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

ЧЕСНОК СВЕЖИЙ

ОСТ КЗ СНК — 5708/97

Утвержден 26/V 1933 г.
Срок введения 1/VII 1933 г.

Настоящий стандарт распространяется на чеснок, потребляемый в пищу в свежем виде.

Чеснок свежий по качеству делится на 1-й и 2-й товарные сорта.

Требования качества и сортировки для 1-го и 2-го сортов	Допускаются		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	в 1-м сорте	во 2-м сорте	
I. Внешний вид			
Луковицы (головки) вызревшие, сухие, чистые, здоровые, с короткими корешками (мочкой), различной окраски, с хорошо подсохшими, цельными верхними чешуями, с подсушенной шейкой, с обрезанной или необрезанной ботвой	1. Луковицы недозрелые до 5% по счету	1. Луковицы недозрелые	1. Грязные и мокрые луковицы
	2. Луковицы с разорванными общими покровными чешуями (рубашкой) до 5% по счету	2. Луковицы с разорванными общими покровными чешуями	
	3. Отпавшие от общего донца отдельные зубки до 3% по счету	3. Отпавшие от общего донца отдельные зубки	
II. Размер луковиц (головок)			
По наибольшему поперечному диаметру от 2,5 *см* и выше	Луковицы меньших размеров от 1,5 до 2,5 *см* до 5% по счету	То же, что и для 1-го сорта до 10% по счету	Луковицы размером менее 1,5 *см*

Требования качества и сортировки для 1-го и 2-го сортов	Допускаются		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	в 1-м сорте	во 2-м сорте	
III. Строение луковиц (головок)			
Луковицы (головки) из плотно сложенных зубков		Луковицы с проросшими зубками до 3% по счету головок	1. Луковицы с проросшими зубками в 1-м сорте 2. Луковицы пустые (пухлые) Повреждения: 1. Механические: раздавленные головки с оголенными до мякоти зубками 2. Болезнями и вредителями: загнившие, с плесенью внутри и снаружи головок и поврежденные вредителями 3. Запаренные и подмороженные луковицы

Чеснок свежий, не отвечающий требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартным.

Правила упаковки, маркировки и приемки чеснока свежего указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} - \frac{5710}{99}$.

gost.e-ecolog.ru