



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР**

**ЯЩИКИ ДОЩАТЫЕ ДЛЯ ПРОДУКЦИИ
РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 13356—84

Издание официальное

Цена 3 коп.

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва**

РАЗРАБОТАН Министерством рыбного хозяйства СССР
ИСПОЛНИТЕЛИ

В. П. Быков, А. И. Воробьев, Т. В. Спиридонова, Н. Б. Садекова

ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

Член Коллегии С. А. Студенецкий

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22 марта 1984 г. № 899

к ГОСТ 13356—84 Ящики дещатые для продукции рыбной промышленности.
Технические условия

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|------------|-------------|
| Пункт 1.2. Графа «Сечение пла- нок, мм». Для ящиков № 1, 2 и 8 | 40×16 | — |
| Приложение 1. Графа «Объем дре- весины деталей в чистоте на один ящик, м ³ » | 0,0096 | 0,0097 |

(ИУС № 4 1985 г.)

**ЯЩИКИ ДОЩАТЫЕ ДЛЯ ПРОДУКЦИИ
РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ****Технические условия**Board boxes for goods of fishing industry.
Specifications**ГОСТ
13356—84****Взамен
ГОСТ 13356—74**

ОКП 53 7111

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22 марта
1984 г. № 899 срок действия установлен****с 01.01.86
до 01.01.91****Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на дощатые плотные неразборные ящики, предназначенные для упаковывания, транспортирования и хранения рыбы и продукции рыбной промышленности.

Ящики и комплекты деревянных деталей ящиков должны удовлетворять требованиям ГОСТ 2991—76 и требованиям, изложенным в соответствующих разделах настоящего стандарта.

1. ТИПЫ, ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И РАЗМЕРЫ

1.1. Ящики должны изготавливаться типов I и II—1 по ГОСТ 2991—76. Допускается изготавливать ящики типа II—2.

1.2. Внутренние размеры ящиков и их основные параметры должны соответствовать указанным в таблице.



| Номер ящика | Тип ящика | Предельная масса груза в ящике, кг | Внутренние размеры ящика, мм | | | Вместимость, дм ³ | Толщина досок, мм | | Сечение планок, мм |
|-------------|-----------|------------------------------------|------------------------------|--------|--------|------------------------------|----------------------------|-----------------|--------------------|
| | | | длина | ширина | высота | | боковых стенок дна, крышки | торцовых стенок | |
| 1 | I | 35 | 380 | 285 | 84 | 9,0 | 9 | 16 | 40×16 |
| 2 | I | 35 | 380 | 380 | 114 | 16,5 | 9 | 16 | 40×16 |
| 3 | II-1 | 45 | 570 | 380 | 126 | 27,3 | 9 | 16 | 40×16 |
| 4 | II-1 | 45 | 570 | 380 | 162 | 35,1 | 9 | 16 | 40×16 |
| 5 | II-1 | 35 | 570 | 380 | 190 | 41,2 | 9 | 16 | 40×16 |
| 6 | II-1 | 35 | 650 | 400 | 160 | 41,6 | 9 | 16 | 40×16 |
| 7 | II-1 | 45 | 750 | 450 | 335 | 113,1 | 9 | 16 | 40×16 |
| 8 | I | 25 | 760 | 285 | 95 | 20,6 | 9 | 16 | 40×16 |
| 9 | II-1 | 75 | 800 | 500 | 200 | 80,0 | 13 | 16 | 40×16 |
| 10 | II-1 | 65 | 1140 | 380 | 162 | 70,2 | 13 | 16 | 40×16 |

1.3. По согласованию с потребителем допускается изготавливать ящики с крышкой толщиной 5 мм, а для охлажденной рыбы без крышек, при этом у верхних кромок боковых или торцовых стенок должны прибиваться две дощечки толщиной, равной толщине досок дна, и шириной 40—60 мм.

1.4. По согласованию с потребителем допускается ящик № 4 изготавливать с внутренней вертикальной перегородкой размерами 380×160×9 мм.

1.5. Обозначение кода ОКП и объем древесины приведены в обязательном приложении 1. Наименование продукции, рекомендуемой для упаковывания в ящики, приведено в рекомендуемом приложении 2.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Ящики или комплекты деревянных деталей ящиков должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рабочим чертежам.

2.2. Влажность древесины ящиков или комплектов деталей ящиков должна быть не менее 12% и более 22%.

По согласованию с потребителем допускается изготавливать ящики для мороженой, охлажденной, соленой рыбы, рыбы-сырца и нерыбных объектов морского промысла, кроме лососевых пород, с влажностью более 22%.

Ящики, изготовленные из древесины с влажностью более 22%, должны быть с двумя поясами из стальной упаковочной ленты или проволоки.

2.3. Плесень на дощечках и планках ящиков не допускается.

2.4. Червоточина и кармашки на дощечках ящиков для рыбы горячего и холодного копчения и соленой деликатесной рыбной продукции допускается только с наружной пласти дощечек.

2.5. Детали ящиков не должны иметь постороннего запаха, не свойственного породе древесины, из которой сделаны ящики.

2.6. Шероховатость поверхности ящиков должна быть не более Rm_{max} 1250 мкм по ГОСТ 7016—82.

Шероховатость поверхности деталей в ящиках для соленых лососей по ГОСТ 7449—64 и в ящиках для рыб холодного и горячего копчения, в том числе для балычных изделий всех видов с внутренней стороны, должна быть не более Rm_{max} 320 мкм по ГОСТ 7016—82.

2.7. В ящиках для охлажденной рыбы и рыбы льдосолевого замораживания между дощечками дна и крышки должны быть просветы шириной до 10 мм.

2.8. В торцовых стенках ящиков для копченой и вяленой рыбной продукции должны быть просверлены по 2—3 отверстия диаметром 25—30 мм.

По согласованию с потребителем допускается вместо отверстий в торцовых стенках ящиков типа II—1 допускается делать просветы между досками шириной не более 10 мм.

2.9. Ящики, кроме ящика № 10, должны быть обтянуты или обшиты стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или проволокой по ГОСТ 3282—74. Концы ленты или проволоки у ящиков без крышек должны закрепляться на верхних кромках дощечек торцовых стенок. Лента или проволока должны заходить на них не менее чем на 50 мм с каждого конца.

По согласованию с потребителем допускается применять металлическую ленту по нормативно-технической документации.

По согласованию с потребителем допускается ящики не обтягивать и не обивать лентой или проволокой.

2.10. Ящик № 10 изготавливается с дополнительными креплениями в виде поясов из деревянных планок. По углам поясов из деревянных планок должны прибиваться угольники из стальной ленты длиной 150—200 мм двумя гвоздями с каждого конца.

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На каждый ящик в соответствии с требованиями ГОСТ 14192—77 должна быть нанесена маркировка, характеризующая тару, с указанием:

наименования предприятия-изготовителя или его товарного знака;

обозначения настоящего стандарта;

индекса прејскуранта и порядкового номера по прејскуранту.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Коды ОКП и объем древесины в чистоте на один ящик

| Номер ящика | Код ОКП | Объем древесины деталей в чистоте на один ящик, м ³ | Номер ящика | Код ОКП | Объем древесины деталей в чистоте на один ящик, м ³ |
|-------------|--------------|--|-------------|--------------|--|
| 1 | 53 7111 9101 | 0,0036 | 6 | 53 7111 9106 | 0,0096 |
| 2 | 53 7111 9102 | 0,0052 | 7 | 53 7111 9107 | 0,0172 |
| 3 | 53 7111 9103 | 0,0076 | 8 | 53 7111 9108 | 0,0065 |
| 4 | 53 7111 9104 | 0,0085 | 9 | 53 7111 9109 | 0,0196 |
| 5 | 53 7111 9105 | 0,0093 | 10 | 53 7111 9110 | 0,0214 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Рекомендуемое

Наименование продукции,
рекомендуемой для упаковывания в ящики

| Номер ящика | Взамен номера ящика по ГОСТ 13356—74 | Наименование продукции |
|-------------|--------------------------------------|---|
| 1 | 1 | Рыба горячего копчения, рыба горячего копчения мелкая |
| 2 | 2 | Рыба горячего копчения, рыба холодного копчения, рыба вяленая |
| 3 | 3 | Рыба вяленая |
| 4 | 4 | Рыбы лососевые холодного копчения, рыбы осетровые горячего копчения, балычные изделия |
| 5 | 5 | Рыба холодного копчения, сельди холодного копчения, рыбы лососевые холодного копчения, рыбы осетровые горячего копчения, рыба соленая, рыба охлажденная |
| 6 | 11 | Рыба вяленая, рыба горячего копчения, рыба холодного копчения, балычные изделия |
| 7 | — | Рыба вяленая |
| 8 | 13 | Рыба холодного копчения (угорь), рыба горячего копчения (угорь) |
| 9 | 8 | Рыба охлажденная, рыба мороженая |
| 10 | 10 | Балычные изделия |

Редактор *Т. В. Смыка*
Технический редактор *Г. А. Макарова*
Корректор *В. С. Черная*

Сдано в наб. 05 04 84 Подп в печ 28 04 84 0,5 усл п л. 0,5 усл кр.-отг. 0,28 уч-изд л.
Тир 20000 Цена 3 коп

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 394

Изменение № 1 ГОСТ 13356—84 Ящики дощатые для продукции рыбной промышленности. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 21.02.90 № 249

Дата введения 01.01.91

На обложке и первой странице под словами «Издание официальное» про-
ставить букву: Е.

Наименование стандарта. Заменить слово: «дощатые» на «деревянные»,
«Board» на «Wooden».

Вводную часть изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распро-
страняется на неразборные ящики: дощатые плотные, из листовых древесных
материалов, дощатые многооборотные, предназначенные для нужд народного
хозяйства и для экспорта.

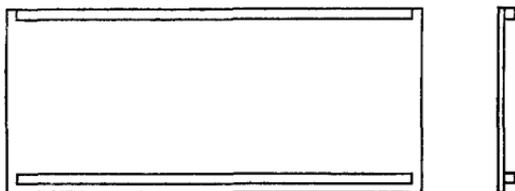
Ящики или комплекты деревянных деталей ящиков должны удовлетворять
требованиям ГОСТ 2991—85, ГОСТ 5959—80, ГОСТ 9396—88 и требованиям со-
ответствующих разделов настоящего стандарта».

Пункт 1.1 изложить в новой редакции; дополнить чертежом: «1.1 Ящики
должны изготавливаться следующих типов: I и II—1 по ГОСТ 2991—85; VI по
ГОСТ 5959—80; II—2 ГОСТ 9396—88; по чертежу.

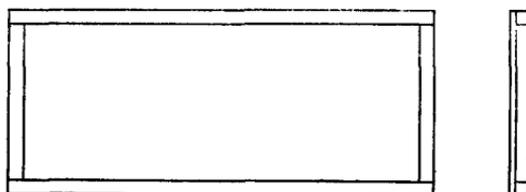
(Продолжение см. с. 94)

(Продолжение изменений к ГОСТ 13356—84)

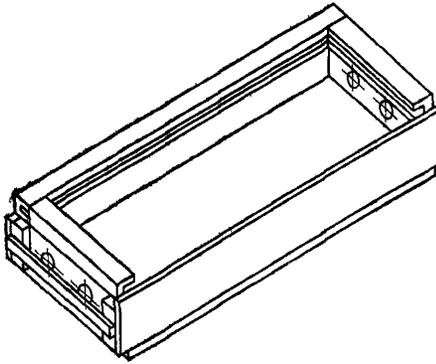
Крышка ящика



Дно ящика



(Продолжение см. с. 95)



Пункт 1.2. Таблицу изложить в новой редакции:

Таблица 1

| Номер ящика | Тип ящика | Предельная масса груза в ящике, кг | Внутренние размеры ящика, мм | | | Емкость, дм ³ | Толщина досок, мм | | Сечение планок |
|-------------|-----------|------------------------------------|------------------------------|--------|--------|--------------------------|----------------------------------|-----------------|----------------|
| | | | длина | ширина | высота | | боковых стенок дна, крышки | торцовых стенок | |
| 1 | VI | 30 | 342 | 342 | 320 | 37,0 | — | — | 32×16 |
| 2 | I | 35 | 380 | 285 | 84 | 9 | 9 | 16 | — |
| 3 | I | 35 | 380 | 380 | 114 | 16,5 | 9 | 16 | — |
| 4 | II—1 | 45 | 570 | 380 | 126 | 27,3 | 9 | 16 | 40×16 |
| 5 | II—1 | 45 | 570 | 380 | 162 | 35,1 | 9 | 16 | 40×16 |
| 6 | II—1 | 45 | 570 | 380 | 190 | 41,2 | 9 | 16 | 40×16 |
| 7 | VI | 30 | 640 | 305 | 220 | 42,9 | — | — | 32×16 |
| 8 | II—1 | 35 | 650 | 400 | 160 | 41,6 | 9 | 16 | 40×16 |
| 9 | II—2 | 40 | 651 | 380 | 190 | 46,0 | 16/10 | 19 | 50×19 |
| 10 | VI | 30 | 685 | 310 | 295 | 62,5 | — | — | 32×16 |
| 11 | VI | 30 | 750 | 335 | 190 | 47,7 | — | — | 32×16 |
| 12 | II—1 | 45 | 750 | 450 | 335 | 113,1 | 9 | 16 | 40×16 |
| 13 | I | 25 | 760 | 285 | 95 | 20,6 | 9 | 16 | — |
| 14 | II—2 | 40 | 760 | 380 | 190 | 54,9 | 16/10 | 19 | 50×19 |
| 15 | II—1 | 50 | 760 | 380 | 228 | 65,8 | 9 | 16 | 40×16 |
| 16 | II—1 | 75 | 800 | 500 | 200 | 80,0 | 13 | 16 | 40×16 |
| 17 | VI | 30 | 830 | 490 | 340 | 138,2 | — | — | 32×6 |
| 18 | II—1 | 65 | 1140 | 380 | 162 | 70,2 | 13 | 16 | 40×16 |
| 19 | Чертеж | 30 | 1170 | 470 | 135 | 74,2 | 19 | 19 | 50×19 |

Примечания:

1. Допускается изготавливать ящик № 9 типа II—3 по ГОСТ 9396—88, при этом торцовые планки должны быть трехгранными размером 190×37×37.

2. Допускается изготавливать ящики № 2—6, 8, 12, 15, 16, 18 типа II—2 по ГОСТ 2991—85.

3. Верхние планки ящика № 19 изготавливают с пазами размерами 5×10 мм, размеры планок: продольной 1208×35×30 (1 шт.), поперечных — 454×35×30 (2 шт.), размеры планок дна: продольных — 1208×35×19 (2 шт.), поперечных — 438×35×19 (2 шт.); размеры планок крышки: 1118×35×19 (2 шт.)

(Продолжение см. с. 96)

Пункт 1.3 после слова «ящики» дополнить номерами: № 2—6, 8, 12, 13, 16, 18.

Пункт 1.5. Заменить слова: «рекомендуемом приложении 2» на «рекомендуемых приложениях 2 и 3».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6: «1.6. Ящик № 15 должен изготавливаться с торцовыми стенками, собранными на двух внутренних вертикальных планках с двумя поясами из деревянных планок».

Пункт 2.1 дополнить абзацами: «Для изготовления ящиков № 1, 7, 10, 11 и 17 должна применяться фанера сортов $\frac{BB}{C}$, $\frac{BBX}{CX}$ и $\frac{C}{C}$, $\frac{CX}{CX}$ марок ФСФ и ФК толщиной 3 мм по ГОСТ 3916.1—89, ГОСТ 3916.2—89.

Крышка и дно ящика № 19 должны изготавливаться из клееной фанеры сортов $\frac{BB}{C}$, $\frac{BBX}{CX}$ марки ФК толщиной 3 мм по ГОСТ 3916.1—89, ГОСТ 3916.2—89.

Допускается применять сорта $\frac{C}{C}$, $\frac{CX}{CX}$ по ГОСТ 3916.1—89, ГОСТ 3916.2—89».

Пункт 2.2. Первый абзац. Исключить слова: «менее 12 % и».

Пункт 2.4 дополнить абзацем: «По согласованию с потребителем допускается червоточина на внутренней пласти дощечек ящиков для рыбы горячего и холодного копчения и соленой деликатесной рыбной продукции при условии заделки их шпатлевкой».

Пункт 2.6 изложить в новой редакции: «2.6. Параметр шероховатости поверхности деревянных деталей ящиков должен быть не более $R_{m\max}$ 1250 мкм по ГОСТ 7016—82».

Параметр шероховатости деревянных деталей ящиков для продукции на экспорт и ящика № 19, а также ящиков для соленых лососей по ГОСТ 7449—64 и рыб холодного и горячего копчения, в том числе для балычных изделий всех видов только с внутренней стороны, — должен быть не более $R_{m\max}$ 320 мкм по ГОСТ 7016—82

Параметр шероховатости для ящиков № 9 и 14 должен быть не более $R_{m\max}$ 500 мкм по ГОСТ 7016—82».

Пункт 2.8. Первый абзац после слова «копченой» дополнить словом: «балычной».

Пункт 2.9. Заменить слова: «ящика № 10» на «ящиков № 18 и 19».

Пункт 2.10. Заменить слова: «Ящик № 10» на «Ящики № 1, 7, 10, 11 и 17».

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.11—2.14: «2.11. Ящик № 19 допускается покрывать пищевым лаком, разрешенным Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами».

2.12. По согласованию с потребителем для ящиков № 9 и 14 допускается в средних досках торцовых стенок делать отверстия для рук длиной 140 мм и шириной 50 мм или к верхним кромкам торцовых стенок прибивать две доски шириной 40—60 мм и толщиной, равной толщине досок дна.

Ящик № 19 изготавливают с планками-ручками на торцовых стенках размером 470×50×19 мм.

2.13. В ящиках № 9 и 14 для рыбы-сырца и охлажденной рыбы между дощечками дна должны быть просветы шириной 6—7 мм.

2.14. Нормы механической прочности ящиков при испытании на сжатие при штабелировании, удар при свободном падении и вибропрочность — по ГОСТ 26838—86».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.1а (перед п. 3.1): «3.1а Упаковка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 2991—85, ГОСТ 5959—80, ГОСТ 9396—88».

Пункт 3.1. Второй абзац изложить в новой редакции: «товарный знак или наименование предприятия-изготовителя»;

дополнить абзацем: «На ящиках № 9, 14, 19 несмываемой краской или выжиганием наносят надпись «многооборотный»».

Приложение 1 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 97)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Коды ОКП и объемы древесины и фанеры в чистоте на один ящик

| Номер ящика | Наружные размеры ящика, мм | | | Код ОКП | Объем древесины деталей в чистоте на один ящик, м ³ | | Взамен номера ящика по стандартам |
|-------------|----------------------------|--------|--------|--------------|--|-----------|-----------------------------------|
| | длина | ширина | высота | | | | |
| | | | | | фанера | древесина | |
| 1 | 380 | 380 | 352 | 53 7111 9101 | 0,0023 | 0,0039 | 9 ОСТ 15—244—80 |
| 2 | 412 | 303 | 102 | 53 7111 9102 | | 0,0036 | 1 ГОСТ 13356—84 |
| 3 | 412 | 398 | 132 | 53 7111 9103 | | 0,0052 | 2 ГОСТ 13356—84 |
| 4 | 634 | 398 | 144 | 53 7111 9104 | | 0,0076 | 3 ГОСТ 13356—84 |
| 5 | 634 | 398 | 180 | 53 7111 9105 | | 0,0085 | 4 ГОСТ 13356—84 |
| 6 | 634 | 398 | 208 | 53 7111 9106 | | 0,0093 | 5 ГОСТ 13356—84 |
| 7 | 678 | 343 | 258 | 53 7111 9107 | 0,0027 | 0,0046 | 7 ОСТ 15—244—80 |
| 8 | 714 | 418 | 178 | 53 7111 9108 | | 0,0096 | 6 ГОСТ 13356—84 |
| 9* | 727 | 412 | 200 | 53 7111 9109 | | 0,0109 | 2 ОСТ 15—256—81 |
| 10 | 723 | 348 | 333 | 53 7111 9110 | 0,0033 | 0,0051 | 5 ОСТ 15—244—80 |
| 11 | 789 | 373 | 228 | 53 7111 9111 | 0,0030 | 0,0051 | 6 ОСТ 15—244—80 |
| 12 | 814 | 468 | 353 | 53 7111 9112 | | 0,0172 | 7 ГОСТ 13356—84 |
| 13 | 792 | 303 | 113 | 53 7111 9113 | | 0,0065 | 8 ГОСТ 13356—84 |
| 14* | 836 | 412 | 200 | 53 7111 9114 | | 0,0119 | 1 ОСТ 15—256—81 |
| 15 | 824 | 398 | 246 | 53 7111 9115 | | 0,0140 | 4 ОСТ 15—244—80 |
| 16 | 864 | 526 | 226 | 53 7111 9116 | | 0,0196 | 9 ГОСТ 13356—84 |
| 17 | 868 | 528 | 378 | 53 7111 9117 | 0,0055 | 0,0066 | 8 ОСТ 15—244—80 |
| 18 | 1204 | 406 | 188 | 53 7111 9118 | | 0,0214 | 10 ГОСТ 13356—84 |
| 19 | 1284 | 508 | 178 | 53 7111 9119 | 0,0035 | 0,0157 | 3 ОСТ 15—256—81 |

* Размеры ящиков указаны без ручек.

Приложение 2. Таблицу изложить в новой редакции:

| Номер ящика | Наименование продукции |
|-------------|---|
| 1 | Зернистая икра в металлических банках |
| 2 | Рыба горячего копчения, рыба горячего копчения мелкая |
| 3 | Рыба горячего копчения, рыба холодного копчения, рыба вяленая |
| 4, 12 | Рыба вяленая |
| 5 | Рыбы лососевые холодного копчения, рыбы осетровые горячего копчения, балычные изделия |
| 6 | Рыба холодного копчения, сельди холодного копчения, рыбы лососевые холодного копчения, рыбы осетровые горячего копчения, рыба соленая, рыба охлажденная |
| 7, 10, 11 | Икра пастеризованная, расфасованная в стеклянные банки с металлической крышкой, уложенные в картонные коробки |
| 9, 14 | Рыба-сырец, соленые полуфабрикаты, рыба охлажденная, соленая рыба и нерыбные объекты морского промысла |
| 13 | Рыба холодного копчения (угорь), рыба горячего копчения (угорь) |
| 15 | Клиффиск |
| 16 | Рыба охлажденная, рыба мороженая |
| 17 | Банки металлические для икры |
| 18, 19 | Балычные изделия |

(Продолжение см. с. 98)

Стандарт дополнить приложением — 3:

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Рекомендуемое

Размещение в ящиках картонных пачек и металлических банок

| Номер ящика | Банки металличе- ские, шт. | | | Всего | Картонные пачки | | | | | | | |
|----------------|-------------------------------|----------------|-----------|-------|-------------------------|-------------|--------|-----------------|----------------|----------------|-------|---|
| | по длине | по шири- не | по высоте | | Наружные размеры, мм | | | Количество, шт. | | | | |
| | | | | | длина | шири- на | высота | по длине | по ши- рине | по вы- соте | всего | |
| 1 | 2 | 2 | 3 | 12 | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 7 | — | — | — | — | 288 | 203 | 108 | 3 | 1 | 2 | 6 | |
| 10 | — | — | — | — | 220 | 145 | 65 | 3 | 2 | 4 | 24 | |
| 11 | — | — | — | — | 235 | 154 | 90 | 3 | 2 | 2 | 12 | |
| 17 | 5 | 3 | 4 | 60 | — | — | — | — | — | — | — | |

(ИУС № 5 1990 г.)