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

ТЫКВЫ СТОЛОВЫЕ СВЕЖИЕ

ОСТ — 5735
КЗ СНК — 102

Утвержден 21/VI 1933 г.
Срокввedения 15/VII 1933 г.

Настоящий стандарт распространяется на свежие столовые тыквы грунтового (бахчевого) производства.

Тыквы столовые по степени спелости плодов делятся на: 1) спелые и 2) зеленоспелые.

Тыквы столовые свежие по качеству делятся на 1-й и 2-й товарные сорта.

Требование 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			
Плоды свежие, чистые, цельные, здоровые, разнообразной формы, но не уродливые, с плодоножкой длиной до 3 *см*, с окраской, соответствующей степени спелости	1. Плоды с плодоножкой не свыше 5 *см* до 10% по счету	1. Плоды с неправильно обрезанной плодоножкой	1. Плоды с плодоножкой длиной свыше 5 *см* в 1-м сорте
	2. Уродливые плоды (однобокие, с пролежнями, с вдавлинами), до 5% по счету	2. Уродливые плоды	2. Загрязненные и мокрые плоды
		3. Легкая вялость плодов	3. Легкая вялость плодов в 1-м сорте. Во 2-м сорте вялые (сморщенные) плоды
II. Размер			
По наибольшему поперечному диаметру: а) крупные — от 30 *см* и выше; б) мелкие — до 30 *см*			Размером менее 15 *см* для мелких плодов
III. Спелость и внутреннее строение плодов			
Плоды однородные по степени спелости:	Примесь спелых к зелено-спелым и наоборот — не более 10% по счету	То же, что и для 1-го сорта, до 20% по счету	Зеленые (с недоразвитыми семенами) и переспелые (с проросшими внутри семенами) плоды

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	
а) спелые: кора плотная (твердая); мякоть различной окраски, сочная, плотная; семенное гнездо (полость) со зрелыми с плотной кожурой семенами; б) зелено-спелые: кора и мякоть менее плотные и более сочные, чем у спелых; семенное гнездо (полость) с недозрелыми с мягкой кожурой семенами			
	Повреждения		
	Механические: плоды потертые, с нажимами и поврежденные отрывом плодоножки до 3% по счету	То же, что и для 1-го сорта, до 5% по счету	1. Битые, помятые, треснувшие, раздавленные плоды 2. Плоды, поврежденные болезнями и вредителями: плоды, пораженные пятнистостью, загнившие, с плесенью и изъеденные грызунами 3. Запаренные и подмороженные плоды

Тыквы столовые свежие, не отвечающие требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считаются нестандартными.

Правила упаковки, маркировки и приемки тыквы столовой свежей указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} — \frac{5736}{103}$.

gost.e-ecolog.ru