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

# ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ

**ОСТ — 5494**
**КЗ СНК — 24**

*Утвержден 28/IV 1933 г.*
*Срок введения 15/VI 1933 г.*

Настоящий стандарт распространяется на перец стручковый сладкий свежий тепличного и грунтового производства.

Перец стручковый сладкий свежий по качеству делится на 1-й и 2-й товарные сорта.

Перец стручковый сладкий свежий по степени спелости делится на: 1) зелено-спелый и 2) спелый.

| Требования качества и сортировка 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 | | | |
| Стручки свежие, чистые, различной формы и окраски, соответствующей степени спелости, с плодоножкой длиной не свыше 3 *см* | Стручки с плодоножкой длиной свыше 3 *см* до 10% по счету | 1. То же, что и для 1-го сорта | 1. Загрязненные плоды |
| | | 2. Легкая вялость плодов до 20% по счету | 2. В 1-м сорте легкая вялость, во 2-м — вялые (сморщенные) |
| II. Размер | | | |
| 1. Для удлиненных форм длина от 6 *см* и выше | 1. Стручки меньших размеров до 10% по счету | 1. Стручки разных размеров | 1. Стручки размером менее 4 *см* в 1-м сорте |
| 2. Для округлых форм (по наибольшему поперечному диаметру) от 4 *см* и выше | 2. Стручки меньших размеров до 10% по счету | 2. Стручки разных размеров | 2. Стручки размером менее 3 *см* в 1-м сорте |
| III. Спелость и окраска | | | |
| Плоды однородные по степени спелости:<br>а) зелено-спелые: стручки зеленовато-белые или зеленовато-желтые разных оттенков;<br>б) спелые: желтые или красные | Наличие стручков иной спелости до 10% по счету | То же, что и для 1-го сорта, в пределах до 20% по счету | |

| 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 |
| IV. Внутреннее строение | | | |
| 1. Зеленоспелые: стручки мясистые с незрелыми белыми семенами | 1. Стручки с более зрелыми семенами до 10% по счету | 1. То же, что и для 1-го сорта, в пределах до 20% по счету | |
| 2. Спелые стручки: мясистые с желтоватыми почти зрелыми семенами | 2. Стручки с недозрелыми семенами до 20% по счету | 2. Стручки с недозрелыми семенами | Переспелые |
| V. Вкус | | | |
| Сладковатый, с легкой горечью | | | Примесь горького перца |
| | П о в р е ж д е н и я | | |
| | Механические: потертые, с ушибами, с нажимами и царапинами до 5% по счету | То же, что и для 1-го сорта, в пределах до 10% по счету | 1. Стручки раздавленные, лопнувшие, мятые, с вырванной плодоножкой |
| | | | 2. Болезнями: загнившие, с плесенью |
| | | | 3. Запаренные, подмороженные стручки |

Общее число допускаемых отклонений по совокупности во 2-м сорте по п. 1. «Спелости и окраски» и по п. 1. «Повреждений» не должно превышать 20%, причем допускаемые отклонения по каждому признаку не должны превышать установленной для них нормы.

Перец стручковый сладкий свежий, не отвечающий требованиям качества и сортировки настоящего стандарта, считается нестандартным.

Правила упаковки, маркировки и приемки перца сладкого свежего указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} — \frac{5496}{26}$.

gost.e-ecolog.ru