

# ДЫНИ СВЕЖИЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

## ДЫНИ СВЕЖИЕ

## Технические условия

Fresh melons.  
SpecificationsГОСТ  
7178—85МКС 67.080.20  
ОКП 97 3412Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на свежие дыни, заготавливаемые, поставляемые (отгружаемые) и реализуемые для потребления в свежем виде.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 1.1. Дыни в зависимости от сроков созревания подразделяют на раннеспелые, среднеспелые и осенне-зимние.  
1.2. Дыни должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	<p>Фрукты свежие, целые, чистые, здоровые, зрелые, без излишней внешней влажности, по форме и окраске соответствующие данному ботаническому сорту, плоды раннеспелых и среднеспелых сортов — с плодоножкой и среднеспелых сортов — с плодоножкой или без плодоножки, плоды осенне-зимних сортов — с плодоножкой.</p> <p>Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но неуродливые и с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями от порезов и царапин.</p> <p>Допускаются в местах назначения плоды осенне-зимних сортов с плодоножкой или без плодоножки, но без повреждения места ее прикрепления.</p> <p>Допускается в партии примесь других ботанических сортов одного срока созревания не более 10 % по массе</p>
Запах и вкус	<p>Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса</p>
Зрелость плодов: для раннеспелых и среднеспелых сортов	<p>Кора и мякоть различной окраски, толщины, сочности и нежности, свойственные данному ботаническому сорту, семенное гнездо со зрелыми, легко отделяющимися семенами, мякоть различной плотности, но не перезревшая</p>

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Наименование показателя	Характеристика и норма
для осенне-зимних сортов: в местах отгрузки	Кора и мякоть плотные, различной окраски и толщины, семенное гнездо с незрелыми, крепко сидящими в мякоти семенами
в местах назначения	Кора и мякоть различной окраски, толщины, сочности и нежности, свойственные данному ботаническому сорту, семенное гнездо со зрелыми, легко отделяющимися семенами, мякоть различной плотности, но не перезревшая
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее:	
для сортов раннеспелых и мелкоплодных, а также сортов с цилиндрическими и веретеновидными плодами	10
для сортов среднеспелых и осенне-зимних, а также сортов с круглыми и овальными плодами	15
Содержание плодов с легкими повреждениями от нажимов и отклонениями по размерам на 1 см, % по массе, не более	5,0
в том числе плодов с легкими повреждениями от нажимов	3,0
Содержание плодов раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом, загнивших и гнилых	Не допускается

1.3. Содержание токсичных элементов, нитратов и пестицидов в дынях 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. Дыни принимают партиями. Партией считают любое количество дынь 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 в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.2. В документе о качестве указывают:

- номер документа о качестве 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 и ботанического сорта;
- результаты определения качества по показателям, предусмотренным стандартом;
- количество упаковочных единиц;
- массу брутто и нетто, кг;
- дату сбора, упаковывания и отгрузки;
- номер и вид транспортного средства;
- срок транспортирования, сут;

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

предельный срок транспортирования, сут;  
 дату последней обработки пестицидами и их наименования;  
 обозначение настоящего стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

2.3. Для проверки качества дынь, правильности упаковки и маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в соответствии с табл. 2.

Проверке качества подлежат все плоды из отобранных в выборку упаковочных единиц.

Таблица 2

Количество упаковочных единиц в партии, шт.	Количество отбираемых упаковочных единиц в выборку, шт.
До 10 включ.	1
От 11 * 20 *	2
* 21 * 50 *	3
* 51 * 100 *	5
Св. 100	5 и дополнительно на каждые полные и неполные 50 упаковочных единиц по одной упаковочной единице

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

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.4. Результаты проверки распространяются на всю партию.

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

### 3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Плоды из отобранных по п. 2.3 в выборку упаковочных единиц взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции в соответствии с табл. 1.

Внешний вид, вкус, наличие больных и поврежденных плодов определяют органолептически, размер — измерением.

Плоды каждой фракции взвешивают и вычисляют их содержание в процентах по отношению к отобранной по п. 2.3 массе плодов выборки.

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. Для определения зрелости от дынь, отобранных в выборку и отвечающих требованиям стандарта по внешнему виду и размеру, выделяют без выбора среднюю пробу массой (в процентах от массы плодов выборки):

(20 ± 2) % — при транспортировании в вагонах, автомашинах, прицепах, тележках;

(10 ± 1) % — при транспортировании в судах.

3.2.1. Дыни средней пробы разрезают, определяют визуально зрелость и рассортировывают на три фракции по зрелости в соответствии с табл. 1 (зрелые, незрелые и перезревшие).

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, нитратов и пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Дыни укладывают в ящичные поддоны по ГОСТ 21133, ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812.

Укладывают дыни ровень с краями тары.

4.2. Каждую упаковочную единицу с дынями сопровождают этикеткой, характеризующей продукцию, с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции и ботанического сорта;  
даты сбора и упаковывания;  
номера партии;  
номера бригады или упаковщика;  
обозначения стандарта.

4.3. Дыни перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.4. Погрузку в вагоны ящичных поддонов с дынями производят на высоту не менее двух ярусов, ящиков — 1,8—2,0 м в зависимости от типа подвижного состава.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

## 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

## РАЗРАБОТЧИКИ

А. В. Ромов, В. Н. Лаптев, Е. И. Иванова

## 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30.01.85 № 210

## 3. ВЗАМЕН ГОСТ 7178—68

## 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	4.1
ГОСТ 17812—72	4.1
ГОСТ 21133—87	4.1
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86	3.3

## 5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

## 6. ИЗДАНИЕ (июнь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в мае 1988 г., в сентябре 1990 г. (ИУС 8—88, 12—90)