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

(летнего и осеннего потребления)

ОСТ 8250
КЗ СНК 236

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 и предназначенную для летнего и осеннего потребления.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Капуста белокочанная свежая летнего и осеннего потребления в зависимости от сроков поспевания делится на группы: а) раннюю, б) среднюю и в) позднюю.

Капуста каждой группы 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 допускается: а) легкая вялость облегающих кочан листьев, без пожелтения их; б) незначительное загрязнение кочней—не более 10% по счету—для капусты осеннего потребления	1. Загрязненные кочны для капусты летнего потребления 2. Грязные и мокрые кочны 3. Вялые кочны 4. Несформировавшиеся (недостигшие 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): а) капуста летнего потребления;	Кочны, очищенные до плотно облегающих кочан зеленоватых листьев, с ровно обрезанной кочерыгой длиной не более 1 *см* от кочна	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны: а) неправильно зачищенные (наличие зеленых листьев на кочне)—не более 10% по счету кочней б) с неправильно обрезанной кочерыгой, длиной не более 2 *см*—до 15% по счету	
б) капуста осеннего потребления	Кочны очищенные до 2—3 кроющих плотно облегающих кочан зеленых листьев, с ровно обрезанной кочерыгой длиной не более 2 *см* от кочна	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются кочны: а) неправильно зачищенные (наличие свыше 3 зеленых листьев)—не более 15% по счету кочней; б) с неправильно обрезанной кочерыгой длиной не более 3 *см*—до 15% по счету	
III. Плотность	Кочны плотные (при нажиме не вдавливаются)	Кочны менее плотные, но не рыхлые	Рыхлые кочны
IV. Вес кочна: а) для капусты летнего потребления;	От 0,7 *кг* и выше	Не менее 0,5 *кг*	
б) для капусты осеннего потребления	От 2 *кг* и выше	Не менее 1,2 *кг*	
	Допускаются отклонения по весу кочна не более 5% по счету кочней		
V. Повреждения: а) механические;	Допускаются кочны слегка помятые, треснувшие, с засечкой черешков—не более 5% по счету	То же, что и для 1-го сорта — до 10% по счету	Кочны битые, мятые, потрепанные, лопнувшие

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Допускаются частичные повреждения вредителями кроющих листьев—для капусты осеннего потребления. Повреждения облегающих листьев не допускаются	1. Повреждения вредителями для капусты летнего потребления 2. Больные загнившие, ослизшие и изъеденные вредителями кочны 3. Запаренные и подмороженные кочны

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

Капуста белокочанная свежая (летнего и осеннего потребления), не отвечающая требованиям настоящего стандарта, считается нестандартной.

II. 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