

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ РУЧНОЙ УБОРКИ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЗАГОТОВКАХ И ПОСТАВКАХ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2006

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ РУЧНОЙ УБОРКИ
ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Требования при заготовках и поставках

ГОСТ
28472—90Manually harvested fresh grapes for conservation.
Requirements for state purchases and deliveriesМКС 67.080.10
ОКП 97 6173

Дата введения 01.01.91

Настоящий стандарт распространяется на свежий виноград всех ампелографических сортов рода Витис (Vitis), заготавливаемый и поставляемый для консервирования.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Виноград должен соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для винограда, предназначенного для выработки		
	натурального сока	другой консервированной продукции	сушеного винограда
Внешний вид	Чистые, свежие, здоровые, неповрежденные грозди винограда одного ампелографического сорта, без листьев и побегов		
Вкус и запах	Характерные для винограда данного ампелографического сорта в стадии технической зрелости, без постороннего запаха и привкуса		
Минимальная массовая концентрация сахаров, г/100 см ³ , для:			
РСФСР, Украинской ССР, Казахской ССР, Азербайджанской ССР, Грузинской ССР, Молдавской ССР, Киргизской ССР, Армянской ССР	13,0		—
Узбекской ССР, Таджикской ССР, Туркменской ССР	16,0		—
Узбекской ССР, Казахской ССР, Киргизской ССР, Таджикской ССР, Туркменской ССР	—	—	20,0
Базисная массовая концентрация сахаров, г/100 см ³	По табл. 2		
Массовая доля титруемых кислот в расчете на винную кислоту, %	0,4—1,2	—	—
Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту винограда, %, не более	15 (для марочного сока)	5	2

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© Стандартинформ, 2006

Наименование показателя	Норма для винограда, предназначенного для выработки		
	натурального сока	другой консервированной продукции	сушеного винограда
Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту винограда	Не допускается (для марочного сока)	Не допускается	
Раздавленные ягоды, %, не более	10	3	1
Увяленные ягоды, %, не более	3	3	3
Осыпавшиеся ягоды, %, не более	Не нормируется	3	3
Ягоды, поврежденные вредителями и болезнями, %, не более	2	2	2

Примечания:

1. При производстве виноградного натурального сока высшего и 1-го товарных сортов примесь других ампелографических сортов не нормируется.

2. К осыпавшимся ягодам относят отдельные целые ягоды, а также части гроздей, имеющие менее пяти ягод.

Таблица 2

Базисная массовая концентрация сахаров

Виноградная зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см ³
РСФСР Все автономные республики, края, области	Аликант Буше, Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный (Мускат Кальяба)	21
	Алсатико, Гарс Левелю, Гимра, Красностоп золотовский, Морастель, Мускат донской, Мускат Отгонель, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Тыгыз (Миятлинский белый), Фурминт	20
	Плечистик, Цимлянский черный	19
	Выдвиженец, Серексия черная, Суворовец, Фиолетовый ранний, Хиндогны	18
	Алиготе, Асыл кара (Прасковейский черный), Баян ширей, Гуляби дагестанский, Каберне-Совиньон, Кокур белый (Долгий), Кульджинский, Кумшацкий, Матраса, Мерло, Мурведер, Мускат венгерский, Мцване кахетинский, Нарма, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Пухляковский, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Саперави северный, Семильон, Сибирьковский, Сильванер, Совиньон, Совиньон зеленый, Таминер розовый, Фоль белый, Шарваны, Шампанчик, Шардоне	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
	Иршай Оливер, Марсельский черный ранний	21
	Алиготе, Аликант Буше, Альварна, Гаме черный, Гарс Левелю, Каберне-Совиньон, Копчак, Лимбургер, Матраса, Мускат белый, Мускат Отгонель, Мускат розовый, Мускат черный (Мускат Кальяба), Нейбургер, Нижнеднепровский, Одесский черный, Пино серый, Пино черный, Рислинг итальянский, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Саперави северный, Семильон, Сильванер, Совиньон, Сорок лет Октября, Сухолиманский, Таировский, Тельти курук, Таминер розовый, Фетяса белая, Фиолетовый ранний, Фурминт, Хиндогны, Шардоне, Эзерно	17
Украинская ССР Все области, за исключением Закарпатской и Крымской		

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см ³
Закарпатская область	Прочие сорта, смесь сортов Алеатико, Аликант Буше, Бастардо магарачский, Гарс Левелю (Липовина), Каберне-Совиньон, Лимбергер, Матраса, Медовец, Мускат белый, Мускат Оттонель, Мускат пейчский, Мюллер Тургау, Пино серый, Рислинг итальянский, Рислинг рейнский, Ркашители, Саперави, Семильон, Серемский зеленый, Сильванер, Совиньон, Траминер розовый, Фурминт, Фетяска белая (Леанка), Хиндогны и прочие сорта, смесь сортов	16
Крымская область, за исключением городов Алушта и Ялта, совхозов «Приветный» и «Морской» Судакского района	Мускатный Магарача	16
	Бастардо магарачский, Кефесия (Эким кара), Майский черный, Рубиновый Магарача	23
	Алеатико, Альбилю крымский, Верделью, Гарс Левелю, Каберне-Совиньон, Каберне фран, Мальбек, Матраса, Мерло, Морастель, Мускат белый, Мускат черный (Мускат Кальяба), Мускат пейчский, Мускат розовый, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Саперави, Саперави северный, Семильон, Серсаль, Фурминт, Хиндогны	22
	Баян ширей, Гарандмак, Кокур белый, Кульдзинский, Пино серый, Пино черный, Плечистик, Ркашители, Сильванер, Совиньон, Тербаш, Траминер розовый, Цимлянский черный, Шардоне	20
	Алиготе, Пино белый, Рислинг рейнский, прочие сорта, смесь сортов	18
Города Алушта и Ялта, совхозы «Приветный» и «Морской» Судакского района, за исключением совхозов «Ливадия», «Гурзуф», «Таврида» объединения «Массандра»	Мускатный Магарача	17
	Алеатико, Альбилю крымский, Бастардо магарачский, Верделью, Гарс Левелю, Каберне-Совиньон, Каберне фран, Красностоп золотовский, Матраса, Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный (Мускат Кальяба), Морастель, Пино серый, Рубиновый Магарача, Саперави, Семильон, Серсаль, Турига, Фурминт, Хиндогны, Цимлянский черный	24
	Алиготе, Кокур белый, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Рислинг рейнский, Совиньон, Шардоне	22
	Прочие сорта, смесь сортов	20
	Гарс Левелю, Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный, Мускатный Магарача, Пино серый, Фурминт	18
Совхозы «Ливадия», «Гурзуф», «Таврида» объединения «Массандра»	Алеатико, Альбилю крымский, Бастардо магарачский, Верделью, Каберне-Совиньон, Саперави, Серсаль	24
	Мурведер, Рубиновый Магарача, Таврида, Черный крымский	23
	Алиготе, Мальбек, Морастель, Мюскадель (Педро Хименес крымский), Ркашители, Семильон, Турига, Хиндогны	22
	Прочие сорта, смесь сортов	21
	Алеатико, Морастель, Саперави	18
Узбекская ССР	Буаки таш, Васарга черная, Каберне-Совиньон, Майский черный, Мускат белый, Мускат венгерский, Мускат розовый, Ркашители, Фурминт, Юмалак белый	23
		22

Продолжение табл. 2

Виноградная зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см ³
Казахская ССР, за исключением Чимкентской области	Асыл кара, ВИР-1	20
	Альбилю крымский, Мурведер, Оporto крымский, Паркент, Серсиль, Султани (Джаус), Тавквери, Тагоби, Франкенталь, Хиндогны	19
	Алиготе, Каберне-Совиньон (для шампанских вин), Кульджинский, Пино серый, Пино черный, Рислинг рейнский, Траминер розовый, прочие сорта, смесь сортов	17
	Алиготе, Каберне-Совиньон, Каберне фран, Кульджинский, Майский черный, Матраса, Морастель, Пино черный, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Сильванер, Траминер розовый	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
	Алеатико, Мускат белый, Мускат венгерский, Мускат красный де Мадейра (Мускат фиолетовый), Мускат розовый, Мускат фрунзенский, Мускат черный	20
	Прочие сорта, смесь сортов	17
	Аладастури, Александроули, Муджуретули, Саперави, Усахелури, Хихви Чхавери	23
	Альбилю крымский (Рачули тетра), Оджалеси, Цоликоури (в Цагерском, Гагрском, Гудаутском районах и в селах Меквена, Дигориса, Дерчи, Сачхетура, верхнем и нижнем Ончеиши Цхалтубского района)	21
	Каберне-Совиньон, Крахуна	20
Грузинская ССР	Авасирхва, Дзвелшави обчури, Качичи, Мгалоблишвили, Мцване кахетинский, Ркацители, Саперави, Цоликоури (остальные районы)	19
	Горули мцване (Квишхури), Пино черный, Семильон, Цицка (Сачхверский, Чиатурский, Орджоникидзевицкий, Зестафонский, Тержольский районы), Чинури, Шавкапито	17
	Лидия (Изабелла красная), Изабелла	16
	Прочие сорта вида Витис Витифера	18
	Ширван шахи	21
	Мускат белый, Мускат розовый	18
	Алиготе, Каберне-Совиньон, Матраса, Мурведер, Оporto крымский, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Рислинг рейнский, Ркацители, Саперави, Совиньон, Траминер розовый, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
	Ширван шахи	23
	Мускат белый, Мускат розовый	21
Ширванская зона	Матраса, Хиндогны	19
	Ркацители	18
	Тавквери, Тербаш	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
	Ширван шахи	24
	Мускат белый, Мускат розовый	23
	Матраса, Ркацители, Хиндогны	19
	Тавквери, Тербаш	18
	Баян ширей, Гамашара	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Карабах-Мильская зона	Ширван шахи	24
	Мускат белый, Мускат розовый	23
	Матраса, Ркацители, Хиндогны	19
	Тавквери, Тербаш	18
	Баян ширей, Гамашара	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
	Ширван шахи	24
	Мускат белый, Мускат розовый	23
	Матраса, Ркацители, Хиндогны	19
	Тавквери, Тербаш	18

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см ³
Физулинская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркашители	18
	Баян ширей, Тавквери, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Апшеронская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркашители	18
	Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Куба-Хачмасская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркашители	18
	Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Шеки-Закатальская зона	Матраса, Мускат белый, Мускат розовый, Ркашители	19
	Хиндогны	18
	Баян ширей, Тавквери, Тербеш	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
Ленкоранская зона	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Матраса, Ркашители, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
	Ширван шахи	22
Джалилабадская зона	Матраса, Мускат белый, Мускат розовый, Ркашители	19
	Баян ширей, Тербаш, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
	Мускат белый, Мускат розовый	19
Нахичеванская зона	Матраса, Ркашители	18
	Малаги, Мехали, Саперави, Хиндогны	17
	Прочие сорта, смесь сортов	16
	Галбина, Изабелла, Кабасма, Лидия, Плавай, Серексия черная (Рара нягра)	16
Молдавская ССР	Прочие сорта вида Витис Винофера, их смесь	17
	Каберне-Совиньон, Мальбек, Мерло, Саперави, Пино черный	18
	Села: Чобручи, Раскацы, Пуркары, Оланешты, Коркмаз, Паланка, Талмаз, Поповка, Тудорово Суворовского района	
	Киргизская ССР	
	Алеатико, Гарс Левелю, Майрам, Мускат белый, Мускат венгерский, Мускат красный де Мадейра (Мускат фиолетовый), Мускат розовый, Мускат фрунзенский, Мускат черный, Ольга	20
	Азатени, Будешури тетра, Саперави, Тавквери, Хиндогны, Чуйский	19
	Морастель, Семилон, Серексия черная, Серсиаль	18
	Алиготе, Баян ширей, Каберне-Совиньон, Кара узом ашхабадский, Коккур белый, Кульджинский, Мурвед, Пино черный, Плавай, Рислинг рейнский, Ркашители, Сильванер, Совиньон, Тербаш, Трминер розовый, Шардоне, смесь сортов	17
Таджикская ССР	Морастель, Мускат белый, Мускат розовый, Ркашители, Саперави	22
	Ангур сие, Каберне-Совиньон, Султани (Джаус), Тербаш	20
	Тавквери, Тагоби	18

Продолжение табл. 2

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см ³
Армянская ССР Абовянский район	Алиготе, Каберне-Совиньон (для шампанских вин), Кульджинский, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Рислинг рейнский, Траминер розовый, прочие сорта, смесь сортов	17
	Арени черный, Саперави, Цимлянский черный, Воскеат, Кахет, Мсхали, Ркацители, прочие местные сорта, смесь сортов	18
Аракатский, Арташатский, Масисский районы	Мускат белый, Мускат розовый	17
	Воскеат	25
Аштаракский район	Ркацители, Саперави	21
	Арени черный, Кахет	20
	Мсхали, прочие местные сорта, смесь сортов	18
	Мускат белый, Мускат розовый	17
	Воскеат, Чилар	25
	Ркацители	21
Горисдарский район	Арени черный, Саперави	20
	Мсхали	18
Ехегнадзорский район	Прочие местные сорта, смесь сортов	17
	Кармир котени, Хиндогны, прочие местные сорта, смесь сортов	20
Иджеванский, Ноемберянский, Шамшадинский районы	Арени черный, Мсхали, прочие местные сорта, смесь сортов	17
	Кармирают, Паракари, Саперави	17
Кафанский район	Баян ширей (Бананц), Лалвари, Ркацители	18
	Прочие местные сорта, смесь сортов	16
Мегринский район	Хиндогны	17
	Баян ширей (Бананц)	17
Наирийский район	Прочие местные сорта, смесь сортов	16
	Аревик спитак, прочие местные сорта, смесь сортов	17
Октемберянский район, кроме совхозов «Наири», им. Мясникана, им. Лукашина, им. Ханджяна, им. Дзержинского	Мускат белый, Мускат розовый	20
	Саперави	23
Совхозы: «Наири», им. Мясникана, им. Лукашина, им. Ханджяна, им. Дзержинского Октемберянского района	Арени черный, Воскеат, Мсхали, Ркацители, Чилар	18
	Прочие местные сорта, смесь сортов	17
Талинский район	Мускат белый, Мускат розовый	18
	Воскеат, Гарандмак	25
Туманянский район	Мсхали, Ркацители, Саперави, прочие местные сорта, смесь сортов	21
	Гарандмак	20
Шаумянский район и г. Ереван	Мсхали	19
	Прочие местные сорта, смесь сортов	18
	Мускат белый, Мускат розовый	19
	Арени черный, Гарандмак, Ркацители	23
	Воскеат, Мсхали, Саперави, прочие местные сорта, смесь сортов	16
	Саперави	17
	Лалвари, Ркацители	18
	Прочие местные сорта, смесь сортов	16
	Мускат белый, Мускат розовый	17
	Воскеат, Гарандмак	25
	Ркацители	21
	Арени черный	20
		18

Виноградарская зона	Ампелографический сорт	Массовая концентрация сахаров, г/100 см ³
Эчмиадзинский район	Мсхали	17
	Прочие местные сорта, смесь сортов	20
	Мускат белый, Мускат розовый	25
	Воскеат, Гарандмак, Чилар	21
	Аревик спитак, Мсхали, Ркацител, Саперави	20
	Арени черный	18
Повсеместно	Прочие местные сорта, смесь сортов	20
	Алиготе, Каберне-Совиньон, Пино белый, Пино черный, Шардоне, прочие европейские и местные шампанские сорта	17
	Мюскадель (Педро Хименес крымский)	23
	Алиси, Кармраут, Семильон, Серсаль, Тиграни, Токун, Урарту	20
	Прочие европейские сорта	19
	Алеатико, Кара узюм ашхабадский (кроме Марыйской и Чарджоуской областей), Морастель, Мускат белый, Мускат розовый, Саперави, Тавквери, Тербаш (кроме Марыйской и Чарджоуской областей)	22
Туркменская ССР	Гургои, Каберне-Совиньон, Матраса	20
	Баян ширей, Кизил сапак, прочие сорта, смесь сортов	18
	Кара узюм ашхабадский, Тербаш	20
Марыйская и Чарджоуская области		

1.1.2. Виноград, упакованный в тару должен поступать на промышленную переработку не позднее чем через 6 ч после съема с кустов, неупакованный — не позднее 4 ч.

1.1.3. Остаточные количества пестицидов, содержание тяжелых металлов и мышьяка соответственно не должны превышать максимально допустимых уровней и предельно допустимых концентраций, установленных Минздравом СССР.

1.2. Упаковка

1.2.1. Виноград упаковывают в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 17812 массой нетто не более 12 кг.

Допускается по согласованию с потребителем для переработки на натуральные соки загружать виноград непосредственно в чистые транспортные средства («лодочки») с кислотостойкой внутренней поверхностью из материалов, разрешенных Минздравом СССР для контакта с пищевыми продуктами. Высота слоя винограда не более 50 см, принудительное уплотнение не допускается.

2. ПРИЕМКА

2.1. Виноград принимают партиями. Партией считают любое количество винограда, упакованного в тару одного вида и типоразмера или неупакованного, поступившего в одном транспортном средстве, оформленного одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке.

2.2. В документе о качестве указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;
- наименование отправителя;
- наименование получателя;
- наименование продукции с указанием ампелографического сорта;
- соответствие качества продукции требованиям настоящего стандарта;
- количество упаковочных единиц;
- массу брутто и нетто, кг;

- дату и время (часы) сбора;
- номер и вид транспортного средства;
- обозначение настоящего стандарта.

2.3. Для контроля качества винограда, правильности упаковывания на соответствие требованиям настоящего стандарта от партии отбирают:

- винограда, упакованного в тару:

до 30 упаковочных единиц — одну упаковочную единицу;

до 90 упаковочных единиц включительно — одну упаковочную единицу на каждые 30 упаковочных единиц;

свыше 90 — дополнительно одну упаковочную единицу;

- винограда, не упакованного в тару — объединенную пробу массой не менее 6 кг и не более 12 кг.

2.4. Контроль за остаточными количествами пестицидов, содержанием тяжелых металлов и мышьяка проводят в установленном порядке.

2.5. Результаты контроля распространяют на всю партию.

2.6. После проверки качества винограда, отобранный от партии, присоединяют к контролируемой партии.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб

3.1.1. Отбор упаковочных единиц от партии винограда проводят из разных мест по п. 2.3.

3.1.2. Из отобранных по пп. 2.3. и 3.1.1 упаковочных единиц без выбора отбирают одну упаковочную единицу для определения содержания осыпавшихся ягод.

3.1.3. Из каждой отобранной по пп. 3.1.1 и 3.1.2 упаковочной единицы из разных слоев отбирают не менее трех точечных проб для определения показателей настоящего стандарта.

3.1.4. Из партии неупакованного винограда отбирают не менее шести точечных проб из разных слоев винограда в транспортном средстве для определения показателей, характеризующих виноград для производства натурального сока.

Для отбора проб от неупакованного винограда используют пробоотборники различной конструкции.

3.1.5. Точечные пробы должны быть примерно равными, массой каждая не менее 1 кг.

Из отобранных точечных проб составляют объединенную пробу массой не менее 6 кг и не более 12 кг.

3.2. Метод определения содержания осыпавшихся ягод

Виноград из упаковочной единицы, отобранной по п. 3.1.2, взвешивают и отделяют осыпавшиеся здоровые неповрежденные ягоды.

Содержание осыпавшихся ягод вычисляют в процентах от массы винограда в упаковочной единице.

После определения качества винограда осыпавшиеся ягоды возвращают в упаковочную единицу.

3.3. Методы определения массовой концентрации сахаров и титруемых кислот

3.3.1. Из объединенной пробы отбирают без выбора пробу массой не менее 1 кг.

3.3.2. Определение массовой концентрации сахаров — по ГОСТ 27198, массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0.

3.4. Методы определения содержания примеси других ампелографических сортов, ягод раздавленных, увяленных, поврежденных вредителями и болезнями

3.4.1. Объединенную пробу после отделения пробы по п. 3.3.1 взвешивают, осматривают, отделяют грозди других ампелографических сортов от основного сорта винограда, удалив с этих гроздей раздавленные, увяленные и поврежденные вредителями и болезнями ягоды с плодоножкой.

Выделенную примесь других сортов винограда взвешивают, определяют ее содержание в процентах от массы винограда объединенной пробы.

3.4.2. Раздавленные, увяленные и поврежденные вредителями и болезнями ягоды определяют удалением их с плодоножкой из гроздей основного сорта и по п. 3.4.1. Взвешивают и определяют их содержание в процентах от массы винограда объединенной пробы (п. 3.4.1).

С. 9 ГОСТ 28472—90

При наличии ягод, имеющих несколько видов дефектов, их относят к тому дефекту, который оказывает наибольшее влияние на ухудшение качества продукции.

3.4.3. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,001 кг.

Вычисления проводят до первого десятичного знака с округлением результата до целого числа.

3.4.4. Внешний вид, вкус и запах, наличие примеси других ампелографических сортов, осыпавшихся, больных и поврежденных ягод определяют органолептически.

3.4.5. Остаточные количества пестицидов в винограде определяют методами, утвержденными Минздравом СССР, массовые концентрации тяжелых металлов и мышьяка по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 — ГОСТ 26934.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Виноград транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.2. При транспортировании в открытых автомобильных транспортных средствах виноград должен быть защищен от пыли и других видов загрязнений.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 22.03.90 № 513
3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10131—93	1.2.1
ГОСТ 17812—72	1.2.1
ГОСТ 25555.0—82	3.3.2
ГОСТ 26927—86	3.4.5
ГОСТ 26929—94	3.4.5
ГОСТ 26930—86	3.4.5
ГОСТ 26931—86	3.4.5
ГОСТ 26932—86	3.4.5
ГОСТ 26933—86	3.4.5
ГОСТ 26934—86	3.4.5
ГОСТ 27198—87	3.3.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)
6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2006 г.

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *Н.И. Гавришук*
Компьютерная верстка *Т.В. Александровой*

Подписано в печать 26.07.2006. Формат 60 x 84 ¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 40 экз. Зак. 507. С 3109.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6