

ДЫНИ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh melons.
SpecificationsГОСТ
7178—85

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	Характеристики и норма
Внешний вид	<p>Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, зрелые, без излишней внешней влаги, 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>

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	<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>
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>
для осенне-зимних сортов: в местах отгрузки	<p>Кора и мякоть плотные, различной окраски и толщины, семенное гнездо с недозрелыми, крепко сидящими в мякоти семенами</p>
в местах назначения	<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>
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее: для сортов раннеспелых и мелкоплодных, а также сортов с цилиндрическими и перетеновидными плодами	10
для сортов среднеспелых и осенне-зимних, а также сортов с круглыми и овальными плодами	15
Содержание плодов с легкими повреждениями от нажима и отклонениями по размерам на 1 см, % по массе, не более	5,0
в том числе плодов с легкими повреждениями от нажима	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;

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.

Т а б л и ц а 2

Количество упаковочных единиц в партии, шт.	Количество отбираемых упаковочных единиц в выборку, шт.
До 10 включ.	1
От 11 « 20 «	2
« 21 « 50 «	3
« 51 « 100 «	5
Св. 100	5 и дополнительно на каждые полные и не- полные 50 упаковочных единиц по одной упа- ковочной 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 вровень 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 января 1985 г. № 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 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

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