

ГОСТ 4428—82

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# МАНДАРИНЫ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011

**МАНДАРИНЫ****Технические условия**

Mandarins. Specifications

**ГОСТ  
4428—82****Взамен  
ГОСТ 4428—70**МКС 67.080.10  
ОКП 97 6153

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22 ноября 1982 г. № 4381 дата введения установлена

**01.10.83**

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 27.10.92 № 1461

Настоящий стандарт распространяется на мандарины (*Citrus reticulata* Blanco), заготавливаемые, отгружаемые, реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Мандарины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой
Запах и вкус	Свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса
Окраска	От светло-оранжевой до оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью общей площадью не более $\frac{3}{4}$ поверхности плода
Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее	38
Допускаемые отклонения: нажимы от упаковки, зарубцевавшиеся в период роста повреждения (проколы, градобоины, царапины, сетка, пробковые образования), следы сажистого грибка и щитовки — общей площадью от поверхности плода, не более	$\frac{1}{4}$
слабая коричневая пятнистость общей площадью от поверхности плода, см <sup>2</sup> , не более	2
Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	Не допускаются

Примечание. Плоды с прозеленью — плоды светло-зеленой окраски с вкраплениями зеленого цвета.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Издание (апрель 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1988 г., сентябре 1990 г.  
(ИУС 9—88, 12—90).© Издательство стандартов, 1982  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

1.2. Мандарины подразделяют на три категории по размеру (по наибольшему поперечному диаметру) в миллиметрах:

I категория — 60 и более;

II категория — менее 60 до 54 включ.;

III категория — менее 54 до 38 включ.

1.3. Содержание токсичных элементов и пестицидов в мандаринах 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. Мандарины принимают партиями.

Партией считают любое количество мандаринов одного помологического сорта и одной категории по размеру, 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.

При наличии в одном транспортном средстве нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 2.2.

При сдаче мандаринов предприятиям, занимающимся калибровкой и упаковыванием, в партии допускается любое количество мандаринов разных размеров в таре разных видов и типоразмеров.

Определение качества и приемку мандаринов от совхозов, колхозов и других сельскохозяйственных предприятий проводят местные заготовительные организации в местах товарной обработки продукции.

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

наименование и адрес организации-отправителя;

наименование и адрес организации-получателя;

наименование продукции и результаты определения качества;

помологический сорт;

категорию плодов по размеру;

количество ящиков;

массу брутто и нетто, кг;

дату упаковки и отгрузки;

номер транспортного средства;

срок транспортирования продукции, сутки;

дату последней обработки пестицидами и их наименования;

обозначение настоящего стандарта.

2.1; 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

2.3. Для проверки качества мандаринов на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии плодов, упакованных в тару одного вида и типоразмера, отбирают:

от партии до 100 ящиков — три ящика;

свыше 100 ящиков — дополнительно по одному ящику от каждых последующих полных и неполных 50 ящиков.

Проверке качества подлежат все мандарины из отобранных ящиков.

От партии плодов разных размеров, поступивших на предприятия, занимающиеся калибровкой и упаковыванием, отбирают точечные пробы. Размер точечной пробы — 10 плодов. Точечные пробы соединяют и составляют объединенную пробу размером не менее 2 % от массы партии, но не менее 100 плодов.

2.3а. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.4. Результаты проверки качества распространяют на всю партию.

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

### С. 3 ГОСТ 4428—82

2.5. Качество мандаринов в поврежденных ящиках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти ящики.

2.6. Отобранные для проверки качества мандарины после определения качества присоединяют к контролируемой партии.

### 3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Мандарины, отобранные от партии для определения качества, взвешивают и из них выделяют плоды с отклонениями по качеству и размеру от норм, указанных в таблице, и отдельно зеленые, подмороженные и загнившие, с последующим их взвешиванием. Все взвешивания производят с погрешностью  $\pm 0,01$  кг.

3.2. Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов определяют органолептически.

3.3. Размер плодов, площадь механических и других повреждений определяют измерением.

3.4. Содержание плодов с отклонениями по качеству и размеру от требований стандарта и отдельно зеленых, подмороженных и загнивших вычисляют в процентах по отношению к массе отобранных от партии плодов (п. 3.1) до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

3.5. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Мандарины упаковывают в ящики № 2 по ГОСТ 10131—93 на предприятиях, занимающихся калибровкой и упаковыванием. В каждый ящик укладывают плоды одного помологического сорта и одной категории по размеру в соответствии с п. 1.2.

4.2. Ящики выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75 (закрывают дно, стенки и помещают бумагу под крышку ящика). Каждый ряд плодов также перестилает бумагой.

4.3. Плоды в ящики упаковывают диагональными рядами или в шахматном порядке.

При отгрузке плодов на промышленную переработку допускается укладывание плодов насыпью, без калибровки и перестилки.

4.4. Каждый ящик маркируют при помощи трафарета или наклеивают бумажную этикетку с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции и помологического сорта;

даты упаковки;

категории плодов по размеру;

номера укладчика;

индекса партии;

обозначения настоящего стандарта.

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

4.5а. При транспортировании мандаринов транспортными пакетами по ГОСТ 24597—81 и ГОСТ 26663—85 средства скрепления и способы пакетирования транспортных пакетов — по ГОСТ 21650—76.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.6. Мандарины транспортируют при температуре воздуха от 2 до 5 °С в рефрижераторных транспортных средствах.

4.7. Мандарины хранят при температуре воздуха от 2 до 6 °С и относительной влажности воздуха 85—90 %.