

## **КУРГАТЫЛГАН ШАБДАЛЫ**

**Техникалык шарттар  
жана сыноонун ыкмалары**

## **ПЕРСИКИ СУШЕНЫЕ**

**Технические условия  
и методы испытаний**

(ISO 7703:1995, IDT)

**Издание официальное**

**Кыргызстандарт**

**Бишкек**

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, правительственные и неправительственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. В области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами Директив ISO/IEC, часть 2.

Основная задача технических комитетов заключается в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

**Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН Национальным институтом стандартизации и метрологии Кыргызской Республики

ВНЕСЕН Управлением стандартизации

2 ПРИНЯТ приказом НИСМ от 27 января 2009 г. № 6-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 7703:1995 Персики сушеные. Технические условия и методы испытаний, включая техническую поправку 1-2001 (Cor. 1:2001).

Стандарт был подготовлен Техническим комитетом ISO/ТК 34 Пищевые продукты, Подкомитетом ПК 13 Сухие и сушеные фрукты и овощи.

4 ВВЕДЕН впервые

© Кыргызстандарт, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Кыргызстандарта

Содержание

1 Область применения.....	1
2 Определения.....	1
3 Технические требования.....	1
4 Классификация.....	2
5 Отбор проб.....	3
6 Методы испытаний.....	3
7 Упаковка и маркировка.....	3
Приложение А Определение содержания поврежденных вредителями и порченных сушеных груш, незрелых плодов, посторонних примесей и отклонений от основного цвета.....	6
Приложение В Определение содержания остаточной двуокиси серы.....	7
Приложение С Определение содержания влаги.....	10

