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 ПЛОДОВЫЕ СВЕЖИЕ

Упаковка, маркировка и правила приемки

$$\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} — \frac{5496}{26}$$

Редакция 1936 г.

А. УПАКОВКА

1. Свежие плодовые овощи, отсортированные согласно стандартам и подготовленные к упаковке, не должны быть влажными.

2. Мытье огурцов допускается для автогужевых перевозок на местное снабжение в пригородной зоне, и в этом случае огурцы могут быть влажными.

3. Тара для упаковки свежих плодовых овощей должна быть чистой, сухой, цельной и крепкой.

4. Не допускается упаковка свежих плодовых овощей в тару из-под товаров с специфическим запахом, из-под соли, химпродуктов и т. п.

5. Для автогужевых перевозок на местное снабжение в пригородной зоне свежие плодовые овощи упаковываются в следующую тару:

а) огурцы — в огуречные кули емкостью до 30 *кг* или мешки, корзины, ящики-клетки до 50 *кг*, или перевозятся без тары;

б) томаты — в корзины или клетки емкостью: 1) для красных плодов — не свыше 12 *кг*, 2) розовых — не свыше 15 *кг*, 3) бурых — не свыше 30 *кг*;

в) томаты тепличного производства в периоды холодов упаковываются в корзины, короба или клетки емкостью не свыше 12 *кг*, причем плоды должны завертываться в бумагу и прокладываться утепляющими материалами (сеном, соломой, торфом и т. п.), а открытые короба или корзины должны сверху зашиваться чистой мешковиной или рогожей;

г) кабачки и баклажаны — в корзины, клетки емкостью до 50 *кг*, или перевозятся без тары;

д) перцы (сладкий и горький) — в корзины, клетки емкостью до 30 *кг*, или перевозятся без тары.

6. Для перевозок железнодорожным или водным транспортом свежие плодовые овощи упаковываются в следующую тару:

а) огурцы — в огуречные кули или в клетки емкостью до 30 *кг*;

б) томаты (красные, розовые, бурые) — в клетки емкостью от 8 до 12 *кг*.

Примечание. Упаковка тепличных томатов в периоды холодов такая же, как и для автогужевых перевозок.

в) кабачки и баклажаны — в клетки емкостью до 30 *кг*;
г) перцы (сладкий и горький) — в клетки емкостью до 20 *кг*.

7. В каждую единицу упаковки должны укладываться плоды одного вида, одного товарного сорта, одной степени спелости, одних размеров (крупноплодные или мелкоплодные).

Примечание. В производствах, где имеются посевы отдельных чистосортных плодовых овощей, при упаковке в тару не допускается смешение их между собой.

8. Укладка в тару свежих плодовых овощей должна производиться рядами.

Примечание. Для огурцов и перцев допускается затаривание насыпью.

9. Упаковка свежих плодовых овощей в тару должна производиться плотно, с легким нажимом.

Б. МАРКИРОВКА

1) При перевозках свежих плодовых 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;
г) вес нетто 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 и брутто;
д) номер качественного удостоверения;
е) номер укладчика (бригады), ответственного за сортировку и упаковку.

Примечание. При отправке железнодорожным или водным транспортом „смешанных партий" разных сроков поступления из производства или разнородных по видам, сортам товара, места каждой партии должны быть отмечены отправителем соответствующими обозначениями.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1) Партия свежих плодовых овощей, подлежащих приемке, подвергается осмотру в отношении качества, сортировки, состояния тары, упаковки и маркировки согласно стандартам.

2. В случае необходимости детального анализа из каждой партии свежих плодовых овощей производится выемка образцов исследуемого товара в количестве до 5% партии, но не менее чем из 3 единиц упаковки для каждого товарного сорта, каждой спелости, размеров и пр., и не менее 3% при бестарной перевозке.

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

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

gost.e-ecolog.ru