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

АРБУЗЫ СВЕЖИЕ

ОСТ КЗ СНК — 5734/101

Утвержден 21/VI 1933 г.
Срок введения 15/VII 1933 г.

Настоящий стандарт распространяется на свежие арбузы грунтового (бахчевого) производства.

Арбузы свежие по степени спелости плодов делятся на: 1) спелые и 2) зелено-спелые.

Арбузы свежие по качеству делятся 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 сорте	во 2-м сорте	в 1-м и 2-м сортах
I. Внешний вид			
Плоды свежие, чистые, цельные, здоровые, разнообразной окраски и формы, но не уродливые, с плодоножкой или без нее		Плоды уродливые (однобокие, с пролежнями, с вдавлинами и т. п.)	1. В 1-м сорте уродливые плоды 2. Загрязненные плоды 3. Вялые (мягкие) плоды
II. Размер			
По наибольшему поперечному диаметру: а) крупные от 25 *см* и выше; б) средние от 20 до 25 *см*; в) мелкие от 15 до 20 *см*			Плоды размером менее 15 *см* для мелких плодов
III. Спелость и внутреннее строение плодов			
Однородные по степени *спелости плоды*: спелые или зелено-спелые: а) спелые: плоды с засохшей плодоножкой, кора различной окраски, толщины и плотности; мякоть различной	Примесь плодов спелых к зелено-спелым и наоборот — не более 5% по счету	То же, что и для 1-го сорта, до 10% по счету	Совершенно зеленые (твердые) и переспевшие (с рыхлой мякотью), а также примесь кормовых цукатных сортов

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	
плотности, сочности и окраски, с твердыми, легко отделяющимися семенами; б) зеленo-спелые: плоды с увядшей плодоножкой; кора различной окраски, толщины и плотности; мякоть различной плотности, сочности и окраски, полутвердыми, крепко сидящими в мякоти семенами			
	Повреждения		
	Механические: плоды потертые, с нажимами до 3% по счету	1. Тоже, что и для 1-го сорта, до 5% по счету 2. Болезнями: незначительная пораженность пятнистостью (медянкой), до 10% по счету	1. Треснувшие, раздавленные, битые плоды 2. Плоды, незначительно пораженные пятнистостью (медянкой) в 1-м сорте 3. Сильно пораженные пятнистостью (медянкой) и загнившие плоды 4. Запаренные и подмороженные плоды

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

Правила упаковки, маркировки и приемки арбузов свежих столовых указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} — \frac{5736}{103}$.

gost.e-ecolog.ru