



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

# ПОВИДЛО

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 6929—88

Издание официальное

БЗ 2—98

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
Москва

## ПОВИДЛО

## Общие технические условия

Powidlo.  
General specifications

ГОСТ  
6929—88

ОКП 91 6321

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на повидло, представляющее собой плодое, ягодное, тыквенное пюре или их смесь, уваренное с сахаром или сахаро-паточным сиропом или без сахара или сахаро-паточного сиропа, с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в пунктах 1.2.6, 1.2.7, 1.2.8 и 1.4\*.  
(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Повидло изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

## 1.2. Характеристики

1.2.1. Повидло изготавливают следующих видов:

повидло стерилизованное и нестерилизованное;

повидло домашнее — нестерилизованное.

1.2.2. В зависимости от показателей качества повидло изготавливают высшим и первым сортами, повидло домашнее — без сорта.

Повидло, изготовленное из сульфитированного пюре, а также фасованное в бочки, ящики, барабаны и тару вместимостью свыше 1 дм<sup>3</sup>, оценивают первым сортом.

Наименования повидла и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.3. Для изготовления повидла применяют следующее сырье и вспомогательные материалы:

пюре свежеприготовленное;

пюре плодое и ягодное стерилизованное;

пюре быстрозамороженное;

пюре плодое и ягодное, консервированное химическими консервантами;

пектин;

кислоту сорбиновую;

сахар-песок;

кислоту лимонную пищевую;

кислоту винную пищевую;

жидкий сахар;

глюкозно-фруктозный сироп;

сахар крахмальный;

патоку крахмальную.

\* Действует на территории Российской Федерации.

Сырье и материалы должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

На переработку не допускается сырье, в котором остаточное количество пестицидов, содержание нитратов, токсичных элементов и микотоксина патулина превышают максимально допустимые уровни, установленные органами Госсанэпиднадзора.

Не допускается изготовление повидла из груш дикорастущих сортов, а также добавление в повидло искусственных красителей, ароматических веществ и эссенций.

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

1.2.4. Допускается для достижения требуемой консистенции повидла взамен пектина добавление к основному пюре до 40 % яблочного пюре. При этом повидло называют по наименованию основного пюре.

Допускается замена сахара-песка до 100 % включительно крахмальным сахаром массовой долей редуцирующих веществ не более 55 % или до 50 % включительно — карамельной, карамельной низкосахаренной или глюкозной высокосахаренной патокой\*.

1.2.5. По органолептическим показателям повидло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

| Наименование показателя | Характеристика повидла для сорта                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | высшего                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | первого | без сорта (домашнее)                                                                                                                                                                                                             |
| Внешний вид             | Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы                                                                                                                                                                                                            |         |                                                                                                                                                                                                                                  |
| Вкус и запах            | Д о п у с к а е т с я :<br><br>наличие каменистых клеток мякоти в грушевом и айвовом повидле и повидле, в состав которого входит айвовое пюре;<br>наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, клюквы, черной смородины и черноплодной рябины |         | Кислый, свойственный плодам, из которых изготовлено повидло                                                                                                                                                                      |
|                         | Кисловато-сладкий, свойственный плодам, из которых изготовлено повидло                                                                                                                                                                                                                                   |         |                                                                                                                                                                                                                                  |
| Цвет                    | Д о п у с к а е т с я :<br>для повидла из светло-окрашенных плодов<br>светло-коричневые оттенки   коричневые оттенки<br>для повидла из темно-окрашенных плодов<br>—   буроватый оттенок                                                                                                                  |         |                                                                                                                                                                                                                                  |
|                         | Свойственный цвету пюре, из которых изготовлено повидло                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                                                                                                                                                                                                                                  |
| Консистенция            | Густая мажущаяся масса. Для повидла из косточковых плодов — мажущаяся масса; для повидла, фасованного в ящики — плотная масса, сохраняющая очерченные грани при разрезании. Засахаривание не допускается                                                                                                 |         | Мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.<br>Допускается масса, медленно растекающаяся по горизонтальной поверхности для повидла, изготовленного с добавлением крахмального сахара или крахмальной патоки |

1.2.4, 1.2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

\* Действует на территории Российской Федерации.

1.2.6. По физико-химическим показателям повидло должно соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя                                                                                                                                                                   | Норма              | Метод испытания |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:                                                                                                                                     |                    | ГОСТ 28562      |
| в стерилизованном повидле                                                                                                                                                                 | 61                 |                 |
| в нестерилизованном повидле, фасованном в банки, бочки, ящики, барабаны, фляги, стаканчики из полистирола                                                                                 | 66                 |                 |
| в нестерилизованном повидле, фасованном в тару из термопластичных полимерных материалов, алюминиевые цельные цилиндрические банки или алюминиевые тубы (с добавлением сорбиновой кислоты) | 63                 |                 |
| в домашнем повидле                                                                                                                                                                        | 30                 |                 |
| Массовая доля титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, %, не менее:                                                                                                                |                    | По ГОСТ 25555.0 |
| для повидла                                                                                                                                                                               | 0,2                |                 |
| для домашнего повидла                                                                                                                                                                     | 1,5                |                 |
| Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более                                                                                                                                             | 0,05               | По ГОСТ 26181   |
| Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более                                                                                                                                         | 0,07               |                 |
| Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более                                                                                                                                           | 0,01               | По ГОСТ 25555.5 |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более:                                                                                                                                          |                    | По ГОСТ 25555.3 |
| для повидла высшего сорта                                                                                                                                                                 | 0,03               |                 |
| для повидла первого сорта и домашнего                                                                                                                                                     | 0,05               |                 |
| Примеси растительного происхождения                                                                                                                                                       | Не допускаются     | По ГОСТ 26323   |
| Посторонние примеси                                                                                                                                                                       | То же              | По п. 3.6       |
| Массовая доля микотоксина патулина, %, не более                                                                                                                                           | $50 \cdot 10^{-7}$ | По ГОСТ 28038   |

**П р и м е ч а н и я :**

1. Массовую долю сернистого ангидрида и бензойнокислого натрия определяют в повидле, изготовленном из сульфитированного сырья или с применением пюре, консервированным бензойнокислым натрием, а сорбиновую кислоту — в нестерилизованном повидле, фасованном в термопластичную полимерную тару или алюминиевые банки, а также в домашнем повидле.

2. В повидле из сульфитированного сырья, изготовленном с использованием сорбиновой кислоты, допускается наличие обоих консервантов в указанных в таблице нормах.

3. При наличии в повидле двух консервантов (сорбиновой кислоты и бензойнокислого натрия) их суммарная концентрация не должна превышать 0,05 %.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2.7. Микробиологические показатели стерилизованного повидла устанавливают в соответствии с требованиями о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными органами Госсанэпиднадзора.

По микробиологическим показателям нестерилизованное повидло должно соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Т а б л и ц а 3

| Наименование показателя                                                                 | Норма, колониеобразующие единицы в 1 г продукта | Метод испытания         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------|
| Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, не более                | $1 \cdot 10^3$                                  | По ГОСТ 10444.15        |
| Дрожжи, плесневые грибы, не более                                                       | Не допускаются                                  | По ГОСТ 10444.12        |
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформные)                                          | То же                                           | По ОСТ 10.157, разд. 3* |
| Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла в 25 г продукта | »                                               | По п. 3.5               |

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50474.

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

## С. 4 ГОСТ 6929—88

1.2.8. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных органами Госсанэпиднадзора.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

### 1.3. У п а к о в к а

#### 1.3.1. Повидло фасуют:

в стеклянные банки по ГОСТ 5717 вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup>, укупориваемые металлическими лакированными крышками;

в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup>;

в алюминиевые цельные цилиндрические банки по нормативно-технической документации вместимостью 0,1 и 0,5 дм<sup>3</sup>;

в тару из термопластичных полимерных материалов по нормативно-технической документации вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup>, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами;

в алюминиевые тубы по нормативно-технической документации вместимостью не более 0,2 дм<sup>3</sup>.

По заказу потребителя повидло фасуют:

в стеклянные банки вместимостью 2 и 3 дм<sup>3</sup> и металлические лакированные банки вместимостью от 3 до 10 дм<sup>3</sup>;

в деревянные бочки по ГОСТ 8777;

в барабаны фанерные по ГОСТ 9338 и наливные барабаны по ГОСТ 17065 вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup> с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

в бочки из полимерных материалов по нормативно-технической документации вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>;

в дощатые или фанерные ящики по ГОСТ 10131 массой нетто не более 17 кг (кроме домашнего повидла);

во фляги типа ФА по ГОСТ 5037 с пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

#### 1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799.

### 1.4. М а р к и р о в к а

#### 1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799.

#### 1.4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

## 2. ПРИЕМКА

### 2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и микотоксина патулина проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами Госсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929—86, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.2.6 настоящего стандарта.

Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.2. Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669; культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

3.3. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности стерилизованного повидла проводят по ГОСТ 10444.11 и ГОСТ 10444.12, а нестерилизованного повидла — по стандартам, указанным в п. 1.2.7.

3.4. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

3.2—3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.5. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят при текущем санитарном надзоре и по эпидемиологическим показаниям по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

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

3.6. Посторонние примеси определяют визуально.

#### 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения повидла со дня выработки:

24 мес для стерилизованного;

12 мес для нестерилизованного в стеклянной и металлической таре;

9 мес для нестерилизованного в бочках и барабанах;

6 мес для нестерилизованного в ящиках;

6 мес для нестерилизованного, фасованного в тару из термопластичных полимерных материалов, алюминиевые цельные цилиндрические банки или алюминиевые тубы с добавлением сорбиновой кислоты;

3 мес для нестерилизованного, фасованного в тару из термопластичных полимерных материалов без добавления сорбиновой кислоты;

6 мес для нестерилизованного, фасованного в алюминиевые фляги.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## КОДЫ ОКП

| Наименование консервов                                 | Код ОКП      |
|--------------------------------------------------------|--------------|
| Повидло абрикосовое высшего сорта                      | 91 6321 4010 |
| Повидло айвовое высшего сорта                          | 91 6321 4030 |
| Повидло алычевое высшего сорта                         | 91 6321 4050 |
| Повидло вишневое высшего сорта                         | 91 6321 4070 |
| Повидло грушевое из культурных сортов высшего сорта    | 91 6321 4090 |
| Повидло ежевичное высшего сорта                        | 91 6321 4110 |
| Повидло жердевое высшего сорта                         | 91 6321 4130 |
| Повидло земляничное (клубничное) высшего сорта         | 91 6321 4150 |
| Повидло крыжовниковое высшего сорта                    | 91 6321 4170 |
| Повидло кизиловое высшего сорта                        | 91 6321 4190 |
| Повидло клюквенное высшего сорта                       | 91 6321 4210 |
| Повидло персиковое высшего сорта                       | 91 6321 4230 |
| Повидло сливовое высшего сорта                         | 91 6321 4250 |
| Повидло ткемалевое высшего сорта                       | 91 6231 4270 |
| Повидло тыквенное высшего сорта                        | 91 6321 4290 |
| Повидло черносмородиновое высшего сорта                | 91 6321 4310 |
| Повидло яблочное высшего сорта                         | 91 6321 4330 |
| Повидло яблочно-айвовое высшего сорта                  | 91 6321 4350 |
| Повидло яблочно-виноградное высшего сорта              | 91 6321 4370 |
| Повидло яблочно-вишневое высшего сорта                 | 91 6321 4390 |
| Повидло яблочно-земляничное (клубничное) высшего сорта | 91 6321 4410 |
| Повидло яблочно-персиковое высшего сорта               | 91 6321 4430 |
| Повидло яблочно-черносмородиновое высшего сорта        | 91 6321 4450 |
| Повидло яблочно-черноплоднорябиновое высшего сорта     | 91 6321 4470 |
| Повидло абрикосовое первого сорта                      | 91 6321 5010 |
| Повидло айвовое первого сорта                          | 91 6321 5030 |
| Повидло алычевое первого сорта                         | 91 6321 5050 |
| Повидло вишневое первого сорта                         | 91 6321 5070 |
| Повидло грушевое из культурных сортов первого сорта    | 91 6321 5090 |
| Повидло ежевичное первого сорта                        | 91 6321 5110 |
| Повидло жердевое первого сорта                         | 91 6321 5130 |
| Повидло земляничное (клубничное) первого сорта         | 91 6321 5150 |
| Повидло крыжовниковое первого сорта                    | 91 6321 5170 |
| Повидло кизиловое первого сорта                        | 91 6321 5190 |
| Повидло клюквенное первого сорта                       | 91 6321 5210 |
| Повидло персиковое первого сорта                       | 91 6321 5230 |
| Повидло сливовое первого сорта                         | 91 6321 5250 |
| Повидло ткемалевое первого сорта                       | 91 6321 5270 |
| Повидло тыквенное первого сорта                        | 91 6321 5290 |
| Повидло черносмородиновое первого сорта                | 91 6321 5310 |
| Повидло яблочное первого сорта                         | 91 6321 5330 |
| Повидло яблочно-айвовое первого сорта                  | 91 6321 5350 |
| Повидло яблочно-виноградное первого сорта              | 91 6321 5370 |
| Повидло яблочно-вишневое первого сорта                 | 91 6321 5390 |
| Повидло яблочно-земляничное (клубничное) первого сорта | 91 6321 5410 |
| Повидло яблочно-персиковое первого сорта               | 91 6321 5430 |
| Повидло яблочно-черносмородиновое первого сорта        | 91 6321 5450 |
| Повидло яблочно-черноплоднорябиновое первого сорта     | 91 6321 5470 |
| Повидло домашнее (из слив) без сорта                   | 91 6321 9010 |

\* На территории Российской Федерации исключено.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г ПОВИДЛА

| Наименование продукции                                                                                                                                                                  | Углеводы, г | Витамин С, мг | Энергетическая ценность, ккал |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|-------------------------------|
| <b>Повидло</b>                                                                                                                                                                          |             |               |                               |
| <b>стерилизованное:</b>                                                                                                                                                                 |             |               |                               |
| абрикосовое, айвовое, алычевое, вишневое, жерделевое, кизило-<br>вое, клюквенное, персиковое, сливовое, ткемалевое, яблочно-зем-<br>ляничное (клубничное), яблочно-черноплоднорябиновое | 58          | 2,0           | 232                           |
| земляничное (клубничное), крыжовниковое                                                                                                                                                 | 58          | 4,0           | 232                           |
| черносмородиновое                                                                                                                                                                       | 58          | 20,0          | 232                           |
| яблочно-черносмородиновое                                                                                                                                                               | 58          | 10,0          | 232                           |
| ежевичное, яблочное, яблочно-айвовое, яблочно-виноградное,<br>яблочно-вишневое, яблочно-персиковое, тыквенное                                                                           | 58          | 1,0           | 232                           |
| <b>нестерилизованное:</b>                                                                                                                                                               |             |               |                               |
| абрикосовое, айвовое, алычевое, вишневое, жерделевое, кизило-<br>вое, клюквенное, персиковое, сливовое, ткемалевое, яблочно-зем-<br>ляничное (клубничное), яблочно-черноплоднорябиновое | 63          | 3,0           | 252                           |
| земляничное (клубничное), крыжовниковое                                                                                                                                                 | 63          | 5,0           | 252                           |
| черносмородиновое                                                                                                                                                                       | 63          | 20,0          | 252                           |
| яблочно-черносмородиновое                                                                                                                                                               | 63          | 10,0          | 252                           |
| ежевичное, яблочное, яблочно-айвовое, яблочно-виноградное,<br>яблочно-вишневое, яблочно-персиковое, тыквенное                                                                           | 63          | 2,0           | 252                           |
| домашнее сливовое                                                                                                                                                                       | 27          | 3,0           | 108                           |
| <b>нестерилизованное, фасованное в тару из<br/>термопластичных полимерных материалов и в<br/>алюминиевые банки:</b>                                                                     |             |               |                               |
| абрикосовое, айвовое, алычевое, вишневое, жерделевое, кизило-<br>вое, клюквенное, персиковое, сливовое, ткемалевое, яблочно-зем-<br>ляничное (клубничное), яблочно-черноплоднорябиновое | 60          | 3,0           | 240                           |
| земляничное (клубничное), крыжовниковое                                                                                                                                                 | 60          | 5,0           | 240                           |
| черносмородиновое                                                                                                                                                                       | 60          | 20,0          | 240                           |
| яблочно-черносмородиновое                                                                                                                                                               | 60          | 10,0          | 240                           |
| ежевичное, яблочное, яблочно-айвовое, яблочно-виноградное,<br>яблочно-вишневое, яблочно-персиковое                                                                                      | 60          | 2,0           | 240                           |
| <b>Повидло грушевое:</b>                                                                                                                                                                |             |               |                               |
| стерилизованное                                                                                                                                                                         | 58          | —             | 232                           |
| нестерилизованное                                                                                                                                                                       | 63          | —             | 252                           |
| нестерилизованное, фасованное в тару из термопластичных поли-<br>мерных материалов и в алюминиевые банки                                                                                | 60          | —             | 240                           |

(Измененная редакция, Изм. № 1).



## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

## 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

## РАЗРАБОТЧИКИ

Л.А. Бантыш, канд. техн. наук; Л.А. Стоянова, канд. техн. наук; В.И. Шахманов; В.Н. Цацкин;  
Е.И. Словачевская

## 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.03.88 № 814

Изменение № 2 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 10.10.95)

За принятие изменения проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|--------------------------|-----------------------------------------------------|
| Республика Беларусь      | Госстандарт Беларуси                                |
| Республика Казахстан     | Госстандарт Республики Казахстан                    |
| Республика Молдова       | Молдовастандарт                                     |
| Российская Федерация     | Госстандарт России                                  |
| Республика Таджикистан   | Таджикгосстандарт                                   |
| Туркменистан             | Главная государственная инспекция Туркменистана     |
| Украина                  | Госстандарт Украины                                 |

## 3. ВЗАМЕН ГОСТ 6929—71, ТУ III—4—2—81

## 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД,<br>на который дана ссылка | Номер пункта      | Обозначение НТД,<br>на который дана ссылка | Номер пункта |
|--------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------|--------------|
| ГОСТ 5037—97                               | 1.3.1             | ГОСТ 26181—84                              | 1.2.6        |
| ГОСТ 5717—91                               | 1.3.1             | ГОСТ 26313—84                              | 2.1, 3.1     |
| ГОСТ 5981—88                               | 1.3.1             | ГОСТ 26323—84                              | 1.2.6        |
| ГОСТ 8756.1—79                             | 3.1               | ГОСТ 26668—85                              | 3.2          |
| ГОСТ 8756.18—70                            | 3.1               | ГОСТ 26669—85                              | 3.2          |
| ГОСТ 8777—80                               | 1.3.1             | ГОСТ 26670—91                              | 3.2          |
| ГОСТ 9338—80                               | 1.3.1             | ГОСТ 26671—85                              | 3.1          |
| ГОСТ 10131—93                              | 1.3.1             | ГОСТ 26927—86                              | 3.1          |
| ГОСТ 10444.11—89                           | 3.3, 3.4          | ГОСТ 26929—94                              | 3.1          |
| ГОСТ 10444.12—88                           | 1.2.7, 3.3, 3.4   | ГОСТ 26930—86—                             | 3.1          |
| ГОСТ 10444.15—94                           | 1.2.7, 3.4        | ГОСТ 26935—86                              |              |
| ГОСТ 13799—81                              | 1.3.2, 1.4.1, 4.1 | ГОСТ 28038—89                              | 1.2.6        |
| ГОСТ 17065—94                              | 1.3.1             | ГОСТ 28562—90                              | 1.2.6        |
| ГОСТ 19360—74                              | 1.3.1             | ГОСТ 30425—97                              | 3.4          |
| ГОСТ 25555.0—82                            | 1.2.6             | ГОСТ Р 50474—93                            | 1.2.7        |
| ГОСТ 25555.3—82                            | 1.2.6             | ОСТ 10.157—88                              | 1.2.7        |
| ГОСТ 25555.5—91                            | 1.2.6             |                                            |              |

## 5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 23.12.91 № 2055

## 6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (июль 1998 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1991 г., июне 1997 г. (ИУС 4—92, 9—97)

Редактор *Т.А. Леонова*  
Технический редактор *О.Н. Власова*  
Корректор *В.И. Кануркина*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 31.08.98. Подписано в печать 17.09.98. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95.  
Тираж 405 экз. С1111. Зак. 1867.

---

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.  
Набрано в Издательстве на ПЭВМ  
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256.  
ПЛР № 040138