

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ДЫНИ СВЕЖИЕ
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

ДЫНИ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh melons.
SpecificationsГОСТ
7178—85МКС 67.080.20
ОКП 97 3412

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на свежие дыни, заготавливаемые, поставляемые (отгружаемые) и реализуемые для потребления в свежем виде.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Дыни в зависимости от сроков созревания подразделяют на раннеспелые, среднеспелые и осенне-зимние.

1.2. Дыни должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	<p>Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, зрелые, без излишней внешней влажности, по форме и окраске соответствующие данному ботаническому сорту, плоды раннеспелых и среднеспелых сортов — с плодоножкой и среднеспелых сортов — с плодоножкой или без плодоножки, плоды осенне-зимних сортов — с плодоножкой.</p> <p>Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но неуродливые и с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями от порезов и царапин.</p> <p>Допускаются в местах назначения плоды осенне-зимних сортов с плодоножкой или без плодоножки, но без повреждения места ее прикрепления.</p> <p>Допускается в партии примесь других ботанических сортов одного срока созревания не более 10 % по массе.</p> <p>Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса.</p>
Запах и вкус	
Зрелость плодов: для раннеспелых и среднеспелых сортов	<p>Кора и мякоть различной окраски, толщины, сочности и нежности, свойственные данному ботаническому сорту, семенное гнездо со зрелыми, легко отделяющимися семенами, мякоть различной плотности, но не перезревшая.</p>

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Наименование показателя	Характеристика и норма
для осенне-зимних сортов: в местах отгрузки	Кора и мякоть плотные, различной окраски и толщины, семенное гнездо с недозрелыми, крепко сидящими в мякоти семенами
в местах назначения	Кора и мякоть различной окраски, толщины, сочности и нежности, свойственные данному ботаническому сорту, семенное гнездо со зрелыми, легко отделяющимися семенами, мякоть различной плотности, но не перезревшая
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее:	
для сортов раннеспелых и мелкоплодных, а также сортов с цилиндрическими и веретеновидными плодами	10
для сортов среднеспелых и осенне-зимних, а также сортов с круглыми и овальными плодами	15
Содержание плодов с легкими повреждениями от нажимов и отклонениями по размерам на 1 см, % по массе, не более	5,0
в том числе плодов с легкими повреждениями от нажимов	3,0
Содержание плодов раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом, загнивших и гнилых	Не допускается

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Дыни принимают партиями. Партией считают любое количество дынь одного ботанического сорта, 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

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 отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукции и ботанического сорта;
- результаты определения качества по показателям, предусмотренным стандартом;
- количество упаковочных единиц;
- массу брутто и нетто, кг;
- дату сбора, упаковывания и отгрузки;
- номер и вид транспортного средства;
- срок транспортирования, сут;

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

предельный срок транспортирования, сут;
дату последней обработки пестицидами и их наименования;
обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. Для проверки качества дынь, правильности упаковки и маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в соответствии с табл. 2.

Проверке качества подлежат все плоды из отобранных в выборку упаковочных единиц.

Таблица 2

Количество упаковочных единиц в партии, шт.		Количество отбираемых упаковочных единиц в выборку, шт.
До 10 включ.		1
От 11	до 20	2
» 21	» 50	3
» 51	» 100	5
Св. 100		5 и дополнительно на каждые полные и неполные 50 упаковочных единиц по одной упаковочной единице

2.3а. Контроль содержания токсичных элементов, нитратов и пестицидов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. Результаты проверки распространяются на всю партию.

2.5. После проверки качества отобранные дыни присоединяют к контролируемой партии.

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Плоды из отобранных по п. 2.3 в выборку упаковочных единиц взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции в соответствии с табл. 1.

Внешний вид, вкус, наличие больных и поврежденных плодов определяют органолептически, размер — измерением.

Плоды каждой фракции взвешивают и вычисляют их содержание в процентах по отношению к отобранной по п. 2.3 массе плодов выборки.

Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг.

Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

3.2. Для определения зрелости от дынь, отобранных в выборку и отвечающих требованиям стандарта по внешнему виду и размеру, выделяют без выбора среднюю пробу массой (в процентах от массы плодов выборки):

(20 ± 2) % — при транспортировании в вагонах, автомашинах, прицепах, тележках;

(10 ± 1) % — при транспортировании в судах.

3.2.1. Дыни средней пробы разрезают, определяют визуально зрелость и рассортировывают на три фракции по зрелости в соответствии с табл. 1 (зрелые, незрелые и перезревшие).

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Дыни укладывают в ящичные поддоны по ГОСТ 21133, ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812.

Укладывают дыни ровень с краями тары.

4.2. Каждую упаковочную единицу с дынями сопровождают этикеткой, характеризующей продукцию, с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции и ботанического сорта;
даты сбора и упаковывания;
номера партии;
номера бригады или упаковщика;
обозначения стандарта.

4.3. Дыни перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.4. Погрузку в вагоны ящичных поддонов с дынями производят на высоту не менее двух ярусов, ящиков — 1,8—2,0 м в зависимости от типа подвижного состава.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. В. Ромов, В. Н. Лаптев, Е. И. Иванова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30.01.85 № 210

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7178—68

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	4.1
ГОСТ 17812—72	4.1
ГОСТ 21133—87	4.1
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86	3.3

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

6. ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в мае 1988 г., в сентябре 1990 г. (ИУС 8—88, 12—90)