

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)  
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
35037—  
2023

---

**ХУРМА СВЕЖАЯ**  
**Технические условия**

Издание официальное

Москва  
Российский институт стандартизации  
2025

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Техническим комитетом по стандартизации Кыргызской Республики ТК 02 «Пищевая продукция, продукция сельскохозяйственного производства и продукты ее переработки»

2 ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики (Кыргызстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протокол от 17 ноября 2023 г. № 167-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2025 г. № 1513-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35037—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 ноября 2026 г. с правом досрочного применения

5 Настоящий стандарт разработан на основе национального стандарта Кыргызской Республики КМС 1333:2018 «Хурма свежая. Технические условия»

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	3
4 Классификация . . . . .	3
5 Технические требования . . . . .	3
6 Правила приемки . . . . .	7
7 Методы контроля . . . . .	8
8 Транспортирование и хранение . . . . .	9
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ . . . . .	10
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности свежей хурмы . . . . .	11



---

**ХУРМА СВЕЖАЯ****Технические условия**

Fresh persimmon. Specifications

---

Дата введения — 2026—11—01  
с правом досрочного применения

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на свежую хурму сортов культурных растений разновидностей, происходящих от *Diospyros kaki* L.f., поставляемую и реализуемую для потребления в свежем виде и для промышленной переработки (далее — свежая хурма).

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

- ГОСТ 8.579—2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия
- ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия
- ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
- ГОСТ 11354 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
- ГОСТ 14192 Маркировка грузов
- ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 16299 Упаковывание. Термины и определения
- ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения
- ГОСТ 17812 Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия
- ГОСТ 20463 Ящики деревянные проволочкоармированные для овощей и фруктов. Технические условия
- ГОСТ 21133 Поддоны ящичные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия
- ГОСТ 24831 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
- ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 27519 (ИСО 1956-1—1982) Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1
- ГОСТ 27521 (ИСО 1990-1—1982) Фрукты. Номенклатура. Первый список

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31262 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31671 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 32689.1 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 1. Общие положения

ГОСТ 32689.2 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 32689.3 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33781 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34361 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма для животных. Определение содержания кадмия, свинца, мышьяка, ртути, хрома атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ EN 14084 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии после микроволнового разложения

ГОСТ EN 15763 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца в пищевой продукции методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ИСП-МС) после минерализации под давлением

ГОСТ ИСО 21569 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте\*

ГОСТ ИСО 21571 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 16299, ГОСТ 27519, ГОСТ 27521, ГОСТ 17527 или нормативным правовым актам и техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 излишняя внешняя влажность:** Влага на плодах от дождя, росы.

**Примечание** — Конденсат на плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

**3.2 зеленые плоды:** Плоды, которые после съема не могут приобрести внешний вид, форму, вкус и запах, свойственные плодам данного помологического сорта.

**3.3 съемная зрелость:** Степень зрелости, при которой плоды являются вполне резвившимися и оформившимися, способными после съема дозреть и достигнуть потребительской зрелости.

**3.4 потребительская зрелость:** Степень зрелости, при которой плоды достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и запаху.

**3.5 перезревшие плоды:** Плоды, полностью потерявшие признаки потребительской зрелости, с мучнистой или потемневшей мякотью, непригодной к употреблению.

**Примечание** — Информация о технических регламентах или нормативных правовых актах приведена в приложении А.

### 4 Классификация

**4.1** Свежую хурму в зависимости от качественных характеристик подразделяют на товарные сорта: высший, первый и второй.

**4.2** Допускается, по согласованию с потребителем, не подразделять на товарные сорта свежую хурму, предназначенную для промышленной переработки.

### 5 Технические требования

#### 5.1 Характеристики

**5.1.1** Свежая хурма должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, подготовлена и упакована в потребительскую и (или) транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

**5.1.2** Свежая хурма должна соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53244—2008 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот».

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя и его значение для свежей хурмы		
	высшего сорта	первого сорта	второго сорта
Внешний вид и форма	Плоды целые, чистые, твердые, по форме и окраске, однородные, свойственные конкретному помологическому сорту (круглые или овальные, или конические, или с заостренным концом с одной стороны, или с поперечным перехватом, или другой формы), без механических повреждений, без следов плесени, гнили, без повреждений от болезней или повреждений от сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, со срезанными у основания плодов плодоножками и неотделенными и неповрежденными чашелистиками, без излишней внешней влажности. Допускаются незначительные дефекты поверхности плодов, не влияющие на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Плоды целые, чистые, твердые, по форме и окраске, однородные, свойственные конкретному помологическому сорту (круглые или овальные, или конические, или с заостренным концом с одной стороны, или с поперечным перехватом, или другой формы), без механических повреждений, без следов плесени, гнили, без повреждений от болезней или повреждений от сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, со срезанными у основания плодов плодоножками и неотделенными и неповрежденными чашелистиками, без излишней внешней влажности. Допускаются незначительные дефекты поверхности плодов, не влияющие на общий внешний и товарный вид продукта в упаковке, незначительные дефекты формы, незначительные дефекты окраски, вызванные воздействием солнечных лучей, не превышающие 1/8 общей площади поверхности плода, незначительные дефекты кожицы и повреждения чашечки, легкая побитость совокупной площадью не более 2 см <sup>2</sup>	Плоды целые, чистые, твердые, по форме и окраске, однородные, свойственные конкретному помологическому сорту (круглые или овальные, или конические, или заостренные с одной стороны, или с поперечным перехватом, или другой формы), без механических повреждений, без следов плесени, гнили, без повреждений от болезней или повреждений от сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности, со срезанными у основания плодов плодоножками и неотделенными и неповрежденными чашелистиками, без излишней внешней влажности. Допускается наличие незначительного количества плодов, неоднородных по форме и окраске, с незначительными дефектами поверхности (легкими вмятинами, площадью не более 3 см <sup>2</sup> в совокупности), поврежденными чашелистиками, не затрагивающими мякоть плодов и незначительной утратой естественной упругости, дефекты формы и кожицы, дефекты окраски, вызванные воздействием солнечных лучей, не превышающие 1/4 общей площади поверхности плода, легкая побитость совокупной площадью не более 3 см <sup>2</sup>
Вкус	Специфический, свойственный конкретному помологическому сорту, терпкий или без терпкости, выраженный сладкий, без посторонних привкуса и послевкуся	Специфический, свойственный конкретному помологическому сорту, терпкий или без терпкости, выраженный сладкий, без посторонних привкуса и послевкуся	Специфический, свойственный конкретному помологическому сорту, терпкий или без терпкости, выраженный сладкий, без посторонних привкуса и послевкуся
Запах	Свойственный конкретному помологическому сорту, с выраженным ароматом, без постороннего запаха	Свойственный конкретному помологическому сорту, с выраженным ароматом, без постороннего запаха	Свойственный конкретному помологическому сорту, с выраженным ароматом, без постороннего запаха
Цвет	Цвет плодов — от желтого до оранжевого или коричнево-оранжевый, однородный	Цвет плодов — от желтого до оранжевого или коричнево-оранжевый. Допускается незначительное изменение (побурение) внутренней окраски мякоти плода, занимающее не более 1/3 общей площади поперечного сечения плода	Цвет плодов — от желтого до оранжевого или коричнево-оранжевый. Допускается незначительное изменение (побурение) внутренней окраски мякоти плода, занимающее не более 1/2 общей площади поперечного сечения плода

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика показателя и его значение для свежей хурмы		
	высшего сорта	первого сорта	второго сорта
Степень зрелости	При одновременной заготовке и реализации плодов — степень зрелости однородная съемная, при этом мякоть плодов — плотная. При реализации плодов — степень зрелости однородная потребительская, при этом состояние мякоти плодов — от плотной до желеобразной, кожица плодов — тонкая, но не плотная. Плоды зеленые и перезрелые не допускаются	При одновременной заготовке и реализации плодов — степень зрелости однородная съемная, при этом мякоть плодов — плотная. При реализации плодов — степень зрелости однородная потребительская, при этом состояние мякоти плодов — от плотной до желеобразной, кожица плодов — тонкая, но не плотная. Плоды зеленые и перезрелые не допускаются	При одновременной заготовке и реализации плодов — степень зрелости однородная съемная, при этом мякоть плодов — плотная. При реализации плодов — степень зрелости однородная потребительская, при этом состояние мякоти плодов — от плотной до желеобразной, кожица плодов — тонкая, но не плотная. Зеленые и перезрелые плоды не допускаются. Допускаются плоды неоднородные по степени зрелости
Диаметр плодов по наибольшему поперечному сечению, мм, не менее	60	60	40
Массовая доля плодов, не соответствующих конкретному товарному сорту, %, не более	5,0	10,0	10,0
Массовая доля плодов, не соответствующих второму сорту, %	Не допускается	Не более 1,0	Не более 10,0

## Примечания

- 1 Свежую хурму терпких помологических сортов используют только после размягчения мякоти (выдержки).
- 2 В свежей хурме второго товарного сорта, предназначенной для промышленной переработки, содержание плодов со свежими механическими повреждениями и помятостью не ограничивают.
- 3 Допускаются механические повреждения поверхности плодов свежей хурмы:
  - а) первого товарного сорта в виде:
    - не более двух свежих проколов;
    - незначительной потертости;
    - зарубцевавшихся следов от града общей площадью не более 1 см<sup>2</sup>;
    - густой черной сетки, свойственной конкретному помологическому сорту, занимающей не более 1/8 поверхности плодов;
  - б) второго товарного сорта в виде:
    - не более трех свежих проколов;
    - незначительной потертости;
    - зарубцевавшихся следов от града общей площадью не более 2 см<sup>2</sup>;
    - густой черной сетки, свойственной конкретному помологическому сорту, занимающей не более 1/4 поверхности плодов.

4 Допускаются повреждения поверхности кожицы плодов свежей хурмы от сельскохозяйственных вредителей и их жизнедеятельности в виде зарубцевавшихся точек и пятен, занимающих не более 1/8 поверхности кожицы плодов (для хурмы свежей первого и второго товарных сортов).

5.1.3 Содержание токсичных элементов и пестицидов должно соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.1.4 Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в свежей хурме в соответствии с требованиями, установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, не допускается.

## 5.2 Калибровка

5.2.1 Калибровку свежей хурмы высшего и первого товарных сортов проводят по наибольшему диаметру поперечного сечения или по массе плодов.

Калибровку свежей хурмы второго товарного сорта допускается не проводить.

5.2.2 При калибровке свежей хурмы по наибольшему диаметру поперечного сечения максимально допустимая разница между размерами диаметра наибольшего поперечного сечения плодов свежей хурмы в одной и той же упаковке должна составлять не более 10 мм.

5.2.3 При калибровке свежей хурмы по массе плодов максимально допустимая разница между массой плодов свежей хурмы в одной и той же упаковке — в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Масса плодов, г	Максимально допустимая разница в массе плодов в одной упаковке, г
50—90	20
85—120	25
125—190	35
180—230	50
>220	70

## 5.3 Упаковка

5.3.1 Требования к упаковке свежей хурмы — в соответствии с требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.2 Свежую хурму упаковывают в потребительскую упаковку или непосредственно в транспортную упаковку (неупакованная свежая хурма).

5.3.3 Для упаковки свежей хурмы в потребительскую упаковку используют упаковку из полимерных и комбинированных материалов или из других материалов, пригодных для контакта с фруктами.

Свежая хурма в потребительской упаковке должна быть уложена в один или два слоя.

Плоды могут быть обернуты в бумагу или пластиковую сетку для фруктов.

5.3.4 Потребительские упаковки с свежей хурмой укладывают в транспортную упаковку:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 34033;
- ящики полимерные многооборотные по ГОСТ 33746.

5.3.5 Для упаковки свежей хурмы непосредственно в транспортную упаковку (неупакованная хурма свежая) используют:

- ящики из полимерных материалов по ГОСТ 33746;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 34033;
- коробки из картона по ГОСТ 33781;
- ящики дощатые по ГОСТ 11354, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463;
- специальные ящичные поддоны по ГОСТ 21133, ГОСТ 24831.

Укладывание плодов свежей хурмы в транспортную упаковку должно быть плотным, в уровень с краями используемой упаковки.

Качественные характеристики видимой части продукта в каждой единице упаковки должны соответствовать качественным характеристикам содержимого всей единицы упаковки.

5.3.6 Содержимое каждой единицы потребительской и транспортной упаковок должно быть однородным и содержать свежую хурму одного помологического и одного товарного сорта, одного происхождения, качества, степени зрелости, окраски и размера (в случае калибровки).

5.3.7 Все виды используемых упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковок должны соответствовать требованиям установленным в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха, а также должны обеспечивать сохранность качества, количества и безопасность упакованной свежей хурмы при ее транспортировании, хранении и реализации на протяжении всего срока годности.

5.3.8 Виды используемых упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковок, способы упаковывания, массу нетто свежей хурмы в единице упаковки, количество потребительских упаковок в единице транспортной упаковки устанавливает изготовитель по согласованию с потребителем.

Масса нетто свежей хурмы в единице упаковки должна соответствовать номинальной массе нетто, указанной в маркировке.

5.3.9 Допускается использовать другие виды упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковок, отечественного и (или) зарубежного производства, обеспечивающие соответствие требованиям, указанным в 5.3.7.

5.3.10 Требования к упаковочным единицам и содержимому нетто упакованной свежей хурмы в единице упаковки должны соответствовать ГОСТ 8.579—2019 (раздел 4, подраздел 4.1, подпункт б).

5.3.11 Упаковка свежей хурмы, поставляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

## 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку свежей хурмы осуществляют в соответствии с требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.2 Транспортная маркировка — в соответствии с ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.3 При подтверждении соответствия продукция должна маркироваться знаком соответствия в порядке, установленном на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.4 Способы и место нанесения маркировки, знака соответствия, других реквизитов информационного и рекламного характера на всех видах упаковки устанавливает изготовитель.

## 6 Правила приемки

6.1 Свежую хурму принимают партиями.

Партией считают любое количество свежей хурмы одного помологического сорта, упакованной в упаковку одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции и содержащей следующую информацию:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование и адрес отправителя;
- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- помологический сорт;
- товарный сорт;
- число упаковочных единиц;
- массу нетто продукции в единице упаковки, кг;
- дату сбора, упаковывания, отгрузки;
- условия хранения;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Партия свежей хурмы, предназначенная для отправки, должна быть предварительно проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта.

6.3 Для проверки показателей качества свежей хурмы, определения содержания токсичных элементов и пестицидов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, а также для определения качества упаковки и маркировки и массы нетто продукта в единице упаковки из разных мест отбирают выборку:

- от партии размером до 100 единиц включительно — не менее трех единиц упаковки;
- от партии размером более 100 единиц — дополнительно по одной упаковочной единице упаковки от каждых последующих 50 или меньшего количества единицы упаковки.

При объеме партии менее 15 единиц упаковки в выборку включают все упаковочные единицы.

6.4 Из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов свежей хурмы.

Из точечных проб составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы должна составлять не менее 3,0 кг.

6.5 После проверки отобранные упаковочные единицы присоединяют ко всей партии свежей хурмы.

6.6 В поврежденных единицах упаковки (при их наличии в партии продукта) показатели качества свежей хурмы, содержание токсичных элементов и пестицидов. Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проверяют отдельно от общей партии продукта; результаты проверки распространяют только на свежую хурму, упакованную в поврежденные единицы упаковки.

6.7 Порядок и периодичность определения показателей качества, содержания токсичных элементов и пестицидов, наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, массы продукта в единице упаковки, качества упаковки и маркировки устанавливает изготовитель в схеме (программе) производственного контроля, принятой в порядке, установленном на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.8 При получении неудовлетворительных результатов проверки хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания удвоенного объема выборки, отобранного от той же партии. Результаты повторного испытания являются окончательным и распространяются на всю партию.

## 7 Методы контроля

7.1 Для определения показателей качества свежей хурмы используют следующие средства измерений:

- весы для статического взвешивания среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 25 кг, ценой поверочного деления  $e = 50$  г и пределом допускаемой погрешности  $\pm 0,5 e$ , по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- линейку металлическую по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм и погрешностью измерений  $\pm 0,1$  мм;
- штангенциркуль 1-го или 2-го класса точности по ГОСТ 166 с погрешностью измерений от 0,05 до 0,10 мм.

7.2 Показатели качества определяют во всех плодах свежей хурмы из составленной объединенной пробы.

7.3 Качество упаковки и маркировки определяют визуально, путем внешнего осмотра.

7.4 Внешний вид и форму, вкус, запах, цвет, степень зрелости, механические повреждения и повреждения от сельскохозяйственных вредителей и их жизнедеятельности определяют органолептически и визуально, путем внешнего осмотра.

7.5 Диаметр плодов свежей хурмы по наибольшему поперечному сечению, размер помятостей и дефектов кожицы измеряют при помощи металлической линейки или штангенциркулем с погрешностью не более  $\pm 1$  мм.

7.6 Для определения массовой доли плодов, не соответствующих конкретному сорту, свежую хурму из составленной объединенной пробы взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции плодов с дефектами, указанными в таблице 1 и примечаниях к ней.

Каждую отобранную фракцию плодов с дефектами взвешивают отдельно с записью до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

Массовую долю фракций свежей хурмы с различными дефектами, в процентах от общей массы плодов в объединенной пробе, вычисляют по формуле

$$K = \frac{M_1}{M} \cdot 100,$$

где  $M_1$  — масса фракции плодов с дефектами, кг;  
 $M$  — общая масса плодов в объединенной пробе, кг.

### 7.7 Определение массы одного плода

Для определения массы одного плода взвешивают все плоды из составленной объединенной пробы.

Полученную общую массу всех плодов из объединенной пробы продукции делят на количество штук плодов в составленной объединенной пробе.

7.8 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361;

- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ EN 15763, ГОСТ 34361;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361;

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ EN 15763, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ 34427.

7.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, ГОСТ 32689.1, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 32689.3.

7.11 Определение яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших проводят по методикам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.12 Контроль за содержанием генетически модифицированных организмов (ГМО) — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571 или нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.13 Массу нетто свежей хурмы в единице упаковки определяют путем взвешивания на весах среднего класса точности.

Для этого отобранные в выборку упаковочные единицы продукции в потребительской или транспортной упаковке поочередно взвешивают и определяют массу нетто в килограммах.

Для определения средней массы продукции в единице упаковки взвешивают без выбора десять единиц упаковки.

7.14 Допускается осуществление отбора проб и проведение испытаний по другим нормативным документам и методикам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт и включенными в Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — по национальным (государственным) стандартам, содержащим правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований, установленных в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Требования к транспортированию и хранению свежей хурмы — в соответствии с требованиями, установленными в технических регламентах или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.2 Свежую хурму транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

8.3 Свежую хурму хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями, охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах.

8.4 Сроки годности и условия хранения свежей хурмы устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности свежей хурмы — в соответствии с приложением Б.

Приложение А  
(справочное)Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах  
в государствах — участниках СНГ

Таблица А.1

Технический регламент или нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU

**Приложение Б  
(рекомендуемое)**

**Рекомендуемые условия хранения и сроки годности свежей хурмы**

А.1 При хранении в охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах при температуре хранения от 0,5 °С до 1,5 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % — рекомендуемый срок годности свежей хурмы — не более 7 сут.

А.2 При хранении в крытых помещениях, в естественных условиях при температуре окружающей среды — рекомендуемый срок годности свежей хурмы — не более 2 сут.

Ключевые слова: хурма свежая, первого сорта, второго сорта, нормативные ссылки, термины и определения, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

---

Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *И.А. Королева*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 27.11.2025. Подписано в печать 23.12.2025. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»  
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,  
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)