерка ажанская	Венгерка юбилейная
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)	Волошка
Венгерка итальянская	Кишиневская ранняя
Персиковая	Соперница
Ренклюд Альтана	Бертон
Сентябрьская	Памяти Костиной (Октябрьская),
Тулему грас	Стенлей

**Латвийская ССР**

Айзпутская	Скороплодная
Венгерка ажанская	Эдинбургская
Виктория	

**Киргизская ССР**

Анна Шпет	Венгерка домашняя (В. обыкновенная)
Бертон	Венгерка итальянская
Ванета	Исполинская
Венгерка ажанская	Киргизская превосходная
Венгерка ВИР <sup>а</sup>	Красавица горная

**Таджикская ССР**

Анна Шпет	Венгерка итальянская
Венгерка ажанская	Ренклюд Альтана
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)	

**Армянская ССР**

Албухари	Венгерка итальянская
Анна Шпет	Исполинская (Джайент-прюн)
Венгерка ажанская	Персиковая
Венгерка домашняя (В. обыкновенная)	Ренклюд Альтана

**Туркменская ССР**

Анна Шпет	Исполинская (Джайент-прюн)
Бертон	Ренклюд фиолетовый
Венгерка ажанская	Сюгар

**Эстонская ССР**

Виктория	Полли мунапloom
Кулламаа суур	Тарту варвиллине
Лифлянская желтая яичная	Эдинбургская
(Очаковская желтая)	Эмма Лептерман

Сорта слив, не вошедшие в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

При сдаче для промышленной переработки сорта слив Исполинская, Эдинбургская, Ванета, Ранняя синяя и Персиковая не относят к I помологической группе.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

**ПЕРЕЧЕНЬ  
СОРТОВ АЛЫЧИ КРУПНОПЛОДНОЙ I ПОМОЛОГИЧЕСКОЙ ГРУППЫ**

**РСФСР**

Василевская 41	Культурная красная
Десертная	Обильная
Красавица	Пионерка
Красавица никитская местная	Победа
Колхозная	Путешественница (Рубиновая)
Комета	Пурпуровая
	Ранняя консервная

**Украинская ССР**

Обильная	Десертная
Пионерка	Василевская 41
Пурпуровая	Красавица

**Узбекская ССР**

Малиновая	Курортная
Фиолетовая десертная	

**Казахская ССР**

Курортная	Фиолетовая десертная
Малиновая	

**Грузинская ССР**

Гулдедова	Цители дроша
Фиолетовая десертная	

**Азербайджанская ССР**

Геоджи Султани	Раджаби
----------------	---------

**Молдавская ССР**

Десертная	Партизанка
-----------	------------

**Киргизская ССР**

Лето	Южная красавица
Малиновая	Фиолетовая десертная
Десертная	

**Таджикская ССР**

Пионерка

**Армянская ССР**

Сев шлор (Кара алыча)

**Туркменская ССР**

Ароматная	Партизанка
Малиновая	Пионерка
Южная красавица	Победа
Десертная	

Сорта алычи крупноплодной, не вошедшие в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 6).



**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЛИВЫ ПРИ ЭКСПОРТНО-ИМПОРТНЫХ ПОСТАВКАХ****I. Определение продукта**

Положения настоящего стандарта распространяются на сливы разновидностей (культурных сортов) *Prunus domestica* L., *Prunus insititia* L., *Prunus salicina* Lindley (*Prunus triflora* Roxburgh), поставляемые в свежем виде потребителям и не предназначенные для переработки.

**II. Положения, касающиеся качества**

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества столовых слив на стадии их отправки после подготовки и упаковки.

**A. Минимальные требования**

Сливы всех сортов с учетом особых положений, предусмотренных для каждого сорта, и разрешенных допусков должны быть:

- неповрежденными;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, во всех случаях не допускается;
- чистыми, практически без заметных следов посторонних веществ;
- с нормальной поверхностной влажностью;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Сливы должны быть достаточно сформировавшимися.

Сливы должны быть аккуратно собраны. Степень их развития и состояние должны быть такими, чтобы плоды могли выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

**B. Классификация**

Сливы подразделяют на три сорта:

**1) Высший сорт**

Сливы высшего сорта должны быть высшего качества и иметь форму, признаки развития и окраску, характерные для помологического сорта, к которому они относятся. Они должны быть:

- без дефектов;
- покрытыми налетом в зависимости от помологического сорта;
- с плотной мякотью;

**2) Первый сорт**

Сливы первого сорта должны быть хорошего качества и иметь признаки и свойства, характерные для помологического сорта, к которому они относятся. Однако допускаются следующие дефекты:

- незначительные дефекты формы;
- незначительные дефекты развития;
- незначительные дефекты окраски.

Дефекты кожицы, которые не сказываются ни на внешнем виде, ни на сохранности, допускаются для каждого плода при условии соблюдения следующего положения:

длина таких дефектов, имеющих продолговатую форму, не должна превышать одной трети наибольшего поперечного диаметра плода. В частности, для помологического сорта «Golden gage»\* могут быть допущены зарубцевавшиеся трещины.

Черешок может быть поврежден или может отсутствовать при условии, что это не вызовет их последующего гниения;

**3) Второй сорт**

Ко второму сорту относятся сливы, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям.

Дефекты формы, развития и окраски допускаются при условии, что сливы не утрачивают своих основных характерных признаков и свойств.

Дефекты кожицы, которые не отражаются на внешнем виде плодов и на их сохранности, допускаются при условии, что их размеры не превышают одной четверти всей поверхности плода.

\* **Определение.** Ренклоды (*Abricots verts*, *Dauphines*, *Greengages*) — кожица зеленая с желтоватым оттенком.

### III. Положения, касающиеся калибровки

Сливы должны быть откалиброваны, с учетом минимального размера, определяемого в договоре в зависимости от помологического и товарного сорта.

### IV. Положения, касающиеся допусков

В каждой упаковочной единице разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах, установленных в отношении качества и размеров допусков.

#### А. Допуски по качеству

**Высший сорт:** допускается наличие 5 % (по счету или массе) слив, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но удовлетворяющих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

**Первый сорт:** допускается наличие 10 % (по счету или массе) слив, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но удовлетворяющих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

**Второй сорт:** допускается наличие 10 % (по счету или массе) слив, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие плодов с явными признаками гниения, сильно помятых или имеющих незарубцевавшиеся трещины.

#### Б. Допуски по размерам

Для всех сортов допускается наличие 10 % (по счету или массе) слив, не соответствующих размерам, указанным на упаковочной единице, но относящихся к следующей низшей или высшей категории по размеру.

### V. Положения, касающиеся товарного вида продукции

#### А. Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из слив одного и того же происхождения, помологического сорта, качества и размеров, кроме того, окраска плодов высшего сорта должна быть в основном одинаковой.

Видимая часть плодов упаковочной единицы должна соответствовать содержанию всей упаковочной единицы.

#### Б. Укладка

Плоды можно укладывать следующими способами:

- в небольших упаковочных единицах для непосредственной продажи потребителю;
- в один или несколько слоев, разделенных между собой;
- навалом в упаковочных единицах, за исключением высшего сорта.

#### В. Упаковка

Сливы должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их соответствующая сохранность. Материалы, и особенно бумага, используемая внутри упаковочных единиц, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не допускать внешнего или внутреннего повреждения плодов. Использование материалов, и в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, разрешается при условии, если для нанесения текста или наклеивания этикеток использовались нетоксичные чернила или клей.

В упаковочных единицах не должно содержаться никаких посторонних веществ.

### VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковочной единице четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

#### А. Опознавательные обозначения:

Наименование упаковщика и/или грузоотправителя и адрес или официально установленное или принятое кодовое обозначение.

#### Б. Вид продукта:

«Сливы», когда содержимое упаковки не видно снаружи;  
наименование помологического сорта для высшего и первого сортов.

#### В. Происхождение продукта:

страна и (не обязательно) район производства или национальное, региональное или местное название.

#### Г. Торговые характеристики:

сорт;  
размер по минимальному диаметру.

#### Д. Официальная отметка о контроле (не обязательно).

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (Введено дополнительно, Изм. № 6).**

## 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. № 1399
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	4.2	ГОСТ 26930-86 —	3.13
ГОСТ 20463—75	4.2	ГОСТ 26934-86	
ГОСТ 26927—86	3.13		

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340
6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в феврале 1981 г., ноябре 1983 г., феврале 1987 г., мае 1988 г., августе 1990 г., мае 1995 г. (ИУС 5—81, 1—84, 5—87, 8—88, 11—90, 7—95)