

ПЛОДЫ МАЛИНЫ

Raspberry fruits

ГОСТ
3525—75Взамен
ГОСТ 3525—47

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 31 декабря 1975 г. № 4124 срок введения установлен с 01.07.77

Постановлением Госстандарта от 27.01.92 № 71 снято ограничение срока действия

Настоящий стандарт распространяется на высушенные плоды дикорастущего или культивируемого кустарника малины обыкновенной (*Rubus idaeus* L) семейства розоцветных (*Rosaceae*), предназначенные для использования в качестве лекарственного сырья.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Плоды малины должны быть собраны в период созревания, освобождены от цветоножек и конусовидного цветоложа и соответствовать по показателям качества требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид, размер и строение	Плоды сборные — сложные костянки округлой или конусовидной формы, не слипшиеся в комки. Состоят из большого числа (30—60) отдельных, сросшихся между собой костянок. Размеры плода от 7,5 до 12 мм. Отдельные костянки мелкие, шаровидные или эллипсовидные, внутри с косточкой, имеющей ямчатую поверхность
Цвет:	
поверхности	Серовато-малиновый
мякоти	Розоватый
косточек	Темно-желтый
Запах	Специфический, приятный
Вкус	Кисловато-сладкий
Влажность, %, не более	15,0
Массовая доля общей золы, %, не более	3,5
Массовая доля почерневших плодов, %, не более	8,0
Массовая доля плодов, слипшихся в комки, %, не более	4,0
Массовая доля плодов с неотделенными цветоножками и цветоложами, %, не более	2,0
Массовая доля измельченных частиц плодов, проходящих сквозь сито по ТУ 23.2.2068—89 с диаметром отверстий 2 мм, %, не более	4,0

Издание официальное

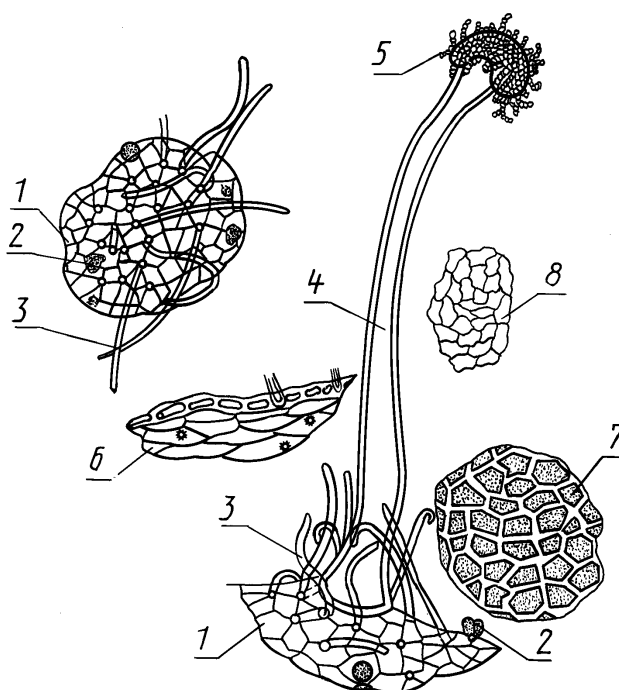
Перепечатка воспрещена

Переиздание.

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Массовая доля листьев и частей стеблей малины, %, не более	0,5
Массовая доля посторонних примесей, %, не более:	
органической (плоды и части других неядовитых растений)	0,5
минеральной (земля, песок, камешки)	0,5
Наличие ядовитых растений и их частей	Не допускается
Наличие плесени и гнили	То же
Наличие устойчивого постороннего запаха, не исчезающего при проветривании	Не допускается

1.2. Анатомическое строение плода малины (см. чертеж) должно соответствовать следующему описанию.

Анатомическое строение плода малины (7 × 40) (увеличение 280^х)



- 1 — эпидермис плода с поверхности; 2 — железистый волосок; 3 — простые волоски;
 4 — столбик пестика; 5 — рыльце пестика; 6 — ткань мякоти плода с друзами;
 7 — ткань косточки с поверхности; 8 — ткань семядоли с поверхности

При рассмотрении плода-костянки под микроскопом с поверхности видны многоугольные клетки эпидермиса, имеющие очень тонкие стенки. Железистые волоски встречаются по всей поверхности. Они имеют короткую одноклеточную ножку и овальную двуклеточную, реже шаровидную одноклеточную головку, содержимое которой окрашивается раствором судана III в оранжевый цвет. Многочисленные простые волоски одноклеточные, очень тонкостенные, прикреплены к маленькой круглой клетке кожицы. Встречаются цельные, чаще обломанные пестики с рыльцем.

Клетки паренхимы мякоти крупные, тонкостенные, содержат мелкие друзы оксалата кальция.

Механическая ткань околоплодника костянки состоит из каменистых клеток, располагающихся пластинами.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 24027.0—80 со следующим дополнением: содержание золы и анатомическое строение плодов малины определяет потребитель.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы испытаний — по ГОСТ 24027.0-80 — ГОСТ 24027.2-80.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Плоды малины упаковывают по ГОСТ 6077—80 со следующим дополнением: плоды малины упаковывают в мешки по ГОСТ 30090—93 массой нетто 30—40 кг.

4.2. Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192—96, маркировка сырья — по ГОСТ 6077—80.

4.3. Транспортирование и хранение плодов малины — по ГОСТ 6077—80.

5. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

5.1. Поставщик должен гарантировать соответствие сырья требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения, установленных стандартом.

5.2. Гарантийный срок хранения плодов малины — 2 года с момента заготовки.