

АРБУЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ СВЕЖИЕ
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АРБУЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh food water-melons.
Specifications

ГОСТ
7177—80

МКС 67.080.20
ОКП 97 3411

Дата введения 01.06.82

Настоящий стандарт распространяется на свежие продовольственные арбузы всех ботанических сортов, предназначенные для потребления в свежем виде.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, зрелые, целые, здоровые, незагрязненные, с формой, окраской и блеском коры, свойственными для зрелого плода данного ботанического сорта
Зрелость	Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее для сортов:	Мякоть зрелая, но не перезрелая, сочная, без пустот, с окраской и семенами, свойственными данному ботаническому сорту
раннеспелых и среднеспелых	13,0
среднеспелых и позднеспелых	17,0
Огонек, Стокса 647/649, заготавливаемых, поставляемых и реализуемых в пределах Амурской области	Не устанавливается
Содержание плодов с легкими нажимами, % от массы, не более:	
в местах отгрузки	Не допускается
в местах назначения и при реализации	Без ограничения
Содержание плодов раздавленных, треснувших, помятых, незрелых, недозрелых, перезрелых, поврежденных вредителями, пораженных болезнями, загнивших и гнилых	Не допускается

Примечания:

1. Недозрелый плод — поверхность плода матовая, ребристость у плодоножки выраженная, плодоножка сочная, усик увядший. При ударе согнутым пальцем звук звонкий. Мякоть розового или бледно-розового

цвета, граница между съедобной частью и корой еле заметна. Консистенция мякоти грубая, малосочная, невкусная. Семена белого цвета, невызревшие.

2. Перезрелый плод — рисунок и цвет коры более светлый, чем у зрелого плода. Блеск хорошо выражен, усик и плодоножка усохшие, грунтовое пятно желтого цвета. Звук при ударе согнутым пальцем глухой. Цвет мякоти изменен до оранжевого. Появляется ослизнение у семенных гнезд. Мякоть с пустотами. Консистенция мякоти рыхлая, волокнистая. Плод малосъедобен или не съедобен.

3. Помятый плод — при разрезе плода мякоть потемневшая, отделившаяся от коры.

4. Перечень раннеспелых и среднеранних сортов арбуза указан в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

1.1 а. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.2. Допускается примесь других ботанических сортов одного срока созревания не более 10 % от партии.

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

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Арбузы принимают партиями. Партией считают любое количество арбузов одного ботанического сорта, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое 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. № 3, 5).

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 организации-отправителя;

наименование и адрес организации-получателя;

наименование продукции и ее качество;

ботанический сорт;

количество упаковочных единиц;

среднюю массу упаковочной единицы;

массу брутто и нетто, кг;

дату сбора, упаковывания и отгрузки;

номер транспортного средства;

транспортбельность продукции в сутках;

дату последней обработки пестицидами и их наименования;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

2.2а. Контроль содержания токсичных элементов, нитратов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2.3. Для контроля качества арбузов в ящичных поддонах на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии при погрузке или выгрузке отбирают:

до 100 ящичных поддонов включ. — не менее пяти поддонов;

свыше 100 ящичных поддонов — дополнительно по одному ящичному поддону от каждого последующих полных и неполных 50 поддонов.

2.4. Для контроля качества арбузов, транспортируемых навалом, в процессе погрузки или выгрузки из разных слоев (верхнего, среднего, нижнего) отбирают плоды (за исключением треснувших, помятых, раздавленных, пораженных болезнями, загнивших и гнилых, которые должны быть отбра-

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

кованы отдельно во время выгрузки) от партии массой до 5 т включ. — не менее 3 %, свыше 5 т — на каждую последующую тонну не менее 10 кг.

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

2.5. Результаты проверки качества арбузов распространяют на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Плоды, отобранные по пп. 2.3 или 2.4, взвешивают с погрешностью $\pm 0,1$ кг и рассортировывают на фракции по показателям, указанным в таблице.

3.1.1. Внешний вид, поражения болезнями, повреждениями, примесь других сортов определяют визуально; размер плодов — линейкой или штангенциркулем.

3.1.2. Плоды каждой фракции взвешивают с погрешностью $\pm 0,1$ кг и вычисляют в процентах по отношению к отобранной по п. 3.1 массе до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

3.2. Плоды, отбракованные во время выгрузки по п. 2.4, взвешивают с погрешностью не более 0,1 кг и вычисляют в процентах по отношению к массе партии.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

3.3. Для определения зрелости от массы арбузов, отобранных по пп. 2.3 или 2.4, отбирают плоды, отвечающие требованиям стандарта: $(20 \pm 2) \%$ — при транспортировании в вагонах, автомашинах, прицепах, тележках и $(10 \pm 1) \%$ — при транспортировании в баржах.

Арбузы разрезают, определяют визуально зрелость и рассортировывают на зрелые, недозрелые, перезрелые.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3.1. Плоды каждой фракции взвешивают с погрешностью $\pm 0,1$ кг и вычисляют в процентах по отношению к отобранной по п. 3.3 массе до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

3.3.2. Для определения зрелости арбузов при реализации в розничной торговой сети делают вырез на каждом плоде.

Допускается по просьбе покупателя продажа арбузов без выреза.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

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

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Арбузы укладывают в ящичные поддоны по ГОСТ 21133. При загрузке поддонов плоды не должны выступать за края поддона.

4.2. При повторном применении поддоны должны быть незагрязненными, сухими и без постоянного запаха.

4.3. На каждый ящичный поддон должна быть наклеена этикетка с указанием:

наименования продукции и сорта;

наименования отправителя;

даты упаковывания;

номера партии;

массы брутто и нетто, кг.

4.4. Арбузы перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

4.5. Транспортные средства должны быть чистыми, сухими и без постороннего запаха, незагрязненными угольной, цементной и другой пылью, а также химикатами и удобрениями.

4.6. Допускается транспортирование арбузов среднеспелых и поздних сортов навалом с мягкой подстилкой толщиной не менее 10 см и прокладкой у стен. Высота загрузки при перевозке в крытых вагонах и трюмах тепловозов должна быть $(1,3 \pm 0,1)$ м.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.7. Транспортирование арбузов в рефрижераторных вагонах проводят в ящичных поддонах.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4.8. Погрузку ящичных поддонов в зависимости от объема изотермических, крытых вагонов производят на высоту 2—3 яруса.

4.8а. Для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности арбузы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 10131, закрытые, с поясами из деревянных планок, скрепленных угольниками, и в ящичные поддоны по ГОСТ 21133 или другие специализированные контейнеры, оборудованные вентиляционными отверстиями.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4.9. Арбузы хранят в соответствии с санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ПЕРЕЧЕНЬ РАННЕСПЕЛЫХ И СРЕДНЕСПЕЛЫХ СОРТОВ АРБУЗА

Борчанский, Вахшский темнокорый, Волгарь, Десертный 83, Камызякский, Любимец Краснодара, Междуреченский, Мозаичный местный, Мухианский местный, Огонек, Октябренок, Ранний, Роза Юго-Востока, Салют, Скороспелка, Харьковская, Стокса 647/649, Узбекский 462, Цельнолистный, Черносемянный, Ярило, Голопристанский.

(Введено дополнительно, Изм. № 3, 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. П. Грязнев, Е. И. Иванова, канд. с.-х. наук (руководитель темы)

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22.12.80 № 5901

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7177—68

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	4.8a
ГОСТ 21133—87	4.1; 4.8a
ГОСТ 26927—86	3.4
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.4

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

6. ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в январе 1982 г., июне 1985 г., апреле 1987 г., декабре 1989 г., сентябре 1990 г. (ИУС 4—82, 9—85, 8—87, 3—90, 12—90)