

ГОСТ 12003—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

## ФРУКТЫ СУШЕНЫЕ

УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ  
И ХРАНЕНИЕ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

## ФРУКТЫ СУШЕНЫЕ

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Dried fruits. Packing, marking,  
transportation and storageГОСТ  
12003—76МКС 67.080.10  
ОКСТУ 9108

Дата введения 01.07.77

Настоящий стандарт распространяется на: сушеные фрукты заводской обработки, сушеные фрукты без заводской обработки, смеси из сушеных фруктов, фруктовые десерты и устанавливает требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.

## 1. УПАКОВКА

1.1. Сушеные фрукты без заводской обработки должны упаковываться в тару массой нетто не более 25 кг, в соответствии с предельной массой груза, указанной в соответствующих стандартах на тару:

ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 номеров 5, 7, 9, 10, 11, 18, 21; по ГОСТ 13512 номеров 16, 17, 19, 22, 23;

ящики дощатые неразборные по ГОСТ 10131 номеров 2, 3, 7, 8, 9, 10, 12;

ящики фанерные по ГОСТ 10131 номеров 6, 7, 9, 10;

барабаны фанерные по ГОСТ 9338 номеров 1, 2—1, 2—2;

барабаны картонные навивные по ГОСТ 17065, вместимостью 20—28 дм<sup>3</sup>;

мешки бумажные непропитанные не менее чем трехслойные по ГОСТ 2226.

Сушеный виноград и вишню, а также кайсу, курагу и чернослив упаковывают в бумажные мешки только по договоренности с получателем.

Допускается упаковывание кураги, урюка, сушеных алычи и винограда массой нетто до 50 кг и сушеных яблок, груш сорта дичка до 30 кг в тканевые продуктовые мешки по ГОСТ 30090 и мешки для сахара по ГОСТ 30090 только при перевозках с пунктов заготовок на заводы.

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

1.2. Сушеные фрукты заводской обработки, смеси из сушеных фруктов выпускают фасованными массой нетто до 1 кг в следующую тару:

термосваренные пакеты из полимерной пленки: полиэтиленовой по ГОСТ 10354 или полиэтилен-целлофана;

двойные пакеты: внутренний — из подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730, парафинированной бумаги по ГОСТ 9569; внешний — из писчей бумаги по ГОСТ 18510, бумаги для печати по ГОСТ 9095;

пакеты из фольги и бумаги, ламинированные термосваривающимися материалами;

пакеты из лакированного целлофана;

коробки из картона, ламинированного термосваривающимися материалами;

коробки из бумаги по ГОСТ 7247 с внутренним мешком — вкладышем из подпергамента по ГОСТ 1760 или парафинированной бумаги по ГОСТ 9569, либо из упаковочной полимерной пленки. Верхний конец вкладыша герметизируется.

1.3. Сушеные фрукты заводской обработки и смеси из сушеных фруктов должны упаковываться в ящики массой нетто не более 25 кг, в соответствии с предельной массой груза, указанной в соответствующих стандартах на ящики:

ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 номеров 5, 7, 9, 10, 11, 18, 21; по ГОСТ 13512 номеров 19, 22, 23;

ящики дощатые неразборные по ГОСТ 10131, номеров 2, 3, 7, 8, 9, 10, 12;

ящики фанерные по ГОСТ 10131 номеров 6, 7, 9, 10;

барабаны навивные вместимостью 20—28 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 17065 с вкладышем-рукавом из полимерного материала.

Допускается упаковывание смесей из сушеных фруктов массой нетто до 30 кг в бумажные непропитанные мешки не менее чем четырехслойные по ГОСТ 2226 с полиэтиленовым вкладышем.

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

1.4. Фруктовые десерты выпускают фасованными в пакеты из полимерной пленки полиэтилен-целлофан или в коробки из картона, ламинированного полиэтиленом, массой нетто до 1 кг.

1.5. Допускаются отклонения в массе нетто упаковочной единицы в процентах, не более:

±1 — до 0,5 кг;

±0,5— свыше 0,5 до 1 кг;

±0,2— свыше 1 кг.

1.6. Фасованные в пакеты или коробки сушеные фрукты заводской обработки, смеси из сушеных фруктов, фруктовые десерты упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 номеров 5, 7, 9, 10, 11, 18, 21, по ГОСТ 13512 номеров 19, 22, 23, фанерные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто до 20 кг. По соглашению между изготовителем и потребителем сушеные фрукты упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 10131, в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 в комплекте с вкладышами по ГОСТ 9142.

1.5, 1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.7. Внутренняя поверхность указанных ящиков должна быть выстлана пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760, или парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, свободные концы которой должны полностью перекрывать сушеные фрукты под крышкой. Сушеные фрукты также можно упаковывать в ящики с мешком-вкладышем по ГОСТ 19360 из пленки полиэтилен-целлофан или других полимерных материалов. Верхний конец вкладыша герметизируется.

1.8. Тара и материалы для упаковывания сушеных фруктов должны быть целыми, прочными, чистыми, сухими, незараженными вредителями и без каких-либо посторонних запахов. Полимерные пленочные материалы, предназначенные для упаковывания сушеных фруктов, должны быть разрешены для этой цели Министерством здравоохранения СССР. При упаковывании сушеных фруктов тара должна быть плотно заполнена до краев.

1.9. В каждую транспортную упаковочную единицу сушеных фруктов вкладывают упаковочный ярлык с указанием:

наименования предприятия-изготовителя;

наименования продукта;

массы нетто, брутто;

даты выработки упаковывания;

срока хранения;

номера упаковщика.

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

1.10. Сушеные фрукты, отгружаемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должны упаковываться согласно требованиям ГОСТ 15846.

1.11. Ящики из гофрированного картона с упакованными в них сушеными фруктами оклеивают бумажной лентой по ГОСТ 10459 в соответствии с приложением 4, черт. в, по ГОСТ 9142. Ширина бумажной ленты должна быть 60—75 мм. Бумажная лента может быть предварительно гуммирована. На лицевой поверхности ленты могут быть нанесены надписи, рисунки и т. д. Бумажные ленты должны быть прочно приклеены, не должны отставать от поверхности коробки и не должны иметь повреждений.

1.12. Дощатые и фанерные ящики с упакованными в них сушеными фруктами по торцам должны быть скреплены стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560 или стальной проволокой по ГОСТ 3282. Допускается скреплять ящики по торцам жестяными полосками толщиной не менее 0,25 мм.

Тканевые и бумажные мешки после заполнения их сушеными фруктами должны быть прошиты сверху машинным способом нитками льняными или синтетическими по нормативно-технической документации. Допускается зашивка мешков, не предназначенных для транспортирования железнодорожным транспортом, ручным способом шпагатом по ГОСТ 17308, при этом на каждом мешке должно быть не менее 11—12 стежков. В тканевых мешках с сушеными фруктами массой нетто более 30 кг по краям заделки оставляют по два ушка.

1.11, 1.12. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 2. МАРКИРОВКА

2.1. На пакеты и коробки с сушеными фруктами заводской обработки, смесями из сушеных фруктов и фруктовыми десертами наносят несмывающейся краской маркировку с указанием: наименования предприятия-изготовителя; наименования продукта; массы нетто, г; даты выработки; сорта; обозначения технической документации; срока хранения пищевой и энергетической ценности в соответствии с приложением. Надпись на пакете, коробке может быть заменена красочной этикеткой с нанесением указанных выше данных.

Этикетку укладывают в карман пакета или наклеивают на коробки.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Бережь от влаги». На каждую единицу транспортной тары наносят дополнительно маркировку, характеризующую продукцию:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность, местонахождение; наименование продукта; дату выпуска (год, месяц); срок хранения; сорт;

обозначение нормативно-технической документации на данный вид сушеных фруктов; надпись: «Хранить в сухом, прохладном, дезинфицированном помещении».

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.3. Клей, применяемый для наклеивания этикеток и заклейки упаковочных материалов, не должен иметь постороннего запаха и должен быть изготовлен из декстрина по ГОСТ 6034, крахмала по ГОСТ 7699 или поливинилацетатной эмульсии по ГОСТ 18992 без применения консервантов.

## 3. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Сушеные фрукты транспортируют в крытых транспортных средствах транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование грузов должно производиться на плоских поддонах по ГОСТ 23285.

3.2. Перевозка сушеных фруктов в картонных ящиках и бумажных мешках по железной дороге допускается только без перевалок и перегрузок, в контейнерах по ГОСТ 18477 и повагонными отправками с обязательным ограждением дверных проемов щитами или ящиками с сушеными фруктами.

3.3. Сушеные фрукты, предназначенные к перевозке водным транспортом и в прямом смешанном железнодорожно-водном сообщении, должны отгружаться в контейнерах по ГОСТ 18477 или в деревянных ящиках по ГОСТ 10131. Торцы деревянных ящиков должны обтягиваться стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560, скрепленной взаимок.

3.1—3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 4. ХРАНЕНИЕ

4.1. Сушеные фрукты должны храниться при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности не более 70 % на складах, не зараженных вредителями с соблюдением санитарных правил.

4.2. Срок хранения со дня выработки изготовителем:

6 мес — для чернослива и сушеных слив высшего сорта, фруктовых десертов;

12 мес — для чернослива и слив сушеных высшего сорта (при температуре хранения от 0 до 5 °С), поставляемых для Министерства обороны СССР;

12 мес — для остальных сушеных фруктов.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

## 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. При упаковывании сушеных фруктов в ящики массой нетто более 15 кг при погрузочно-разгрузочных работах должны использоваться средства механизации.

Разд. 5. (Введен дополнительно, Изм. № 1).

### ПРИЛОЖЕНИЕ

Справочное

#### Пищевая и энергетическая ценность сушеных фруктов в пересчете на 100 г съедобной части продукта

Наименование продукта	Белок, г	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
			Каротин	В <sub>1</sub>	РР	С	
Айва сушеная	3,7	46,2	2,43	0,12	0,6	2,0	207
Алыча сушеная	1,5	46,5	1,16	0,15	3,64	9,1	194
Виноград сушеный:							
кишмиш	2,3	66,0	—	0,15	0,5	—	264
изюм	1,8	66,0	—	0,15	0,5	—	262
Вишня сушеная	4,5	46,3	0,2	0,09	1,5	20,0	209
Груши сушеные	2,3	49,0	—	0,03	0,5	8,0	201
Персики сушеные (курага) без косточек	3,0	54,5	1,0	0,03	2,1	5,0	227
Слива сушеная	2,3	58,4	0,06	0,02	1,5	3,0	242
Урюк	5,0	53,0	3,5	0,1	3,0	4,0	227
Десерты фруктовые:							
из слив	2,05	50,6	0,06	0,08	1,0	2,6	210
из вишни	3,8	39,5	0,02	0,08	1,3	17,0	178
Яблоки сушеные	2,2	48,0	—	—	0,9	2,0	199

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

## 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Минпищепромом СССР

## 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 14.01.76 № 100

## 3. ВЗАМЕН ГОСТ 12003—66

## 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	1.7	ГОСТ 10459—87	1.11
ГОСТ 1760—86	1.2, 1.7	ГОСТ 11354—93	1.6
ГОСТ 2226—88	1.1, 1.3	ГОСТ 13511—2006	1.1, 1.3, 1.6
ГОСТ 3282—74	1.12	ГОСТ 13512—91	1.3, 1.6
ГОСТ 3560—73	1.12, 3.3	ГОСТ 14192—96	2.2
ГОСТ 6034—74	2.3	ГОСТ 15846—2002	1.10
ГОСТ 7247—2006	1.2	ГОСТ 17065—94	1.1, 1.3
ГОСТ 7699—78	2.3	ГОСТ 17308—88	1.12
ГОСТ 7730—89	1.2	ГОСТ 18477—79	3.2, 3.3
ГОСТ 9095—89	1.2	ГОСТ 18510—87	1.2
ГОСТ 9142—90	1.6, 1.11	ГОСТ 18992—80	2.3
ГОСТ 9338—80	1.1	ГОСТ 19360—74	1.7
ГОСТ 9569—2006	1.2, 1.7	ГОСТ 23285—78	3.1
ГОСТ 10131—93	1.1, 1.3, 1.6, 3.3	ГОСТ 30090—93	1.1
ГОСТ 10354—82	1.2		

## 5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 13.07.92 № 682

## 6. ИЗДАНИЕ (апрель 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в августе 1982 г., в марте 1989 г. (ИУС 11—82, 6—89)