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 БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ

заготовляемая (зимнего хранения)

ОСТ — 8251
КЗ СНК — 237

Взамен ОСТ — 5700
КЗ СНК — 92

Утвержден 28/V 1935 г.
Срок введения 1/VII 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на капусту белокочанную свежую, заготовляемую государственной и кооперативной заготовительными системами для зимнего хранения.

I. КЛАССИФИКАЦИЯ

Капуста белокочанная свежая (зимнего хранения) по срокам хранения делится на группы:

а) капуста краткосрочного хранения (до 3 месяцев);

б) капуста длительного хранения (свыше 3 месяцев).

К капусте краткосрочного хранения относятся хозяйственно-ботанические сорта: «Слава», «Брауншвейгская» «Кубышка», «Московская поздняя» и др.

К капусте длительного хранения относятся хозяйственно-ботанические сорта: «Амагер», «Белорусская».

II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Капуста белокочанная свежая (зимнего хранения) по качеству делится на 1-й и 2-й товарные сорта, которые должны удовлетворять следующим требованиям:

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
I. Внешний вид	Вполне сформировавшийся свежий, чистый цельный, здоровый кочан разнообразной формы	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны не значительно загрязненные — до 10% по счету	1. Загрязненные кочны в 1-м сорте 2. Грязные и мокрые кочны 3. Вялые кочны 4. Несформировавшиеся (не достигшие стадии полного развития) кочны 5. Проросшие кочны

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
II. Зачистка (обделка кочна)	Кочны с 2—3 кроющими зелеными листьями, неплотно облегающими кочан, т. е. с отстающими краями листьев на верхушке кочна и с ровно обрезанной кочерыгой длиной от 2 до 3 *см* от кочна	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны: а) неправильно зачищенные (кочны без кроющих зеленых листьев или с наличием свыше 2—3 зеленых листьев) не более 15% по счету; б) с неправильно обрезанной кочерыгой длиной менее 2 *см* или более 3 *см*— до 15% по счету	Кочны, зачищенные до белых листьев
III. Плотность	Кочны плотные (при нажиме не вдавливаются)	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны менее плотные, но не рыхлые—не более 10% по счету	Рыхлые кочны
IV. Вес кочна	От 1,5 *кг* и выше	Не менее 1 *кг*	
	Допускаются отклонения по весу не более 5% по счету кочней		
V. Повреждения: а) механические;	Допускаются кочны с частично поврежденными кроющими зелеными листьями (надорванные листья, надломленные черешки)	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны с легкими ушибами и незначительными трещинами — не более 10% по счету	1. Кочны с легкими ушибами и незначительными трещинами в 1-м сорте 2. Кочны битые, мятые, раздавленные, лопнувшие, потрепанные
б) болезнями и вредителями	Допускаются незначительные повреждения вредителями кроющих зеленых листьев—не более 5% по счету кочней	То же, что и в 1-м сорте — не более 10% по счету кочней	1. Кочны с изъеденными вредителями листьями, плотно облегающими кочан 2. Больные, загнившие, ослизшие кочны 3. Запаренные, подмороженные кочны

Общее число допускаемых отклонений по совокупности всех качественных признаков не должно превышать в 1-м сорте 8% и во 2-м сорте 15%, причем допускаемые отклонения по отдельным признакам не должны превышать установленных для них норм.

Капуста белокочанная свежая (зимнего хранения), не отвечающая требованиям настоящего стандарта, считается нестандартной.

III. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки капусты белокочанной свежей указаны в $\frac{\text{ОСт}}{\text{КЗ СНК}}\ \frac{5703}{95}$.

gost.e-ecolog.ru