

Н А Ц И О Н А Л Ь Н Ы Е

С Т А Н Д А Р Т Ы

СЕМЕЧКОВЫЕ  
И ЦИТРУСОВЫЕ ПЛОДЫ

Технические условия



Москва  
Стандартинформ  
2011

## **Вниманию читателей!**

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» подготовил к изданию в 2011 году сборники национальных стандартов, скомплектованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2011 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

ЕСКД (ГОСТ 2.001—2.125)

ЕСКД (ГОСТ 2.412—2.420)

Задача от преступлений

Канаты стальные. Сортамент

Комбикорма. Часть 4. Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Методы анализа

Консервы мясные. Паштеты и фарши

Концентраты пищевые. Технические условия и методы анализа. Упаковка. Маркировка

Масла растительные пищевые и технические. Технические условия

Масла, сыры, казеины и казеинаты. Методы анализа

Нефть и нефтепродукты. Масла. Технические условия

Овощи сушеные. Технические условия. Методы анализа

Пиво. Технические условия. Методы анализа

Посуда и оборудование лабораторные. Технические условия. Методы анализа

Продукты пищевые. Методы микробиологического анализа

Пряности. Технические условия. Методы анализа

Пчеловодство

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы для электродных покрытий. Часть 7

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы наплавочные. Часть 8

Семена сельскохозяйственных культур. Методы анализа

Семечковые и цитрусовые плоды. Технические условия

Цветные металлы. Никель, цинк. Технические условия. Марки

Таблицы для определения содержания этилового спирта в водно-спиртовых растворах.

Том 1, 2, 3

Информация о составе каждого сборника содержится в № 7 и № 8 за 2010 год издаваемого ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» приложения к информационному указателю стандартов (ИУС) — «Бланк заказа».

**ГОСТ 4427—82**

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й І С Т А Н Д А Р Т**

---

# **АПЕЛЬСИНЫ**

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**Издание официальное**



**Москва  
Стандартинформ  
2011**

**АПЕЛЬСИНЫ****Технические условия**

Oranges. Specifications

**ГОСТ  
4427—82****Взамен  
ГОСТ 4427—70**МКС 67.080.10  
ОКП 97 6152

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22 ноября 1982 г. № 4381 дата введения установлена

01.10.83

**Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.92 № 1461**

Настоящий стандарт распространяется на апельсины (*Citrus sinensis Osbeck*), 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

**Издание официальное****Перепечатка воспрещена**

*Издание (апрель 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1988 г., сентябре 1990 г.  
(ИУС 9—88, 12—90).*

© Издательство стандартов, 1982  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Наименование показателя	Характеристика и норма
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	1/4
слабая коричневая пятнистость общей площадью от поверхности плода, см <sup>2</sup> , не более	2
Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	Не допускаются

П р и м е ч а н и е. 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.

(Измененная редакция, Изм. № 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;

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

дату последней обработки пестицидами и их наименования;  
обозначение настоящего стандарта.

**3.1; 3.2. (Измененная редакция, Изм. № 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 каждого 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. № 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  $\pm 0,01$  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. № 2).**

#### 5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Апельсины упаковывают в ящики № 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 перестидают 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;

#### **С. 4 ГОСТ 4427—82**

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. № 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 %.