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 БАХЧЕВЫЕ СВЕЖИЕ

Упаковка, маркировка и правила приемки

ОСТ — 5736
КЗ СНК — 103

Редакция 1936 г.

А. УПАКОВКА

1. Свежие бахчевые овощи: дыни, арбузы и тыквы, отсортированные согласно стандартам и подготовленные к упаковке, не должны быть влажными.

2. Смешение плодов разных товарных сортов, разной степени спелости и разных размеров в единице упаковки не допускается.

3. Тара для перевозки свежих бахчевых овощей должна быть сухой, чистой и крепкой.

4. Для автогужевых перевозок на местное снабжение в пригородной зоне дыни упаковываются в разнообразную жесткую или полужесткую тару емкостью не свыше 50 *кг* или перевозятся без тары, уложенными на чистую подстилку: рогожи, маты, солому, брезенты или мешковину. Тыквы и арбузы перевозятся преимущественно без тары.

5. Для перевозок железнодорожным или водным транспортом свежие дыни упаковываются в ящики-клетки емкостью до 30 *кг* или перевозятся без тары в специально оборудованных полками вагонах, баржах и пароходах. Тыквы и арбузы перевозятся без тары.

Примечание. Допускается при бестарных перевозках железнодорожным или водным транспортом перекладка свежих бахчевых овощей сухой чистой соломой.

Б. МАРКИРОВКА

1. При перевозках свежих бахчевых 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, размерам и спелости;
г) вес нетто (количество штук) 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) время сбора;
г) вес нетто (количество штук) и брутто;
д) номер качественного удостоверения;
е) номер укладчика (бригады), ответственного за сортировку и упаковку.

Примечание. При отправках железнодорожным или водным транспортом смешанных партий бахчевых овощей разных сдатчиков, разных сроков поступления из производства, разных товарных сортов, места каждой партии должны быть отмечены отправителем соответствующими обозначениями.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Партия свежих дынь, арбузов и тыкв, подлежащая приемке, подвергается осмотру в отношении качества, сортировки, состояния тары, упаковки и маркировки согласно стандартам.

2. В случае необходимости детального осмотра из партии производится выемка образцов в количестве до 5% партии, но не менее чем из трех мест для каждого товарного сорта, упакованного в тару, и не менее 3% при бестарной перевозке.

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

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

gost.e-ecolog.ru