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

ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ

Заготовляемый

ОСТ 8193
КЗ СНК 233

Взамен ОСТ КЗ СНК 5707 — 96

Утвержден 10/IV 1935 г.
Срок введения 1/VII 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на свежий лук репчатый острый и сладкий, заготовляемый государственной и кооперативной заготовительными системами.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Лук репчатый свежий заготовляемый 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	
1. Внешний вид	Луковицы вызревшие, чистые, цельные, сухие, здоровые, однородные по окраске и форме, с хорошо подсушенными верхними чешуями (рубашкой), с хорошо подсушенной тонкой шейкой длиной от 3 до 5 *см*, с короткими подсохшими корешками или без них	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются луковицы: а) недозрелые (с прозеленью); б) с неподсохшей (толстой) шейкой; в) с неправильно обрезанной шейкой, но не короче 2 *см*; г) незначительно проросшие луковицы не более 15% по счету при весенних заготовках из лукохранилищ	1. Луковицы зеленые (не сформировавшиеся, вытянувшиеся головки) 2. Луковицы с шейкой длиной менее 2 *см* или свыше 5 *см* 3. Сильно проросшие луковицы (при весенних заготовках) 4. Смешение луков по форме плоских с кубастыми и с круглыми 5. Смешение луков разной окраски 6. Смешение луков сладких с острыми
	Примечание. Для сладких луков допускается наличие луковиц с неподсохшей шейкой		

Качественные признаки	Показатели		Не допускаются в 1-м и 2-м сортах
	1-й сорт	2-й сорт	
II. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру: а) для плоскокруглых (репчатых) форм; б) для овальных и кубастых форм; в) для сладких (салатных) луков; г) для полуострых луков однолетней культуры, выращенных из семян	От 4 *см* и выше От 3 *см* и выше От 6 *см* и выше От 4 *см* и выше	От 4 *см* и выше От 3 *см* и выше От 4 до 6 *см* От 4 *см* и выше	Луковицы менее установленных размеров сверх допускаемых отклонений
	Допускаются отклонения по размерам для всех форм и сортов лука не более 5% по счету		
III. Строение луковиц	Луковицы плотные, нераздвоенные	То же, что и для I сорта, но допускаются луковицы раздвоенные (одетые общими покровными чешуями), а также разделенные двойники	Луковицы застоловившиеся („стрелка-ботушка")
IV. Повреждения: а) механические;	Не допускаются	Допускаются луковицы оголенные не более 5% по счету	1. Луковицы раздавленные, а также с порезами
б) болезнями и вредителями	Не допускаются	Не допускаются	2. Луковицы загнившие, с плесенью и изъеденные вредителями 3. Луковицы подмороженные и запаренные

Общее число допускаемых отклонений по совокупности всех качественных признаков не должно превышать в 1-м сорте 5% и во 2-м сорте 15%, причем допускаемые отклонения по отдельным признакам не должны превышать установленных для них норм.

Лук репчатый свежий продовольственный, не отвечающий требованиям настоящего стандарта, считается нестандартным.

II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПРИЕМКА

Правила упаковки, маркировки и приемки лука репчатого заны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} — \frac{5710}{99}$.

gost.e-ecolog.ru