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

ОВОЩИ ЛУКОВЫЕ СВЕЖИЕ

Упаковка, маркировка и правила приемки

ОСТ 5710
КЗ СНК — 99

Редакция 1936 г.

А. УПАКОВКА

1. Лук репчатый, лук-поррей и чеснок, отсортированные согласно стандартам и подготовленные к упаковке не должны быть влажными.

2. Смешение сладких и острых сортов лука репчатого, разных товарных сортов, а также луков различных способов просушки (воздушной или искусственной) в единице упаковки не допускается.

3. Тара для упаковки луковых овощей должна быть сухой, чистой, цельной и крепкой.

4. Не допускается упаковка свежих луковых овощей в тару из-под товаров со специфическим запахом, из-под соли, химпродуктов и т. п.

5. Для автогужевых перевозок на местное снабжение в пригородной зоне лук репчатый и чеснок упаковываются в разнообразную жесткую или мягкую тару емкостью не свыше 50 *кг*, а лук-поррей в разнообразную жесткую тару емкостью не свыше 30 *кг* или перевозится без тары, связанным в пучки до 2 *кг* и уложенным на чистые подстилки: рогожи, маты, брезент или мешковину.

6. Для перевозок железнодорожным или водным транспортом свежий лук репчатый и чеснок упаковываются в ящики-клетки, корзины, кули и мешки емкостью не свыше 50 *кг*, а лук-поррей в ящики-клетки емкостью не свыше 30 *кг*.

7. Упаковка лука репчатого и чеснока в тару должна быть плотной, чтобы лук и чеснок в таре не пересыпался, а лук-поррей упаковывается в тару с легким нажимом.

Б. МАРКИРОВКА

1. При перевозке свежих луковых овощей 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 продукта,
в) количество мест в партии по сортам,
г) вес нетто и брутто,
д) номер качественного удостоверения,
е) 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 продукта, 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 разных сдатчиков разных сроков поступления из производства или разнородных по видам и сортам товара места каждой партии должны быть отмечены отправителем соответствующими обозначениями.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Партия лука репчатого, лука-порея, чеснока, подлежащая приемке, подвергается осмотру в отношении качества сортировки, упаковки, состояния тары и маркировки согласно стандартам.

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

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

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

gost.e-ecolog.ru