

## ПЛОДЫ РЯБИНЫ ОБЫКНОВЕННОЙ

Fruits of service tree

ГОСТ  
6714—74Взамен  
ГОСТ 6714—53

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 2 августа 1974 г. № 1860 срок введения установлен с 01.07.75

Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

Настоящий стандарт распространяется на высушенные зрелые плоды дикорастущего и культивируемого дерева рябины обыкновенной (*Sorbus aucuparia* L.) семейства розоцветных (Rosaceae), предназначенные для использования в качестве лекарственного сырья и в пищевой промышленности.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Плоды рябины должны быть собраны в период их полного созревания и по показателям качества соответствовать требованиям, указанным в таблице.

| Наименование показателей  | Характеристика и нормы   |
|---|--|
| Внешний вид, размер и строение плода  | Плоды ложные, ягодообразные, («яблоко»), без плодоножек, 2—5-гнездные, округлые или овально округлые, в поперечнике до 9 мм, блестящие, сильно морщинистые. На верхушке плода видны остатки чашечки в виде пяти малозаметных зубчиков, смыкающихся своими верхушками в центре. В мякоти плода находятся от 2 до 7 слегка серповидноизогнутых, продолговатых, с острыми концами, гладких красновато-бурых семян |
| Цвет  | Красновато-оранжевый, буровато-красный, желтовато-оранжевый  |
| Запах   | Слабый, свойственный плодам рябины   |
| Вкус  | Кислогато-горький  |
| Влажность, %, не более  | 18,0   |
| Массовая доля общей золы, %, не более   | 5,0  |
| Массовая доля плодов, утративших естественную окраску (почерневших, пригоревших), %, не более | 3,0  |
| Массовая доля незрелых плодов (светло-желтых, желтых), %, не более                            | 2,0  |
| Массовая доля других частей растения рябины (плодоножек, веточек, листьев), %, не более       | 0,5  |
| Массовая доля плодов с плодоножками, %, не более  | 3,0  |

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

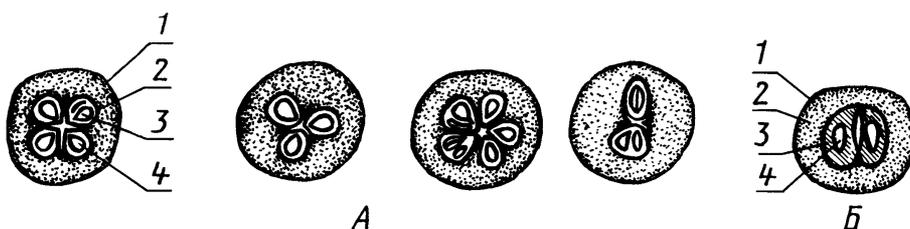
Переиздание.

| Наименование показателей  | Характеристика и нормы |
|---|------------------------|
| Массовая доля посторонних примесей, %, не более:                          |                        |
| органической (плоды других неядовитых растений и их части)                | 0,5                    |
| минеральной (земля, песок, камешки)                                       | 0,2                    |
| Наличие плесени и гнили   | Не допускается         |
| Наличие ядовитых растений и их частей                                     | То же                  |
| Наличие устойчивого постороннего запаха, не исчезающего при проветривании | »                      |

1.2. Анатомическое строение плода рябины обыкновенной при рассмотрении его под лупой должно соответствовать следующему описанию:

на поперечном разрезе плода (см. чертеж) должны быть видны от 2 до 5 семенных гнезд. Стенки гнезд (эндокарпий) — хрящеватые, твердые, сросшиеся с мякотью. Внутри каждого гнезда находятся одно-два семени с красновато-бурой твердой семенной кожурой и белым семенным ядром.

#### Строение плода рябины под лупой



*А* — поперечный разрез 2—5-гнездных плодов; *Б* — продольный разрез плода; 1 — экзокарпий; 2 — мезокарпий; 3 — эндокарпий; 4 — семя

Мякоть плода (мезокарпий) — рыхлая, мясистая, сверху покрыта кожицей (экзокарпий).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 24027.0—80 со следующим дополнением: анатомическое строение плодов рябины обыкновенной, предназначенной для использования в качестве лекарственного сырья, определяет потребитель.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы испытаний — по ГОСТ 24027.0—80 — ГОСТ 24027.2—80.

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Плоды рябины упаковывают по ГОСТ 6077—80 со следующим дополнением: мешки для упаковки рябины изготавливают из ткани по ГОСТ 5530—81. В каждый мешок упаковывают 30—40 кг сырья.

4.2. Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192—96, маркировка сырья — по ГОСТ 6077—80.

4.3. Плоды рябины транспортируют всеми видами транспорта с предохранением от попадания атмосферных осадков.

4.4. Плоды рябины необходимо хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не заражен-

ном амбарными вредителями помещении, оснащённом средствами противопожарной защиты, на стеллажах, установленных на расстоянии не менее 15 см от пола.

Мешки с плодами рябины укладывают в штабеля высотой не более 2,5 м. Штабель должен быть размещен от стен склада на расстоянии не менее 25 см, промежутки между штабелями должны быть не менее 50 см. На каждый штабель прикрепляют этикетку размером 20 × 10 см с указанием:  
наименования сырья;  
даты поступления;  
номера приемного акта.

## 5. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

5.1. Поставщик должен гарантировать соответствие сырья требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения, установленных стандартом.

5.2. Гарантийный срок хранения плодов рябины — 2 года с момента заготовки.