

ГОСТ 1725—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

ТОМАТЫ СВЕЖИЕ

Технические условия

Fresh tomatoes.
SpecificationsГОСТ
1725—85

МКС 67.080.20

ОКП 97 3241

Дата введения 01.06.86

Настоящий стандарт распространяется на свежие томаты, выращенные в открытом и защищенном грунте, заготавливаемые, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде, цельноплодного консервирования и соления*.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 1.1 Томаты в зависимости от назначения подразделяют на:
 томаты для потребления в свежем виде;
 томаты для цельноплодного консервирования и консервов для детского питания;
 томаты для соления.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. Томаты для потребления в свежем виде должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов. Допускаются в местах назначения на плодах легкие нажимы от тары
Вкус и запах	Свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Степень зрелости: для отгрузки в общесоюзный и республиканский фонд	Молочная, бурая, розовая
для местного снабжения и при приемке	Красная, розовая, желтая и бурая
для реализации	Красная, розовая, желтая (для теплоплодных сортов) Допускаются в период с 1 июля до 1 октября плоды бурой степени зрелости. Плоды бурой степени зрелости реализуют отдельно

* На территории Российской Федерации в части продукции, реализуемой в розничной торговой сети, с 01.01.2003 пользоваться ГОСТ Р 51810—2001.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее:	
из открытого и защищенного грунта:	
для томатов всех сортов	4,0
для томатов мелкоплодных сортов и сортов с удлиненной формой плодов	3,0
из открытого грунта:	
плодов молочной степени зрелости при отгрузке	5,0
Содержание плодов, % от массы, не более:	
менее установленного размера	5,0
смежной степени зрелости (кроме зеленой) при отгрузке и реализации	5,0
с опробковелыми образованиями (разросшееся цветоложе площадью не более 2 см ² , не более трех зарубцевавшихся трещин длиной не более 1,5 см каждая)	15,0
с незарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, перезрелых, подмороженных	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к плодам	Не допускается

Примечания:

1. Плоды молочной степени зрелости должны иметь светло-зеленую с беловатым оттенком окраску поверхности, светло-зеленую мякоть с началом ослизнения вокруг семян с твердой кожурой.
2. Содержание плодов молочной степени зрелости в местах назначения в летний период (при межреспубликанских, межкраевых, межобластных перевозках без охлаждения) должно быть не более 10 % от массы партии.
3. Бурая степень зрелости — плоды плотные, с глянцевым блеском, с частично или полностью бурыми разливами на поверхности плода с признаками розовой окраски у его вершины. Мякоть плода белесовато-бурая со светло-розовыми пятнами. Семенная камера полностью заполнена ослизненной плацентой вокруг семян.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3. Для цельноплодного консервирования используют томаты мелкоплодных сортов и сортов с удлиненной формой плода (районированных для этой цели сортов).

1.3.1. Томаты для цельноплодного консервирования и производства консервов для детского питания должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, не поврежденные вредителями и болезнями, неперезрелые, неуродливые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без плодоножки, без зарубцевавшихся трещин и опробковелых образований
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Степень зрелости	Красная, розовая, бурая, молочная
Содержание плодов смежной степени зрелости (кроме зеленой)	5,0
Размер плодов, см для плодов с округлой формой: по наибольшему поперечному диаметру	3,0—6,0

Наименование показателя	Характеристика и норма
для плодов с удлиненной формой: по наибольшему поперечному диаметру	2,5—4,0
по длине	3,5—7,0
Содержание плодов загнивших, увядших, с трещинами, мятых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, перезрелых, подмороженных, зеленых	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к плодам	Не допускается

Примечание:

1. Томаты для производства консервов для детского питания должны иметь красную, оранжевую (для оранжевоплодных сортов), желтую (для желтоплодных сортов) степень зрелости и массовую долю растворимых сухих веществ для изготовления натурального сока не менее 5,0 %; для других видов консервов — не менее 4 %.

Допускается размер плодов не нормировать.

2. Для изготовления маринадов допускается использовать зеленые целые плоды томата размером по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.4. Для соленья используют томаты, выращенные в открытом грунте.

1.4.1. Томаты для соленья по качеству должны соответствовать характеристикам и нормам, указанным в табл. 3.

1.4.2. Томаты зеленой степени зрелости допускаются для соленья только в районе их заготовки. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру — не менее 4,0 см. По остальным показателям качества плоды должны соответствовать требованиям, установленным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неперезрелые, не поврежденные вредителями и болезнями, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов
Вкус и запах	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса
Степень зрелости	Красная, розовая, бурая, молочная
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее:	
для томатов с округлой формой плодов	4,0
для томатов мелкоплодных сортов и сортов с удлиненной формой плодов	Не ограничивается
Содержание плодов, % от массы, не более:	
менее установленного размера	5,0
смежной степени зрелости в одной упаковочной единице	5,0
с опробковелыми образованиями (разросшееся цветоложе площадью не более 2 см ²)	15,0
Содержание плодов загнивших, увядших, с незарубцевавшимися трещинами, мятых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями, перезрелых, подмороженных	Не допускается
Наличие земли, прилипшей к плодам	Не допускается

1.5. Остаточные количества пестицидов, содержание нитратов, токсичных элементов в томатах не должны превышать допустимых уровней, утвержденных Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Томаты принимают партиями. Партией считают любое количество томатов 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 Госагропромом СССР.

При наличии в одном транспортном средстве нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием данных по каждой партии.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа 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, ботанический сорт и результаты определения качества по показателям, предусмотренным настоящим стандартом;

количество упаковочных единиц;

массу брутто и нетто, кг;

дату сбора, упаковывания и отгрузки;

номер и вид транспортного средства;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Для контроля качества свежих томатов, правильности упаковки и маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку, не менее:

от партии томатов, упакованных в ящики, в соответствии с требованиями табл. 4;

от партии томатов, фасованных массой нетто до 1,5 кг в потребительскую тару (пакет, мешок полимерный или сетчатый), — не менее 5 упаковочных единиц от каждого полного или неполного 100 пакетов.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Таблица 4

Количество ящиков в партии, шт.	Количество отбираемых ящиков, шт.
До 100 включ.	3
От 101 * 300 *	7
* 301 * 500 *	9
* 501 * 1000 *	15
* 1001 * 1500 *	20
* 1501 * 2000 *	25
* 2001 * 2500 *	30
* 2501 * 3000 *	35
Св. 3000	35 и дополнительно на каждые 300 упаковочных единиц по одной упаковочной единице

2.3а. Контроль за остальными количествами пестицидов, содержанием нитратов и токсичных элементов проводят в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. Результаты проверки распространяют на всю партию.

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

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Проверке качества подлежат все томаты из отобранных в выборку по п. 2.3 упаковочных единиц.

3.1.1. Отобранные томаты взвешивают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в табл. 1, 2 и 3.

Внешний вид, запах, вкус, наличие плодов, поврежденных вредителями и болезнями, определяют органолептически, размер — линейкой, мерными кольцами, штангенциркулем.

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. Остаточные количества пестицидов и содержание нитратов в томатах определяют методами, утвержденными Минздравом СССР; массовые концентрации токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 — ГОСТ 26934.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Томаты укладывают в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 плотными рядами вровень с краями тары.

Допускается транспортирование в крытых вагонах плодов томата высокотранспортабельных сортов (Союз, Ликурич, Прелюдия, Утро, Факел, Эврика, Застава, Агата), упакованных при помощи вибротранспортера (без укладывания рядами) в ящики № 1—1; 1—2; 1—3; 2—0 по ГОСТ 10131.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.1.1. При транспортировании томатов в пределах области, края, республики без областного деления допускается по согласованию с потребителем укладывание томатов в ящики насыпью.

4.2. Томаты фасуют массой нетто до 1,5 кг в пакеты, мешки сетчатые или полимерные из пленки по ГОСТ 10354 или из другой прозрачной пленки, разрешенной к применению Министерством здравоохранения СССР.

4.2.1. Каждую упаковочную единицу сопровождают этикеткой с указанием:

наименования продукции и ботанического сорта;

наименования отправителя;

даты упаковывания;

номера партии;

номера бригады или упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

4.3. Томаты, фасованные в сетчатые или полимерные мешки или пакеты, должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, тару-оборудование по ГОСТ 24831 для местной реализации или тару, изготовленную по нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.4. Томаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Томаты молочной степени зрелости, вполне сформировавшиеся, допускаются к перевозке без охлаждения в летний период только на дальние расстояния (при межреспубликанских, межкраевых, межобластных перевозках).

Томаты красной степени зрелости допускаются к перевозке авторефрижераторами и автомашинами для местного снабжения.

(Измененная редакция, № 1).

4.5. Высота укладывания ящиков с томатами в железнодорожных вагонах должна устанавливаться грузоотправителем и обеспечивать сохранность продукции.

Рекомендуемая высота укладывания не менее 1,6 м и не более 2,4 м.

4.6. Допускается перевозка томатов транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Способы и средства скрепления в транспортных пакетах по ГОСТ 21650.

4.5, 4.6. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.7. Упаковка, маркировка и транспортирование томатов для Крайнего Севера и труднодоступных районов — по ГОСТ 15846.

4.8. Томаты хранят в закрытых вентилируемых помещениях.

Сроки хранения томатов:

3—4 недели; молочной степени зрелости при температуре воздуха от 11 до 13 °С включ. — не более

бурой и розовой степени зрелости при температуре воздуха от 1 до 2 °С включ. — не более одного месяца;

2—4 недели; красной степени зрелости при температуре воздуха от 0,5 до 1 °С включ. — не более

Относительная влажность воздуха при хранении должны быть 85—90 %.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

П.И. Патрон, В.И. Мокрый, Г.А. Антиховская, Е.М. Зайша

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27 июня 1985 г. № 1984

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1725—68

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10354—82	4.2
ГОСТ 10131—93	4.1; 4.3
ГОСТ 15846—2002	4.7
ГОСТ 17812—72	4.1; 4.3
ГОСТ 20463—75	4.1; 4.3
ГОСТ 21650—76	4.6
ГОСТ 24597—81	4.6
ГОСТ 24831—81	4.3
ГОСТ 26663—85	4.6
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26929—94	3.2
ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86	3.2

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

6. ИЗДАНИЕ (июль 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1986 г., мае 1988 г., июне 1990 г. (ИУС 10—86, 8—88, 9—90)

Редактор *М.И. Максимова*
 Технический редактор *В.И. Прусакова*
 Корректор *Е.Д. Дульнева*
 Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 30.05.2011. Подписано в печать 29.07.2011. Формат 60 × 84 ¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
 Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 75 экз. Зак. 692.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
 www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
 Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
 Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6