



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

**ЯБЛОКИ СИБИРСКИЕ СВЕЖИЕ.
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

РСТ РСФСР 657—81

Издание официальное

**ГОСПЛАН РСФСР
Москва**

РАЗРАБОТАН Министерством сельского хозяйства РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ:

Руководитель разработки **И. П. Калинина**, доктор сельскохозяйственных наук,
член-корреспондент ВАСХНИЛ

Исполнители **Е. Е. Шишкина**, кандидат биологических наук

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства РСФСР

Седых Ю. В.

УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госпла-
на РСФСР от 03.07.1981 г. № 128.

**ЯБЛОКИ СИБИРСКИЕ
СВЕЖИЕ.**

РСТ РСФСР 657—81

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ОКП 97 6111**

Введен впервые

Постановлением Госплана РСФСР
от 03.07.81 г. № 128 срок действия установлен
с 1 октября 1982 г.
до 1 октября 1985 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 25.04.85 г. № 69 срок действия продлен
до 1 апреля 1991 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на сибирские свежие яблоки-рентки и полукультурки, заготавливаемые, отгружаемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Яблоки свежие должны быть зрелыми, целыми, чистыми, без постороннего запаха и привкуса.

1.2. Яблоки подразделяются на два товарных сорта: первый и второй и должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице:

Наименования показателей	Характеристики и нормы для сортов	
	первого	второго
Внешний вид	Плоды типичные по форме и окраске, свойственные данному помологическому сорту, с плодоножкой и без нее, без повреждения кожицы плода	Плоды типичные и нетипичные по форме и окраске, с плодоножкой или без нее Допускается смесь помологических сортов
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	30	Не устанавливается

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Проверен в 1985 году

Переиздание с изменением, внесенным в 1985 году.

Наименования показателей	Характеристики и нормы для сортов	
	первого	второго
Зрелость	Плоды однородные по степени зрелости, не перезревшие и не недозревшие	Плоды однородные и неоднородные по степени зрелости. Допускаются частично перезревшие, но без потемнения мякоти плода и недозревшие
Допускаемые отклонения		
Механические повреждения	Градобоины, нажимы и ушибы, сетка, потертости, слабое побурение кожицы на площади не более 3 см ²	Градобоины, нажимы и ушибы, сетка, свежие повреждения, побурение кожицы на площади не более 1/3 поверхности плода
Повреждения вредителями и болезнями	Зажившие трещины и проколы, пятна парши, оржавленность общей площадью не более 3 см ² . Допускаются плоды с двумя зарубцевавшимися повреждениями плодовой жоркой не более 5% от массы	Пятна парши и другие повреждения кожицы общей площадью не более 1/4 поверхности плода, повреждения плодовой жоркой не более 10% от массы.

Примечания: 1. К недозревшим плодам относятся плоды, которые после съема не могут приобрести внешний вид, консистенцию и вкус свойственные плодам съемной или потребительской зрелости.

2. К перезревшим плодам относятся плоды, которые полностью потеряли признаки потребительской зрелости. Мякоть их мучнистая или потемневшая, непригодная к потреблению.

3. Плоды второго сорта с повреждениями кожицы направляются только на промышленную переработку.

2. ПРАВИЛА СДАЧИ-ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

2.1. Сдача-приемка и оценка качества яблок проводится партиями. Партией считается любое количество яблок, подлежащее одновременной приемке, оформленное одним документом о качестве, ограниченное одной транспортной единицей.

2.2. В партии допускается наличие нескольких помологических сортов.

2.3. Для определения качества яблок на соответствие требованиям настоящего стандарта в процессе погрузки и выгрузки из разных мест партии без выбора отбирается выборка: от партии до 100 упаковок — не менее трех единиц упаковки; от партии свыше 100

упаковок — дополнительно по одной единице упаковки на каждые полные и неполные 50 упаковок.

2.4. От каждой отобранной в выборку единицы упаковки отбираются разовые пробы массы не менее 10% плодов. Разовые пробы объединяются в общую пробу массой не менее 2 кг. От партий яблок, поступивших без тары — навалом, отбираются в общую пробу 3% плодов из разных мест (сверху, снизу и из середины) без выбора.

2.5. При сдаче-приемке допускается:

в первом товарном сорте — до 10% плодов второго товарного сорта;

во втором товарном сорте — до 10% плодов, не соответствующих требованиям, установленным для этого сорта, но не загнивших.

2.6. Общая проба анализируется по всем показателям настоящего стандарта.

Внешний вид, зрелость плодов, посторонний запах и вкус определяются органолептически.

Размер плодов, по наибольшему поперечному диаметру, механические и другие повреждения определяют линейкой по ГОСТ 427—75 или штангенциркулем по ГОСТ 166—80.

При наличии на плодах яблок нескольких дефектов, они учитываются по одному наиболее существенному.

После определения качества, отобранная выборка и общая проба присоединяются к исследуемой партии.

Результаты анализа выражаются в процентах и распространяются на всю анализируемую партию.

2.7. Яблоки, поступившие в упаковках, имеющих явные дефекты (поломанные, раздавленные), исследуются и оцениваются отдельно. Результаты анализа распространяются только на эти упаковки.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. В хозяйствах или на заготовительных пунктах яблоки перед отправкой должны быть рассортированы на товарные сорта.

3.2. В каждый ящик должны быть упакованы яблоки одного помологического сорта, при этом допускается не более 10% плодов других помологических сортов.

3.3. Перевозка свежих яблок осуществляется в ящиках по ГОСТ 17812—72, ГОСТ 13359—73, контейнерах по ГОСТ 21133—75 любым видом транспорта.

Перевозка яблок для промышленной переработки допускается в ящиках без крышек и без тары — навалом.

3.4. На каждую единицу упаковки должна быть наклеена этикетка с указанием:

наименования отправителя и его подчиненности;
наименования продукции;

помологического сорта;
товарного сорта;
даты упаковки;
обозначения настоящего стандарта.

3.5. Каждая партия яблок должна сопровождаться документом о качестве с указанием:

наименования и адреса организации-получателя;

наименования продукции;

количества мест;

массы брутто и нетто в килограммах;

помологического сорта;

номера транспортного средства;

товарного сорта;

средней массы единицы тары с упаковочным материалом;

даты съема и отгрузки;

обозначения настоящего стандарта;

фамилии ответственного за качество;

даты последней обработки ядохимикатами и их наименования кратности;

срока транспортирования в сутках.

3.6. Маркировка по ГОСТ 14192—77.

3.7. Хранение и транспортирование свежих яблок должно производиться как для скоропортящихся продуктов в условиях, обеспечивающих сохранность их качества в соответствии с инструкциями, утвержденными в установленном порядке.