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

БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ

ОСТ — 5493
КЗ СНК — 23

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

Настоящий стандарт распространяется на свежие баклажаны грунтового и тепличного производства.

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

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			
1. Плоды свежие, чистые, разнообразной формы, но не уродливые, с плодоножкой длиной до 2 *см*	1. Плоды с плодоножкой длиной свыше 2 *см* до 10% по счету	1. То же, что и для 1-го сорта	1. Плоды загрязненные и мокрые
2. Плоды блестящие, фиолетовой окраски разных оттенков	2. Легкая вялость кожицы плодов до 5% по счету	2. Слегка увядшие плоды	2. Плоды вялые (сморщенные)
II. Размер			
Плоды длиной от 8 до 20 *см*	Плоды длиной свыше 20 *см* до 5% по счету	Плоды длиной свыше 20 *см*	Плоды длиной менее 8 *см*
III. Внутреннее строение			
Мякоть упругая, семенное гнездо без пустот, с недоразвитыми белыми семенами		Спелые плоды с пустотами и с более зрелыми семенами до 10% по счету	1. Спелые плоды с пустотами и с более зрелыми семенами в 1-м сорте
		Повреждения	
	Механические: плоды слегка потертые, с царапинами, с нажимами до 5% по счету	То же, что и для 1-го сорта в пределах до 10% по счету	1. Битые, треснувшие, раздавленные и плоды, поврежденные отрывом плодоножки 2. Плоды загнившие (с мокрыми или гнилостными пятнами) с плесенью 3. Запаренные и подмороженные плоды

Общее число допускаемых отклонений по совокупности во 2-м сорте по п. 1 «Внутреннего строения» и по п. 1 «Повреждений» не должно превышать 10%, причем допускаемые отклонения по каждому признаку не должны превышать установленной для них нормы.

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

Правила упаковки, маркировки и приемки свежих баклажан указаны в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} - \frac{5496}{26}$.

gost.e-ecolog.ru