



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

**ПЛОДЫ  
ЭФИРНОМАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР  
ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ  
ПЕРЕРАБОТКИ**

ПРИЕМКА

ГОСТ 17082.1-87

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва

ПЛОДЫ ЭФИРНОМАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ  
ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИПриемка  
Industrial essential oilseeds.  
AcceptanceГОСТ  
17082.1-87

ОКСТУ 9726

Срок действия с 01.07.88  
до 01.07.93

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

1. Настоящий стандарт распространяется на плоды эфирномасличных культур, заготавливаемые и поставляемые для промышленной переработки, а также используемые как пряность, и устанавливает правила их приемки.

Пояснения к некоторым терминам, применяемым в стандарте, приведены в приложении 1.

2. Плоды эфирномасличных культур принимают партиями.

Под партией понимают любое количество плодов одной эфирномасличной культуры, однородное по качеству, предназначенное к одновременной приемке, отгрузке или одновременному хранению, оформленное одним документом о качестве.

3. Каждая партия заготавливаемых и поставляемых плодов должна сопровождаться документом о качестве, в котором указывают:

- 1) наименование и адрес отправителя;
- 2) номер автомобиля, вагона или наименование судна;
- 3) номер накладной;
- 4) массу партии или количество мест;
- 5) станцию (пристань) назначения;
- 6) наименование и адрес получателя;
- 7) наименование культуры, сорта;
- 8) год урожая;
- 9) результаты определения качества по показателям, предусмотренным стандартом технических условий на соответствующую культуру;
- 10) продолжительность хранения на току или в складе колхоза или совхоза;
- 11) дату оформления документа;
- 12) подпись лица, ответственного за выдачу документа.

4. На каждую партию заготавливаемых плодов, отгружаемых в автомобиле или автопоезде, допускается вместо документа о качестве выдавать сопроводительный документ (товаро-транспортная накладная), в котором указывают:

- 1) наименование хозяйства-отправителя;
- 2) наименование культуры, сорта;
- 3) номер сортового удостоверения;
- 4) год урожая;
- 5) номер автомобиля, прицепа;
- 6) массу партии;
- 7) дату оформления документа;
- 8) подпись лица, ответственного за выдачу документа.

5. При отгрузке плодов железнодорожным транспортом допускается выдача одного документа о качестве на однородные партии, отгружаемые в нескольких вагонах в адрес одного получателя. В этих случаях в документе о качестве указывают номера всех вагонов.

6. Для определения качества заготавливаемых плодов и проверки качества поставляемых плодов на соответствие их требованиям нормативно-технической документации от каждой партии отбирают среднюю пробу массой не менее 1,0 кг, выделенную из объединенной пробы.

При приеме нескольких однородных по качеству плодов партий, поступивших от одного колхоза, совхоза или глубинного пункта в течение оперативных суток, качество плодов этих партий определяют по средней пробе массой не менее 1,0 кг, выделенной из среднесуточной пробы.

7. Массу объединенной пробы, отбираемой из партии перемешаемых плодов, устанавливают из расчета не менее 100 г на каждую тонну плодов в партии.

Для формирования объединенной пробы от партии перемешаемых плодов отбирают по одной точечной пробе массой не менее:

- 1) 300 г – от каждых 3 т плодов партии массой до 100 т;
- 2) 500 г – от каждых 5 т                   "                   до 200 т;
- 3) 1000 г – от каждых 10 т               "                   до 400 т;
- 4) 2000 г – от каждых 20 т               "                   более 400 т.

**Пример.** Масса партии перемешаемых плодов – 50 т. Масса объединенной пробы, отбираемой от этой партии, должна быть не менее 5 кг. От этой партии необходимо отобрать

$$\frac{5000 \text{ г (масса объединенной пробы)}}{300 \text{ г (масса точечной пробы)}} = 17 \text{ точечных проб,}$$

$$\text{или } \frac{50 \text{ т (масса партии)}}{3 \text{ т (часть партии, от которой отбирается 1 точечная проба)}} = 17 \text{ точечных проб.}$$

8. Для формирования объединенной пробы от партии в мешках количество мешков, из которых должны быть отобраны точечные пробы, определяют в зависимости от величины партии, в соответствии с таблицей.

| Количество мешков в партии, шт.      | Количество мешков, из которых отбирают точечные пробы                                |
|--------------------------------------|--|
| До 10 включ.<br>Св. 10 до 100 включ. | Из каждого второго мешка<br>Из 5 мешков плюс 5% от общего количества мешков в партии |
| Св. 100                              | Из 10 мешков плюс 5% от общего количества мешков в партии                            |

9. Результат определения качества плодов средней пробы, выделенной из объединенной или среднесуточной пробы, распространяется соответственно на всю партию или на все однородные по качеству плоды партии.

10. При разногласии в оценке качества заготавливаемых плодов между хозяйством и заготовительным предприятием проводят повторное определение в присутствии сдатчика. При несогласии с результатами повторного определения проводят контрольное определение в присутствии инспектора Государственной инспекции по заготовкам и качеству продукции системы Госагропрома СССР.

При разногласии в оценке качества поставляемых плодов между поставщиком и потребителем проводят контрольное определение в присутствии инспектора Государственной инспекции по заготовкам и качеству продукции системы Госагропрома СССР.

11. При контрольном (повторном) определении за окончательный результат принимают результат первоначального определения, если расхождение между результатами первоначального и контрольного (повторного) определения не превышает допускаемое расхождение, устанавливаемое по результату контрольного (повторного) определения, а если превышает — то за окончательный принимают результат контрольного (повторного) определения.

12. При содержании в партии плодов эфирномасличных культур (кроме фенхеля) влаги, сорной примеси, эфирномасличной примеси других растений, а для тмина дополнительно в эфирномасличной примеси данного растения более базисных норм, зачетную массу плодов в партии ( $m_{зач}$ ) в кг, вычисляют по формуле

$$m_{зач} = m_{\phi} \cdot \frac{100 - (\Pi_{\phi} - \Pi_{б})}{100}, \quad (1)$$

где  $m_{\phi}$  — фактическая масса партии плодов, кг;

$\Pi_{\phi}$  — фактическое содержание влаги, сорной примеси, эфирномасличной примеси других культур, а для тмина дополнительно и эфирномасличной примеси данного растения (суммарно), %;

$\Pi_{б}$  — базисное содержание влаги, сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений, а для тмина дополнительно и эфирномасличной примеси данного растения (суммарно), %.

Зачетную массу плодов фенхеля в партии ( $m'_{\text{зач.}}$ ) в кг, вычисляют по формуле

$$m'_{\text{зач.}} = m_{\text{ф}} \cdot \frac{100 - (П_{\text{ф}} - П_{\text{б}}) - 0,5 (С_{\text{ф}} - С_{\text{б}})}{100}, \quad (2)$$

где  $m_{\text{ф}}$  — фактическая масса партии фенхеля, кг;

$П_{\text{ф}}$  — фактическое содержание влаги, сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений (суммарно), %;

$П_{\text{б}}$  — базисное содержание влаги, сорной примеси и эфирномасличной примеси других растений (суммарно), %;

$С_{\text{ф}}$  — фактическое содержание эфирномасличной примеси данного растения, %;

$С_{\text{б}}$  — базисное содержание эфирномасличной примеси данного растения, %.

13. Вычисление производят до десятых долей килограмма с последующим округлением результата до целого числа.

Округление полученных результатов определений проводят следующим образом: если первая из отбрасываемых цифр равна или более 5, то последнюю сохраняемую цифру увеличивают на единицу; если менее 5, то ее оставляют без изменения.

Примеры вычисления зачетной массы партии сырья и округление результатов вычислений приведены в приложении 2.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
*Справочное*

**ТЕРМИНЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В СТАНДАРТЕ И ПОЯСНЕНИЯ К НИМ**

| Термины                 | Пояснения  |
|-------------------------|--|
| 1. Среднесуточная проба | Проба плодов, формируемая из объединенных проб, отобранных из нескольких однородных по качеству плодов партий, поступивших от одного хозяйства в течение оперативных суток |
| 2. Средняя проба        | Часть объединенной или среднесуточной пробы, выделенная для определения качества плодов  |
| 3. Навеска              | Часть средней пробы, выделенная для определения отдельных показателей качества плодов  |
| 4. Оперативные сутки    | 24 ч, исчисляемые с установленного часа, в течение которых формируют среднесуточные пробы  |

**ПРИМЕРЫ ВЫЧИСЛЕНИЯ ЗАЧЕТНОЙ МАССЫ ПАРТИИ СЫРЬЯ**

**Пример 1.** Партия кориандра массой 2000 кг имеет содержание сорной примеси – 10%, эфирномасличной примеси других растений – 2% и влажность – 13%.

Зачетную массу плодов кориандра в партии вычисляют по формуле

$$m_{\text{зач.}} = 2000 \frac{100 - (30 - 15)}{100} = 1700.$$

**Пример 2.** Партия тмина массой 2000 кг имеет содержание сорной примеси – 8%, эфирномасличной примеси других растений – 3%, эфирномасличной примеси данного растения – 16% и влажность плодов – 15%.

Зачетную массу плодов тмина в партии вычисляют по формуле

$$m_{\text{зач.}} = \frac{100 - (44 - 27)}{100} 20 = 1660.$$

**Пример 3.** Партия фенхеля массой 2000 кг имеет содержание сорной примеси – 11%, эфирномасличной примеси других растений – 2%, эфирномасличной примеси данного растения – 20% и влажность плодов – 16,0%.

$$m'_{\text{зач.}} = 2000 \frac{100 - (29 - 16) - 0,5(20 - 10)}{100} = 1790.$$


---

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ГОСУДАРСТВЕННЫМ АГРОПРОМЫШЛЕННЫМ КОМИТЕТОМ СССР**

**Исполнители**

Г.Г. Васюта, канд. с.-х. наук (руководитель темы); А.П.Шляпкина, канд. техн. наук, Л.В. Коваленко, Л.А. Тимашева

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.08.87 № 3389**

3. Срок первой проверки – 1992 г.

**4. ВЗАМЕН ГОСТ 17082.1-71 в части правил приемки**

Редактор *А.А. Зимовнова*  
Технический редактор *О.Н. Никитина*  
Корректор *А.М. Трофимова*

Сдано в наб. 10.09.87 Подп. к печ. 02.10.87 0,5 усл.печ.л. 0,5 усл.кр.-отт. 0,40 уч.-издл.  
Тир. 6000 Цена 3 коп.

---

Ордена "Знак Почета" Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП,  
Новопресненский пер., 3

Тип. "Московский печатник". Москва, Лялин пер., 6. Зак. 6664