Переиздание. Апрель 1937 г.

ОВОЩИ СТОЛОВЫЕ СВЕЖИЕ ПОЗДНИЕ (ЗРЕЛЫЕ)

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

Издание официальное.

ОНТИ — НКТП

СЕКТОР СТАНДАРТОВ И ЛИТЕРАТУРЫ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ
МОСКВА 1937 ЛЕНИНГРАД

gost.e-ecolog.ru

Редактор *Е. Шибаева* Техн. ред. *М. Зильберборт*

Уполн. Главл. Б—11930. Заказ тип. 527. Тираж 30 000 экз.
4 п. л. 0,4 Уч. авт. л. Форм. 62 × 94—1/16 л.

Сдано в набор 28/II 1937 г. Подписано к печати 2/IV 1937 г.

1-я Журнальная тип. ОНТИ, Москва, Денисовский, 30

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Морковь столовая свежая заготовляемая 5
Свекла столовая свежая заготовляемая 7
Петрушка корневая свежая 9
Сельдерей корневой свежий 11
Пастернак свежий 13
Репа столовая свежая 15
Брюква столовая свежая 17
Корнеплоды столовые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . 19
Огурцы грунтовые свежие заготовляемые 21
Томаты свежие (помидоры) заготовляемые 23
Кабачки свежие заготовляемые 25
Баклажаны свежие 27
Перец стручковый сладкий свежий 29
Перец стручковый горький свежий 31
Овощи плодовые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . 33
Дыни свежие 36
Арбузы свежие 38
Тыквы столовые свежие 40
Овощи бахчевые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . 42
Лук репчатый свежий (продов.) заготовляемый 44
Чеснок свежий 45
Лук-порей свежий 48
Овощи луковые свежие. Упаковка, маркировка и правила приемки . . . 49
Капуста белокочанная свежая заготовляемая (летнего и осеннего потребления) 51
Капуста белокочанная свежая заготовляемая (зимнего хранения) 54
Капуста краснокочанная свежая 57
капуста цветная свежая 59
Капуста белокачанная, краснокачанная и цветная свежая. Упаковка, маркировка и правила приемки 61

КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ, КРАСНОКОЧАННАЯ И ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ

Упаковка, маркировка и правила приемки

ОСТ 5703
КЗ СНК 95

Редакция 1936 г.

А. УПАКОВКА

1. Капуста свежая белокочанная, краснокочанная и цветная, отсортированная согласно стандартам и подготовленная к упаковке, не должна быть мокрой.

2. Тара для свежей капусты белокочанной, краснокочанной и цветной должна быть чистой, сухой, цельной и крепкой.

3. Не допускается упаковка свежей капусты в тару из-под товаров со специфическим запахом, из-под соли, химпродуктов и т. п.

4. Для автогужевых перевозок на местное снабжение капуста белокочанная, краснокочанная и цветная упаковывается в разнообразную мягкую или жесткую тару емкостью не свыше 50 *кг* или перевозится без тары, уложенной на чистую подстилку и укрытой.

5. Для перевозок железнодорожным или водным транспортом капуста упаковывается: а) белокочанная и краснокочанная в ящики-клетки или кули емкостью не свыше 50 *кг*, или перевозится без тары; б) капуста цветная — в ящики-клетки емкостью не свыше 30 *кг*.

6. При бестарных перевозках железнодорожным или водным транспортом капуста разных сортов должна быть отделена друг от друга соответствующими перегородками.

7. В каждую единицу упаковки укладывается только один товарный сорт.

8. Упаковка капусты в тару должна быть плотной.

Б. МАРКИРОВКА

1. При перевозках свежей капусты белокочанной, краснокочанной и цветной автогужевым, железнодорожным или водным транспортом каждая партия должна сопровождаться качественным удостоверением отправителя, в котором должно быть указано:

а) наименование и адрес отправителя;
б) наименование и качество капусты;
в) количество мест в партии по сортам;
г) вес нетто и брутто,

д) количество штук для цветной капусты;

е) номер качественного удостоверения;

ж) фамилия лица, ответственного за погрузку (приемщик, кладовщик, бригадир).

2. На каждой единице упаковки или на прикрепленной бирке (ярлыке) должно быть четко обозначено:

а) наименование и адрес отправителя;

б) наименование и качество капусты, сорт;

в) вес нетто и брутто;

г) номер качественного удостоверения;

д) номер укладчика (бригады), ответственного за сортировку и упаковку.

Примечание. При отправке железнодорожным или водным транспортом смешанных партий, разнородных по видам и сортам товара места каждой партии должны быть отмечены отправителем соответствующими обозначениями.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Партия свежей капусты, подлежащая приемке, подвергается осмотру в отношении качества, сортировки, состояния тары и маркировки согласно стандартам.

2. В случае необходимости детального анализа из каждой партии капусты производится выемка образцов исследуемого товара в количестве до 5% партии, но не менее чем из 3 единиц упаковки для каждого товарного сорта, упакованного в тару, и не менее 3% при бестарной перевозке.

3. Образцы берутся из разных частей партии (из средины, верха, низа и пр.) и из разных слоев единицы упаковки.

4. Взятые образцы подвергаются исследованию по каждому из установленных стандартами показателей качества и сортировки.

gost.e-ecolog.ru