

ГОСТ 28502—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФРУКТЫ СЕМЕЧКОВЫЕ СУШЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 10—2004



Москва
Стандартинформ
2005

ФРУКТЫ СЕМЕЧКОВЫЕ СУШЕНЫЕ

Технические условия

ГОСТ
28502—90Dried seed-bearing fruits.
SpecificationsМКС 67.080.10
ОКП 91 6442Дата введения 01.01.91

Настоящий стандарт распространяется на сушеные семечковые фрукты (айву, груши, яблоки, мушмулу): полуфабрикат, заготавливаемый для заводской обработки, и готовый продукт, реализуемый в виде сухофруктовых смесей или без смеси.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сушеные семечковые фрукты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Х а р а к т е р и с т и к и

1.2.1. В зависимости от способа подготовки и обработки сырья сушеные семечковые фрукты (готовый продукт и полуфабрикат) подразделяют на виды, указанные в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

| Вид продукта | Наименование фруктов |
|--|---|
| Очищенные без семенной камеры обработанные | Яблоки, айва нарезанные |
| Неочищенные без семенной камеры обработанные | Яблоки, айва нарезанные |
| Неочищенные с семенной камерой обработанные | Яблоки, айва, груши нарезанные, груши целые |
| Неочищенные без семенной камеры необработанные | Айва нарезанная |
| Неочищенные с семенной камерой необработанные | Яблоки, айва нарезанные, груши целые или нарезанные, мушмула целая, яблоки и груши дикорастущих сортов целые или нарезанные |

Термины и их пояснения приведены в приложении 1.

1.2.2. В зависимости от показателей качества сушеные семечковые фрукты изготавливают высшим, первым и столовым сортами. Сушеные фрукты из дикорастущих сортов оценивают столовым сортом. Наименования сушеных фруктов и коды ОКП приведены в приложении 2.

1.2.3. Для изготовления сушеных семечковых фруктов используют сырье и вспомогательные материалы:

айву свежую по ГОСТ 21715;

груши свежие по ГОСТ 21713 по НТД;

С. 2 ГОСТ 28502—90

яблоки свежие по ГОСТ 27572;
 мушмулу свежую;
 яблоки и груши дикорастущих сортов, свежие;
 ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
 серу техническую по ГОСТ 127.1 — ГОСТ 127.3, ГОСТ 127.5;
 натрия бисульфит технический по ГОСТ 902;
 соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*.

Для изготовления сушеных семечковых фруктов — готового продукта используют также и сушеные фрукты — полуфабрикаты.

На переработку не допускаются плоды, в которых массовая доля тяжелых металлов и мышьяка, содержание пестицидов и нитратов превышает нормы, установленные Министерством здравоохранения СССР.

1.2.4. По органолептическим показателям сушеные семечковые фрукты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя | Характеристика для видов и сортов сушеных семечковых фруктов | | | |
|----------------------------|---|--------------------------------|--|--|
| | обработанных | | необработанных | |
| | высшего | первого и столового | высшего | первого и столового |
| Внешний вид и консистенция | Целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии | | | |
| Цвет | Яблоки, груши нарезанные | | | |
| | От светло-желтого до светло-кремового | От светло-желтого до кремового | От желтого до кремового | От кремового до коричневого |
| | Допускается розовый оттенок, свойственный некоторым помологическим сортам яблок | | | |
| | Груши целые | | | |
| | От зеленовато-оливкового до желтого | Светло-коричневый | От светло-коричневого до темно-коричневого. Допускается наличие легкого беловатого налета, свойственного данному продукту | |
| | Айва | | | |
| | Желтый | Светло-коричневый | От светло-коричневого до бурого | |
| | Мушмула | | | |
| | — | — | — | Коричневый разных оттенков, от светло-коричневого до темно-коричневого |
| Вкус и запах | Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных плодах не считается посторонним | | | |

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

1.2.5. По физико-химическим показателям сушеные семечковые фрукты должны соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Т а б л и ц а 3

| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
|---|-------|-----------------|
| Массовая доля влаги, %, не более | | По ГОСТ 28561 |
| в полуфабрикate: | | |
| яблоки | 19 | |
| груши, айва | 23 | |
| мушмула | 16 | |
| в готовом продукте: | | |
| яблоки | 20 | |
| груши, айва | 24 | |
| мушмула | 17 | |
| груши дикорастущих сортов | 16 | |
| Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более | 0,1 | По ГОСТ 25555.5 |

П р и м е ч а н и е. Массовую долю сернистого ангидрида определяют в сушеных обработанных фруктах.

1.2.6. В готовом продукте массовая доля дефектных плодов не должна превышать норм, указанных в табл. 4—6.

Т а б л и ц а 4

| Наименование показателя | Норма для видов и сортов нарезанных плодов | | | | | |
|--|--|---------|--------------------------------------|---|---------|--------------------------------------|
| | очищенных или неочищенных без семенной камеры, обработанных или необработанных | | | неочищенных с семенной камерой, обработанных или необработанных | | |
| | высшего | первого | столового | высшего | первого | столового |
| Массовая доля дефектных плодов, включая плоды с механическими повреждениями, %, не более | 7,0 | 13,0 | Не нормируется, кроме указанных ниже | 16,5 | 29,5 | Не нормируется, кроме указанных ниже |
| из них: | | | | | | |
| плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, вредителями хлебных запасов, порченые | 2 | 5 | То же | 6,5 | 14,5 | То же |
| из них: | | | | | | |
| плоды порченые | Не допускается | 0,5 | 2,5 | Не допускается | 1 | 2,5 |
| плоды, поврежденные вредителями хлебных запасов | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более | 1 | 2 | 2 | 3,5 | 5,5 | 6 |

Т а б л и ц а 5

| Наименование показателя | Норма для видов и сортов нарезанных плодов без семенной камеры | | | | | |
|--|--|---------|----------------|-------------|---------|----------------|
| | очищенных | | | неочищенных | | |
| | высшего | первого | столового | высшего | первого | столового |
| Массовая доля кружков и долек плодов, %, не более: | | | | | | |
| с остатками семенного гнезда | 10 | 15 | Не нормируется | 10 | 16 | Не нормируется |
| с неотделенной кожицей | 5 | 10 | То же | — | — | — |

| Наименование показателя | Норма для целых плодов сортов | | |
|---|-------------------------------|---------|--------------------------------------|
| | высшего | первого | столового |
| Массовая доля дефектных плодов, включая плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, с механическими повреждениями, %, не более из них: | 5 | 10 | Не нормируется, кроме указанных ниже |
| вздутые плоды | Не допускаются | 2,5 | 7 |
| плоды подгорелые и порченые | То же | 1 | 2,5 |
| плоды, поврежденные вредителями хлебных запасов | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более | 0,2 | 0,5 | 0,5 |

1.2.7. В полуфабрикate определенного вида и сорта общая массовая доля дефектных плодов и примесей растительного и минерального происхождения не должна превышать норм, указанных в табл. 4—6, более чем на 4,5%.

1.2.8. В сушеных семечковых фруктах не допускаются:
минеральные примеси, ощущаемые органолептически;
металлопримеси и другие посторонние примеси;
плоды загнившие, горелые, отходы;
насекомые — вредители, их личинки и куколки.

1.2.9. Не допускаются в сушеных семечковых фруктах признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом.

1.2.10. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

1.3. Упаковка и маркировка — по ГОСТ 12003.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 1750.

2.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливают в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 1750, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 1750 и указанным в п. 1.2.5.

3.2. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

3.3. Посторонние примеси определяют визуально.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 12003.

ТЕРМИНЫ И ИХ ПОЯСНЕНИЯ

Т а б л и ц а 7

| Термин | Пояснение |
|---|---|
| Плоды обработанные | Плоды, обработанные сернистым ангидридом, раствором сернистой кислоты, серой, бисульфитом натрия |
| Очищенные плоды | Кружки, дольки плодов, очищенные от кожицы |
| Механически поврежденные | Кружки, дольки размером не менее 10 мм, надорванные и нецелые. Целые плоды надорванные, но не потерявшие форму или у которых отсутствует более $\frac{1}{8}$ части плода |
| Повреждения сельскохозяйственными вредителями и болезнями | Повреждения плодожоркой, болезнями в виде пятен горькой ямчатости, пробковой ткани, парши размером более 3 мм, резко выделяющимися по цвету и потерявшие вид плода |
| Плоды вздутые | Плоды нехарактерного внешнего вида с пустотами внутри |
| Плоды подгорелые | Плоды с признаками карамелизации или подгорания, но не утратившие своей съедобности |
| Плоды порченые | Плоды с черными пятнами, следами засохшей сердцевинной гнили и другими дефектами, не упомянутыми выше, но которые значительно влияют на вид, съедобность и качество плода |
| Плоды горелые | Целые плоды, кружки, дольки, утратившие съедобность вследствие термической деструкции |
| Примеси растительного происхождения | Кусочки кожицы, листьев, семян, сердцевин, чашечек, плодоножек, крошка и частицы размером менее 10 мм |
| Отделяемые минеральные примеси | Песок, глина, саманная пыль, отделяемые от плодов при встряхивании и просеивании, либо легко отмываемые при встряхивании плодов с водой и после мойки не ощущаемые органолептически |
| Повреждения вредителями хлебных запасов | Следы поражения плодов личинками, существенно не портящие вид, структуру и не влияющие на съедобность плода |
| Отходы | Плоды раздавленные, с налипшей гнилью, с вдавленными в мякоть кусочками грязи, полностью потерявшие вид и съедобность |

КОДЫ ОКП

Таблица 8

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|--------------|
| Айва сушеная очищенная без семенной камеры, обработанная, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4011 |
| Айва сушеная неочищенная без семенной камеры, обработанная, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4021 |
| Айва сушеная неочищенная с семенной камерой, обработанная, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4031 |
| Айва сушеная неочищенная без семенной камеры, необработанная, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4041 |
| Айва сушеная неочищенная с семенной камерой, необработанная, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4051 |
| Груши сушеные неочищенные с семенной камерой, обработанные, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4061 |
| Груши сушеные неочищенные с семенной камерой, необработанные, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4071 |
| Яблоки сушеные очищенные без семенной камеры, обработанные, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4081 |
| Яблоки сушеные неочищенные без семенной камеры, обработанные, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4091 |
| Яблоки сушеные неочищенные с семенной камерой, обработанные, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4101 |
| Яблоки сушеные неочищенные с семенной камерой, необработанные, высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4111 |
| Айва сушеная очищенная без семенной камеры, обработанная (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4121 |
| Айва сушеная неочищенная без семенной камеры, обработанная (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4131 |
| Айва сушеная неочищенная с семенной камерой, обработанная (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4141 |
| Айва сушеная неочищенная без семенной камеры, необработанная (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4151 |
| Айва сушеная неочищенная с семенной камерой, необработанная (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4161 |
| Груши сушеные неочищенные с семенной камерой, обработанные (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4171 |
| Груши сушеные неочищенные с семенной камерой, необработанные (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4181 |
| Яблоки сушеные очищенные без семенной камеры, обработанные (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4191 |
| Яблоки сушеные неочищенные без семенной камеры, обработанные (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4201 |
| Яблоки сушеные неочищенные с семенной камерой, обработанные (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4211 |
| Яблоки сушеные неочищенные с семенной камерой, необработанные (полуфабрикат), высшего сорта/массой 1000 г | 91 6442 4221 |
| Айва сушеная очищенная без семенной камеры, обработанная, первого сорта/массой 1000 г | 91 6442 5011 |
| Айва сушеная неочищенная без семенной камеры, обработанная, первого сорта/массой 1000 г | 91 6442 5021 |
| Айва сушеная неочищенная с семенной камерой, обработанная, первого сорта/массой 1000 г | 91 6442 5031 |
| Айва сушеная неочищенная без семенной камеры, необработанная, первого сорта/массой 1000 г | 91 6442 5041 |

С. 8 ГОСТ 28502—90

Продолжение табл. 8

| Наименование продукции | Код ОКП |
|--|--------------|
| Айва сушеная очищенная без семенной камеры, обработанная (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8121 |
| Айва сушеная неочищенная без семенной камеры, обработанная (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8131 |
| Айва сушеная неочищенная с семенной камерой, обработанная (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8141 |
| Айва сушеная неочищенная без семенной камеры, необработанная (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8151 |
| Айва сушеная неочищенная с семенной камерой, необработанная (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8161 |
| Груши сушеные неочищенные с семенной камерой, обработанные (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8171 |
| Груши сушеные неочищенные с семенной камерой, необработанные (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8181 |
| Яблоки сушеные очищенные без семенной камеры, обработанные (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8191 |
| Яблоки сушеные неочищенные без семенной камеры, обработанные (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8201 |
| Яблоки сушеные неочищенные с семенной камерой, обработанные (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8211 |
| Яблоки сушеные неочищенные с семенной камерой, необработанные (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8221 |
| Груши дикорастущие сушеные неочищенные с семенной камерой, столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8231 |
| Мушмула сушеная столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8241 |
| Яблоки дикорастущие сушеные неочищенные с семенной камерой столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8251 |
| Груши дикорастущие сушеные неочищенные с семенной камерой, необработанные (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8261 |
| Мушмула сушеная (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8271 |
| Яблоки дикорастущие сушеные неочищенные с семенной камерой, необработанные (полуфабрикат), столового сорта/массой 1000 г | 91 6442 8281 |

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторско-технологическим институтом по переработке фруктов и винограда
2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 30.03.90 № 723
3. Стандарт соответствует международным стандартам ИСО 7701, ИСО 7702 частично
4. **ВЗАМЕН** ГОСТ 7335—69, ГОСТ 7336—69, ГОСТ 14902—69
5. **СЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|--|--------------|--|--------------|
| ГОСТ 127.1—93—ГОСТ 127.3—93, | | ГОСТ 25555.5—91 | 1.2.5 |
| ГОСТ 127.5—93 | 1.2.3 | ГОСТ 26927—86 | 3.2 |
| ГОСТ 902—76 | 1.2.3 | ГОСТ 26929—94 | 3.1 |
| ГОСТ 1750—86 | 2.1, 3.1 | ГОСТ 26930—86 | 3.2 |
| ГОСТ 2918—79 | 1.2.3 | ГОСТ 26931—86 | 3.2 |
| ГОСТ 12003—76 | 1.3, 4.1 | ГОСТ 26932—86 | 3.2 |
| ГОСТ 13830—97 | 1.2.3 | ГОСТ 26933—86 | 3.2 |
| ГОСТ 21713—76 | 1.2.3 | ГОСТ 26934—86 | 3.2 |
| ГОСТ 21714—76 | 1.2.3 | ГОСТ 27572—87 | 1.2.3 |
| ГОСТ 21715—76 | 1.2.3 | ГОСТ 28561—90 | 1.2.5 |

6. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**
7. **ПЕРЕИЗДАНИЕ.** Август 2005 г.

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *Н.И. Гавришук*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 16.09.2005. Формат 60×84¹/₄. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 60 экз. Зак. 787. С 2013.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.