

**ТЫКВА  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ СВЕЖАЯ**

Технические условия

Fresh food pumpkin.  
Specifications

**ГОСТ  
7975—68**

ОКП 97 3413

Дата введения 01.06.68

Настоящий стандарт распространяется на свежую тыкву, заготавливаемую, закупаемую и реализуемую для продовольственных целей.

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Тыква по качеству должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Показатель качества	Норма
1. Внешний вид	<p>Плоды должны быть свежие, зрелые, целые, здоровые, незагрязненные, без заболеваний, с окраской и формой плодов, свойственными данному ботаническому сорту, с плодоножкой или без нее.</p> <p>Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимся (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин.</p> <p>В партии допускают примесь других сортов одного срока созревания не более 10 %</p>

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Показатель качества	Норма
2. Размер по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее: для сортов с удлиненной формой для сортов с плоской и округлой формой	12 15
3. Содержание плодов раздавленных, треснувших и помятых	Не допускается

**П р и м е ч а н и е.** К зрелым плодам относят плоды, имеющие окраску мякоти, свойственную данному ботаническому сорту, семена зрелые или близкие к созреванию.

1.2. Содержание токсичных элементов, нитратов и пестицидов в тыкве 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. ПРИЕМКА И МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

2.1. Тыкву принимают партиями. Партией считают любое количество тыквы одного ботанического сорта, поступившие в одном транспортном средстве и сопровождаемое 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. Партию тыквы, предназначенную к отгрузке, предварительно проверяют на соответствие требованиям настоящего стандарта.

2.3. При приемке каждую партию просматривают для установления качества плодов, их однородности, состояния упаковки и санитарного состояния транспортных средств.

2.4. Качество тыквы определяют на основе анализа среднего образца. Средний образец отбирают в процессе загрузки и выгрузки плодов: от партии до 100 упаковочных единиц включ. отбирают (из разных рядов и ярусов) не менее пяти упаковочных единиц;

от партии свыше 100 упаковочных единиц на каждые 50 упаковочных единиц отбирают дополнительно по одной упаковочной единице.

При поступлении тыквы без тары средний образец составляют из отдельных выемок, взятых из разных слоев насыпи (верхнего, нижнего, среднего):

Масса партии, кг		Масса среднего образца, кг, не менее
	До 200 включ.	10,0
Св.	200 » 500 »	20,0
»	500 » 1000 »	30,0
»	1000 » 5000 »	60,0
»	5000	60,0 и дополнительно на каждые последующие полные и неполные 1000 кг по 10,0 кг

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.4а. Контроль содержания токсичных элементов, нитратов и пестицидов проводят в установленном порядке.

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

2.5. Средний образец анализируют по всем показателям настоящего стандарта.

2.6. Для определения внутреннего состояния разрезают не более 10 % плодов от массы взятого образца.

2.7. Полученные результаты анализа среднего образца выражают в процентах и распространяют на всю партию.

После определения качества плодов отобранные средние образцы присоединяют к исходной партии.

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

**(Введен дополнительно, Изм. № 1, 2).**

### 3. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Тыкву перевозят в контейнерах и клетках всеми видами транспорта.

В каждой таре плоды должны быть однородными по размеру и степени зрелости.

Допускают перевозку тыквы без тары, но обязательно с мягкой подстилкой толщиной не менее 10 см. Высота загрузки должна быть не более 150 см.

3.2. Тара для упаковывания должна быть чистой, сухой, крепкой, без постороннего запаха.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.3. Тыкву хранят и транспортируют в соответствии с инструкциями министерств и ведомств, производящих заготовку, транспортирование и реализацию.

3.4. Каждую партию тыквы, подготовленную к отгрузке, сопровождают удостоверением о качестве, выдаваемым отправителем, с указанием:

- номера удостоверения;
  - номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;
  - наименования и адреса организации-отправителя;
  - наименования и адреса организации-получателя;
  - наименования и качества продукта;
  - ботанического сорта;
  - количества упаковочных единиц;
  - массы брутто и нетто в килограммах;
  - даты упаковки и отгрузки;
  - обозначения вагона, баржи или автомашины;
  - транспортабельности продукта (в сутках);
  - фамилии ответственного за качество;
  - даты последней обработки пестицидами и их наименования;
  - номера настоящего стандарта.
- (Измененная редакция, Изм. № 1).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством сельского хозяйства СССР

**РАЗРАБОТЧИКИ**

А. В. Ромов, Е. И. Иванова, В. П. Панченко

**2. УТВЕРЖДЕН** Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 14 февраля 1968 г.

**3. ВЗАМЕН** ГОСТ 7975—56

**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 26927—86	2.8
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	2.8

**5. Ограничение срока действия снято** по Протоколу Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

**6. ПЕРЕИЗДАНИЕ** с Изменениями № 1, 2, утвержденными в ноябре 1988 г., ноябре 1990 г. (ИУС 2—89, 12—90)